Большая кулинарная книга (сборник)

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Большая кулинарная книга (сборник)

Большая кулинарная книга (сборник)

Корейская кухня О пряностях Соусы - несколько полезных советов Супы - как основа правильного питания ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ Блюда из овощей, картофеля и зел˚ных растений По страницам старинных кулинарных книг Блюда из говядины Кухни народов мира КУЛИЧИ И ПАСХИ (НА ПАСХУ И НЕ ТОЛЬКО) Салаты и винегреты Холодные закуски НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Корейская кухня

Корейская морковка-0

----------Натереть морковь тонкими и длинными полосками, посыпать солью, красным перцем и сахаром. Накрыть крышкой. Мелко порезать лук, пассеровать в растительном масле до прозрачности. Выложить лук на морковь, перемешать, добавить соевый соус, уксус. Есть охлажденной. При желании можно сделать массу вариаций. К примеру добавить в блюдо мясо, кальмаров или баклажаны. Для этого порезать избранный продукт тонкими полосками и поджарить его вместе с луком.

морковь - 1 кг лук - 0,5 кг остальные продукты - по вкусу

Корейская морковка-2

Морковку нашинковать (тонко и длинно), посолить (по вкусу), полить уксусом, хорошо перемешать, закрыть крышкой, оставить на 10-15 минут. За это время раскалить масло (но не до кипения). Насыпать в миску красный перец горкой. Залить перец раскаленным маслом (должно зашипеть), дать остыть (совсем чуть-чуть, 1-2 мин), вылить масло в морковку, добавить истолченный чеснок, соевый соус, аджина-мото, хорошо перемешать. Дать настояться сутки. Для гурманов - добавить отварного кальмара или консервированные шампиньоны (не маринованные, не соленые, а просто, безо всего - есть такие).

морковь 1 кг. чеснок 100 г. растительное масло 100 г. уксусная эссенция 1 ст. л. соевый соус 3 ст. л. соль красный молотый перец аджино-мото (не обязательно)

Корейская морковка-3

----------Морковь протереть на крупной терке. Добавить соль и сахар и, помешивая, выдержать 20 мин. Добавить 1/ 2 ч.л. черного и 1/ 3 ч.л. красного перца. Выдержать, помешивая 10

мин. Залить 30 г. уксуса(6%) и выдержать, помешивая 20 мин. Поджарить кинзу (молотые семена 2-3 ч.л.), всыпать в морковь. Через 10 минут поджарить лук в 100 мл подсолнечного масла. Лук удалить, морковь залить горячим маслом. Через 10 минут мелко порезать и вмешать 5-6 зубчиков чеснока. Морковь будет готова через несколько часов.

морковь - 1 кг. соль - 1 ч. л. (с верхом) сахар - 1 ч. л. (с верхом) перец черный - 1/2 ч. л. перец красный - 1/3 ч. л. уксус - 30 г. кинза - 2-3 ч. л. масло растительное - 100 мл. лук - 1 шт. чеснок - 5-6 долек

Блюда из овощей от 16.02.99

Капуста цветная, запеченная под соусом

----------Плотные, белые кочаны цветной капусты надрезать крестообразно внизу по кочерыжке, слегка отварить в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Вскипятить стакан отвара цветной капусты, влить тонкой струйкой, постоянно помешивая, 1/2 стакана холодного отвара, разболтанного с 3 чайными ложками муки. Когда закипит и загустеет, прибавить 1,5 стакана сливок, 50 г. масла, соль, прогреть, не кипятя. Отделить букетики, уложить слоями на глубокую сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, пересыпая тертым сыром, сбрызгивая маслом и соусом. Смазать яйцом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и дать постепенно подрумяниться в духовке. Соус подать отдельно.

цветная капуста - 2 кочна средней величины мука - 3 ч. л. сливки - 1,5 стакана сыр - 200 г. яйцо - 1 шт. масло соль

Салаты от 16.02.99

Салат из курицы с ананасами

----------Режете отварную курятину, вареную в мундире картошку, при желании можно слегка посолить. Консервированные ананасы нарезаете небольшими кусочками (размером примерно с последнюю фалангу женского указательного пальчика). Все это перемешивается, заправляется майонезом и кэрри. Вот тут главное - не переборщить, а то горчить будет.

курятина - 500 г. картофель - 700 г. ананасы - 1 банка майонез - 250 г. кэрри - по вкусу

Корейский салат из картофеля с мясом (Камди-Ча)

----------Берется картофель, режется соломкой и варится в соленой воде до почти готового состояния. Мясо так же режется соломкой и обжаривается вместе с мелко порезанным репчатым луком и соевым соусом в растительном масле. Затем мясо смешивается с картофелем и заправляется соевым соусом, небольшим количеством уксуса, чесноком и

кинзой. Перец черный и красный по вкусу. Можно добавить порезанный соломкой сладкий перец и маслины. Подается как в холодном, так и в горячем виде.

картофель - 500 г. мясо - 300 г. лук - 2 шт. соевый соус - 2 ст. л. остальное - по вкусу

Блюда из мяса и птицы от 16.02.99

Мясные рулетики

----------Мясо (говяжью или свиную вырезку) нарезать поперек волокон на тонкие куски. Каждый кусок хорошо отбить, как можно тоньше. Отбитые куски мяса посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным чесноком, смазать майнезом и свернуть рулетиком. Рулетики обжарить с двух сторон на разогретом масле (сначала класть швом вниз), сложить в кастрюлю, залить горячей подсоленой водой или бульоном и тушить на медленном огне до готовности.

мясо(говядина или свинина) - 500 г. майонез - 100 г. чеснок - 1 головка соль перец

Кондитерские изделия от 16.02.99

Торт "Скорпион"

Приготовить бисквитное тесто, выпечь на малом огне бисквит, охладить и разрезать на 3 пласта. Затем замочить желатин в холодной воде на 45 - 60 минут. Растворить на водяной бане, охладить. Творог смешать с сахаром и цедрой, ввести желатин. Охлажденные сливки взбить в пену и примешать к крему в последнюю очередь. Пока набухает желатин можно подготовить фрукты и нарезать их на небольшие дольки. Выложить фрукты на каждый пласт нарезанного вдоль бисквита. Вырезать из бумаги бортик 12-15см, аккуратно установить на блюдо. Уложить на блюдо 1 бисквит, фрукты, 1/3 крема Уложить на блюдо 2 бисквит, фрукты, 1/3 крема Уложить на блюдо 3 бисквит, фрукты, 1/3 крема Охлаждать несколько часов.

СКОРПИОН Приготовить заварное тесто, с помощью корнетика отсадить на противень туловище хвост и лапки по-отдельности. Выпечь и охладить. Для его наполнения подойдет любой маслянный крем из 200г масла или 200г сливок, взбитых с 1 пакетиком закрепителя для взбитых сливок. Покрыть шоколадом.

ОТДЕЛКА Хурму нашинковать тонкими кружочками, киви нарезать в форме листиков. Уложить на торт киви и хурму в виде розочек. Залить торт желе, охладить. Снять бумажный бортик. Усадить на торт скорпиона. Покрыть боковые стороны торта масляным кремом или взбитыми сливками, обсыпать бисквитной крошкой или орехами.

БИСКВИТ: мука 2 стакана сахар 2 стакана яйца 8 шт. разрыхлитель 1/2 ч. л. КРЕМ: творог 500 г сахар 1 стакан желатин 25 г. вода 1/2 стакана сливки (35%-38%) 700 г цедра 1 лимона ДЛЯ УКРАШЕНИЯ: желе 1/2 л. хурма 2 шт. киви 3 шт. орехи или бисквитная крошка СКОРПИОН: вода 1/2 стакана масло 1/4 ст. л. мука 1/2 стакана яйца 2 шт. шоколад 100 г.

Мясо по-запорожски

Приготовить маринад, смешав 1/2 банки майонеза и 1/2 банки горчицы, посолив и поперчив по вкусу. Мясо (филе) разрезать на порционные куски, слегка отбить. Смазать маринадом и уложить в кастрюлю, чередуя с луком. Оставить на ночь. Потом мясо быстро обжарить на горячей сковороде, сложить в кастрюлю, туда же положить обжареный лук, в котором мариновалось мясо, и тушить минут 30 на медленном огне.

мясо 500 г. майонез 125 г. горчица 50 г. лук 2-3 шт. соль перец

Напитки от 16.02.99

Николо-Урюпинская настойка

На 1 литр водки взять 45-60 граммов свежего зеленого листа черной смородины. Настаивать 5-7 дней в темном месте. Процедить через 4-х слойную марлю. Дать отстояться 1-2 дня. Повторно процедить. Применять во внутрь с овощными, мясными, рыбными закусками.

водка 1 литр смородиновый лист 45-60 г.

Торт "Черепаха"

----------Взбить 5 яиц с 1,5 стаканами сахара (если плохо вбивается, можно добавить щепотку соды). Добавить 2 ст. л. какао и 2 стакана муки. Это тесто. На протвень выкладывается по пол чайной ложки в виде маленьких лепешек. Пекутся быстро. Готовые лепешки обмакиваются в крем и выкладываются, на поднос или тарелку горкой (если не лень, то можно выложить в форме черепахи: лапы, голову, хвостик, а из шоколадной конфеты с белой начинкой вырезать глазки). Дать немного пропитаться. Крем: 2 стакана сметаны (по бедности - 1 стакан сметаны можно заменить 1 стаканом кефира), 1 стакан сахара, 2 ст. л. какао и 100 г. размягченного сливочного масла (в принципе можно обойтись и без масла) - все это перемешать до однородной массы.

мука - 2 стакана яйца - 5 шт. сахар - 2 1/2 стакана какао-порошок - 4 ст. л. сметана - 2 стакана масло сливочное - 100 г.

Пельмени "Амур" (в горшочках)

----------Приготовить пельмени небольшого размера из расчета 10-15 шт. на один горшочек.Пельмени

отварить до полуготовности, разложить в горшочки, добавить обжаренный лук и печень, поджаренную и нарезанную соломкой, по одной горсти в каждый горшочек, и все это залить соусом. Сверху горшочек накрыть лепешкой из теста (пресного или дрожжевого) и поставить в духовку на 20 минут томиться. Когда лепешки подрумянятся блюдо готово! Главное в этом блюде соус - спассеровать лук и морковь, добавить томат-пасту и пассировать еще 10 минут. Затем добавить мясной бульон, сметану, муку (поджаренную до орехового цвета), все это смешать, посолить, поперчить, добавить лаврушку и готовым соусом залить каждый горшочек с пельменями.

пельмени - 10-15 шт. печень - 50 г. лук - 1 шт. морковь - 1/2 шт. бульон - 1/2 стакана мука - 1 ст. л. томат-паста - 1 ст. л. соль перец лавровый лист

Свинина в кисло-сладком соусе

----------Свинину нарезать небольшими кусочками. Морковь порезать кружочками (можно выбрать и другую форму, главное, чтобы кусочки были не толстые). Болгарский перец разрезать вдоль пополам, затем каждую половинку еще на 3-4 части (вдоль). Небольшие луковицы разрезать на 4 части. Обжарить мясо в хорошо разогретом растительном масле в течение 2-3 минут, помешивая. Посолить и посыпать черным молотым перцем (можно добавить аджино-мото). Выложить в мясо морковь, жарить помешивая 2-3 минуты. Затем добавить болгарский перец, жарить еще 2-3 минуты. Последним добавить лук, накрыть крышкой и тушить в течение 4-5 минут, часто помешивая. Последний штрих: добавить ойстер-соус (oyster sauce) и через минуту снять блюдо с огня. Накрыть крышкой и дать постоять 5 минут, чтобы овощи пропитались соусом. Если у вас нет данного соуса,то огорчаться не стоит. Его можно сделать и самому, смешав сахар, томатную пасту и немного уксуса. Гарнир - рис.

мясо - 500 гр. морковь - 1 шт.(средняя) болгарский перец - 2 шт. лук - 3 шт.(маленькие) соль перец ойстер соус - 6 ст.ложек Вместо соуса: томат-паста - 3 ст.ложки сахар - 3 ч.ложки(с верхом) уксус - 1 ч.ложка

Мексиканское рагу

----------Мелко порезать репчатый лук и чеснок, обжарить. К ним добавить рубленное мясо (сойдет и фарш), обжаривать в течение 10 минут. Порезать паприку и чили, смешать с томат-пастой, красным вином, посолить, поперчить и туда же бухнуть содержимое банки консервированной фасоли (фасоль, конечно можно сварить и самому, но уж больно долго). Смешать все это с мясом и тушить 20 минут.

мясо - 500 г. лук - 1 шт. чеснок - 3 дольки томат-паста - 2 ст. л. вино - 1/2 стакана паприка - 1 шт. чили - 1 шт. фасоль - 1 банка(400 г.)

Фаршированные помидоры

----------Выпотрошить помидоры, слегка поперчить. Сварить рис, смешать с тертым сыром, добавить обжаренный лук, помидоровые внутренности и зелень. Слегка разогреть, чтобы сыр потек. Начинить помидоры, сверху присыпать сыром и сбрызнуть маслом. Запечь в духовке в течение 15-20 минут.

помидоры - 8 шт. рис - 2/3 стакана лук - 1 шт. сыр - 300 г. зелень

Бисквит за 10 минут

----------Взбить яйца с сахаром, добавить муку, воду. Половину пышного теста выложить в форму, посыпать корицей, сверху уложить оставшуюся половину. Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с небольшим количеством сахара, посыпать пирог сверху. Выпекать на полной мощности 5,5 - 7 минут. Дать остыть.

мука - 200 г. сахар - 200 г. яица - 4 шт. теплая вода - 4 ст. л. молотая корица - 1 ч. л. миндаль - 2 ч. л.

Мясной соус к спагетти

----------Фарш выкладывается на сковороду, смазанную растительным маслом, добавляется мелко нарезанный лук и чеснок. Все это обжаривается минут 20-30. При этом фарш необходимо раздробить на кусочки величиной с горошину. Посолить, поперчить и добавить банку томатов в собственном соку. Как правило, этот мясной соус подается к спагетти или любыи макаронным изделиям.

Рыбные блюда от 16.02.99

Рыба под маринадом

----------Филе рыбы (подойдет любая без мелких костей) порезать на порционные куски, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 15-20 минут. В это время заняться овощами. Морковь натереть на крупной терке, лук порезать полукольцами. В хорошо разогретом масле пассеровать лук (до прозрачности), затем добавить морковь, хорошо перемешать и тушить 5-7 минут. Добавить соль, сахар, томатную пасту (разведенную в небольшом количестве воды), уксус перец-горошек, лавровый лист (любители могут добавить гвоздику). Помешать, накрыть крышкой и тушить еще 2-3 минуты. Снять с плиты. Рыбу обжарить, выложить в кастрюлю, сверху выложить готовые овощи и тушить на маленьком огне 10 минут. Когда блюдо остынет, убрать в холодильник. Подается эта рыбка в

качестве холодной закуски.

рыба (филе) - 1 кг. лимон (сок) - 1\3 часть соль - по вкусу черный перец - по вкусу морковь - 1 кг. лук - 2 шт. (большие) томат-паста - 3 ст. л. вода - 1\4 стакана сахар - 3 ст. л. уксус - 2 ч. л. перец (горошек) - 10 шт. соль - по вкусу перец (молотый) - по вкусу лавровый лист - 1-2 шт. гвоздика - по желанию

Соте из индейки с рисом

----------В сковороде обжарить нарезанную крупными кубиками индейку. Просто довести до готовности, румянить не стоит. Отложить на тарелку. Рис (промыть, если надо) бросить на сковороду и добавить масла. Обжарить, помешивая, до легкой золотистости на тихом огне - минут 5-8. Скинуть в кастрюльку и, залив водой, поставить на тихий огонь. Минут через 15 добавить соли по вкусу. Долить масла в сковородку. На среднем огне обжарить лучок, нарезанный тонкими кружочками, до золотистости масла. Вынуть из сковороды, оставив масло. Бросить туда нарезанную соломкой морковку, попассировать минуту на тихом огоне и тут же добавить нарезанный аккуратными тонкими кружками болгарский перец. Оставить тушиться минут на пять. Добавить спелые помидоры, также нарезанные кружочками. Затем все обжаренное откинуть туда же, куда и лук. Готовый к этому моменту рис, слить и выложить на сковороду. Разгрести середину и положить туда индейку и все обжаренные овощи. Делать это аккуратно, чтобы не смешать рис с остальным. Затем рисом прикрыть индейку и овощи. Рис щедро присыпать крупно тертым сыром. Накрыть крышкой и дать сыру подтаять до корочки, оставив на несколько минут на очень тихом огне.

филе индейки - 300-500 г. рис - 250 г. подсолнечное масло (главное без запаха) болгарский перец (можно разноцветный) - 1 шт. морковь (среднего размера) - 1 шт. помидоры (очень зрелые) - парочка лук - 1 шт. сыр - 100 г.

Курица с орехами

----------Филе курицы порезать на кусочки. Небольшие луковицы разрезать на 4 части. Зеленый лук порезать крупно (3-5 см). Подготовить перчики чили (если вы не любитель острого, то лучше взять китайские перчики, они крупнее чили и не такие острые) и орехи кешью. Все должно быть под рукой, так как готовится это блюдо быстро. На сковородку с хорошо разогретым растительным маслом положить 1-5 шт. чили (не резать!), обжарить в течение 1-2 минут, добавить орехи, жарить еще 2-3 минуты. Затем - кусочки курицы, и жарить еще 3-4 минуты. В заключение добавить репчатый лук и жарить до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Все готовится на сильном огне при

постоянном помешивании. Когда все будет готово, выложить в сковородку зеленый лук и соевый соус (если соевый соус соленый, то курицу не солить совсем!)

курица (филе) - 1/2 кг орехи кешью - 1/3 стакана лук - 3 шт. (маленькие) зеленый лук - небольшой пучок перец чили - 1-5 шт. соевый соус - по вкусу

Салат "Черный лес"

Картошку отварить в мундире. К тому времени как она сварится, уже должна быть готова заправка: мелко нареэанный (или даже смолотый) красный лук смешать с двумя столовыми ложками горчицы, сметаной, двомя ложками винного уксуса, солью. В получившуюся массу медленно влить, помешивая, растительное масло. Картошку очистить, нарезать в эту заправку (горячей!) и дать постоять часок. Потом туда же добавить какое-нибудь сырокопченое мяско (в оригинале предлагается пармская ветчина) и посыпать петрушкой.

картофель (лучше красный) - 5 шт. сметана - 3 ст. л. растительное масло - 8 ст. л. горчица - 2 ст. л. уксус - 2 ст. л. луковица красная небольшая - 1 шт. сырокопченое мясо - 100 г. соль петрушка

Сочень с яблоками

----------Творожное тесто: смешать пачку творога, 2/3 стакана сахара, 3 яйца, маргарин. Добавить 3 стакана муки, 1/2 ч. л. гашеной уксусом соды. Разделить тесто на две неравные части. Лепешка побольше - это низ пирога, лепешка поменьше - верх. На нижнюю лепешку уложить 5 штук очищеных и нарезанных яблок, другой лепешкой накрыть. Края защипать. Выпекать в хорошо нагретой духовке 40 мин.

творог - 250 г. сахар - 2/3 стакана яйца - 3 шт. маргарин - 125 г. мука - 3 стакана сода - 1/2 ч. л. яблоки - 5 шт.

Салат острый с овощами и мясом (птицей)

----------Окорочка освобождают от костей режут кусочками, жарят в растительном масле. Тем временем капуста шинкуется, а морковь натирается на терке длинными полосками. Яйца взбиваются миксером до пены. Полученная пена обжаривается с обеих сторон до румяности. Полученное нарезается длинными узкими полосочками. Далее, в уже готовую курицу (не выключая ее) добавляется лук, порезанный полукольцами, и натертый на мелкой терке чеснок. Все это держится на огне еще 3 минуты. Теперь все укладывается в большую посудину (капуста, морковка, яйца, курица с луком и чесноком, добавляется корейский соус, красный перец (возможны другие приправы). Все тщательно перемешать и поставить под гнет с вечера до утра. Салат пропитается обалденным соком.

Подается холодным. Прекрасная закуска к водке.

куриные окорочка (или соответсвующее кол-во мяса) - 3 шт. капуста - 1 маленькой кочашок чеснок - 1 крупная головка яйца - 3 шт. соус корейский - 5-7 ст. л. лук - 3-4 шт. морковь - 3 шт.

Коктейль "Возвышенное"

----------В духлитровой бутылке смешать литр апельсинового (или грейпфрутового) сока, вермут и 200 граммов коньяку. При желании коньяк можно заменить водкой. Наиболее изысканный вариант (по вкусу, а особенно по цвету) получается при сочетании белого вермута с коньяком.

сок - 1 литр вермут - 800 грамм коньяк (водка) - 200 грамм

Блюда из картофеля от 16.02.99

Картофельные галушки с брынзой.

500г картофеля, 100г сливок или 40г сала, 200г брынзы, 250г муки грубого помола, соль.

Отварной картофель пропустить через мясорубку, соединить с мукой и раскатать тесто в жгут диаметром примерно 3см, затем разрезать его на небольшие кусочки и отварить их в подсоленной воде.

При подаче посыпать тертой брынзой и полить горячими сливками.

Картофельные клецки с брынзой.

800г картофеля, 100г муки, 80-100г брынзы, 1 луковица, 1 яйцо, 100г шпика, соль.

Из отварного картофеля, муки и яйца приготовить картофельное тесто, разделять его на ромбики толщиной 1-1,5см и отварить их в подсоленной воде.

Подавать горячими как самостоятельное блюдо с поджаренным луком и шпиком, тертой брынзой.

К таким клецкам хороши салаты из свеклы и помидоров.

Галушки с картофелем по-польски.

500г картофеля, 1-1.5ст молока, 200г пшеничного хлеба, 2 яйца, 50-80г манной крупы, 100г сала или 2 ст л сливочного масла, соль.

Сырой картофель натереть, отжать, облить 1ст молока, манную крупу отварить в молоке. Из каши, картофеля, взбитых яиц приготовить место, разделать его на небольшие лепешки и начинить их кубиками поджаренного хлеба и шпика. Галушки защипнуть, отварить в слегка подсоленной воде.

Подавать с маслом, поджаренными шкварками, сметаной.

Картофельные галушки по-румынски.

1кг картофеля, 500г кукурузной муки, 50г жира, соль.

В кипящую подсоленную воду медленно всыпать муку и варить, непрерывно помешивая, до густоты, при которой ложка

будет стоять в массе, добавить в эту кашу отваренный и пропущенный через мясорубку картофель, посолить, размешать и формовать столовой ложкой, смазанной в жире, большие галушки.

Их можно есть сразу или после обжаривания.

Кнедлики-рогалики по-шведски.

750г картофеля, 100г крахмала, 125г муки, 2 яйца, мускатный орех, соль.

Из отварного картофеля, муки, крахмала, яиц, соли и мускатного ореха приготовить тесто по технологии предыдущего рецепта ("Картофельные галушки по-румынски"), раскатать его в пласт 0.5см толщиной и нарезать полосками шириной 8см. Варить 20 минут.

Кнедлики-рогалики можно начинять: поджаренным шпиком с луком, тушеными овощами, солеными грибами(рубленными), отварными или жаренными с луком, фаршем из отварного мяса.

Если используется начинка, тесто необходимо разрезать на квадраты 8х8см, положить начинку, края защипнуть и отварить.

Подавать горячими с маслом.

Картофельный рёсти(Швейцария).

750г картофеля,0.5ст молока, 0.5ст сливок, 80-100г шпика, мускатный орех, 1-2 яйца, соль.

Отварной картофель натереть на крупной терке, смешать со слегка поджаренным шпиком, посолить, выложить массу на сковороду и поджарить на слабом огне. Выложить на блюдо поджаренной стороной кверху.

Запечь в духовке или на плите под крышкой, а потом подавать. Можно залить рёсти смесью молока, сливок и взбитых яиц.

Картофельные пончики.

600г отварного картофеля, 2 яйца, 2 ст л сметаны, 100г муки, 10г дрожжей, перец, масло для жарения, соль.

Картофель пропустить через мясорубку, прибавить разведенные дрожжи, соль, перец, яйца, сметану и муку, сделать тесто, сформовать из него небольшие шарики и обжарить в масле.

Подавать горячими с салатом из свежих овощей.

Кефта из картофеля(Тунис).

750г картофеля, 4 яйца, 200г растительного масла, 2 луковицы, 4 ст муки, по 0.5 к л молотого красного и черного перца, 100г рубленой зелени петрушки, соль.

Отваренный "в мундире" картофель очистить, пропустите через мясорубка, смешать с сырыми яйцами, пряностями, луком, посолить, сформовать шары величиной с яйцо и поджарить из в хорошо разогретом масле.

Подавать с томатным соусом.

Кропкакор (Швеция).

500г картофеля, 250г шпика, 150г ветчины, 100г сливочного масла, 50г лука, 50г муки, 2 сырых желтка, соль.

Из отварного картофеля, муки и Желтков приготовить тесто, разделать его на небольшие шарики, в середину которых положить начинку, защипнуть края и отварить в подсоленной воде.

Лук, шпик и ветчину для начинки обжарить.

Подавать кропкакор горячими с маслом.

Сырные шарики с картофелем.

8 отварных картофелин, 150г сливочного масла, 1 ст муки, 4 яйца, 2/3 ст тертого сыра, перец, соль.

Из размятого картофеля, взбитого масла, яиц, муки, сыра приготовить тесто, разделать его на небольшие шарики и обжарить их в жире.

Лепешки из картофеля(Алжир).

1 кг картофеля, 3 яйца, пучок зеленого лука, 1 лимон, растительное масло для жаренья, молотый черный перец, соль.

Отварной картофель размять вилкой, смешать с яйцами, рубленой зеленью и луком, прибавить тертый сыр, посолить, поперчить. Сформовать из массы шарики величиной с орех, обвалять их в муке и обжарить.

Подавать с лимоном.

Картофельные вареники с мясом.

600г картофеля, 100г муки, 200г мякоти говядины, 1-2 яйца, 1 луковица, сливочное масло, сметана, соль.

Из отварного картофеля, яиц, муки замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1-1.5см, вырезать из него кружки (диаметр - по желанию), положить на каждый начинку, защипнуть края и отварить 10-15минут. Для начинки мясо с луком пропустить через мясорубку.

Подавать с маслом или сметаной.

Вареники с картофелем.

Для теста: 1ст муки, 1/4ст воды, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 300г картофеля, 2 луковицы, 2ст л сливочного масла, соль.

Отварной картофель тщательно размять, смешать с поджаренным луком. Из муки, воды и яйца приготовить некрутое тесто, раскатать, вырезать кружки (диаметр - по желанию), на каждый положить начинку, защипнуть края и отварить.

Подавать горячими с маслом, сметаной, поджаренным шпиком.

Вареники с картофелем и грибами.

Для теста: 200г муки, 0.5 ст воды, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 250г картофеля, 1 луковица, 2 ст л растительного масла, 50г сушеных грибов или 100-150г свежих, соль.

Для начинки: предварительно замоченные грибы отварить, порубить с луком, поджарить с маслом. Из муки, воды и яйца приготовить некрутое тесто, раскатать, вырезать кружки (диаметр - по желанию), на каждый положить начинку, защипнуть края и отварить.

Подавать горячими с маслом, сметаной, поджаренным шпиком.

Манты с картофелем.

Для теста: 350г муки, 120г воды, 1 ст л растительного масла (на смазку), соль.

Для фарша: 800г картофеля, 100-150г сала, 200г репчатого лука, перец, соль.

Из муки и воды приготовить тесто, дать расстояться 30-40 минут. Сырой очищенный картофель для фарша нарезать мелкими кубиками и смешать с так же нарезанными луком и салом, поперчить, посолить.

Цеппелины (Литва).

Первый вариант. На 10 порций: 1кг картофеля, 280г крахмала, 2 яйца, соль.

Для начинки: 900г моркови, 150г сливок, 100г маргарина, 30г сахара.

Из отварного картофеля, яиц, крахмала, соли приготовить тесто, раскатать в пласт толщиной 0.5см, вырезать кружки диаметром со среднюю чайную чашку, положить начинку, края защипнуть и отваривать цеппелины в подсоленной воде 15 минут.

Морковь для начинки натереть на крупной терке, припустить со сливками, маргарином и сахаром.

Подавать с маслом или сметаной.

Второй вариант. 15 сырых и 5 отварных картофелин, 1 яйцо, 0.5ст сметаны, соль.

Для начинки можно взять: 500г отварного мяса или печени, 3 луковицы, 50г свиного сала, соль. Либо: 500г творога, 2 яйца, 3 луковицы, 150г свиного сала, соль.

Из сырого тертого, отжатого и вареного картофеля с яйцом сделать тесто, разделать как в предыдущем случае.

Мясо или печень для начинки пропустить с луком и обжаренным салом через мясорубку, посолить.

В другом случае творог, обжаренный на сале лук смешать с отварными рублеными яйцами.

Дальнейшее приготовление аналогично предыдущему случаю.

Виртиняй (Литва).

Первый вариант, традиционный. Для теста: 1ст пшеничной муки, 1 яйцо, 2 сырых желтка, соль. Вода не используется совершенно.

Для начинки: 8 картофелин, 100г свиного сала, 0.5 ст сметаны, 2 луковицы, 5ч л молотого черного перца, соль.

Из муки, яиц, соли замесить крутое тесто, разрезать его на квадраты 6х6см.

Сырой очищенный картофель для начинки натереть на мелкой терке, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и салом, посолить, поперчить. Начинить виртиняй и отваривать в подсоленной воде (более 10 минут).

Подавать с соусом из растопленного сала со шкварками и сметаной.

Второй вариант. Для теста: 1ст муки, 1 яйцо, пучок петрушки, соль.

Для начинки: 400г соленых грибов, 2-3 луковицы. Либо: 900г рыбы, 1 луковица, соль, петрушка, маргарин, перец.

В первом случае соленые грибы с луком порубить.

Отварную рыбу без костей разобрать, смешать с рубленым луком, петрушкой, посолить, поперчить, потушить с маргарином на сковороде. Приготовить смесь и начинить ею (как обычно) пирожки, смазать из яичным желтком и выпечь в духовке со средним жаром.

Подавать горячими со сметаной или сметанным соусом.

Цибрики (Белорусь).

1кг картофеля, 2-3ст л растительного масла, 2-3 ст л муки, соль.

Сырой очиненный картофель натереть на терке , массу отжать, прибавить муку, сформовать шарики величиной с вишню и обжарить их в хорошо разогретом жире.

Подавать горячими с теплым растительным маслом, сметаной, молоком (в стакане).

Картофельные клецки с крупой.

200г сырого картофеля, 1 ломтик белого хлеба, соль, 100г манной крупы, 0.5л молока, 1ст л маргарина.

Из молока и манной крупы сварить крутую кашу. Сырой очищенный картофель натереть на терке, отжать, соединить с кашей. Хлеб нарезать кубиками, обжарить в масле. Из картофельной массы сделать клецки, начинить их гренками, края защипнуть и отваривать их в подсоленной воде 10-15 минут.

Подавать как гарнир к жареному мясу или в качестве самостоятельного блюда.

Клецки по-фински(климпируока).

4 картофелины, 100г сливок, 100г муки, 3 яйца, 2ст л изюма, 1/4ч л имбиря, 1ст л рубленой зелени, 1л бульона или воды, соль.

Из горячего картофеля, муки, яиц, сливок, изюма, имбиря приготовить картофельное тесто, разделать его с помощью чайной ложки и отваривать в воде или бульоне в течение 15-20 минут, посыпать зеленью.

Финны это блюдо подают на ужин (горячим).

Клецки картофельные со шкварками.

1кг картофеля, 60г муки, 200г шпика, 2 яйца, 2 луковицы, соль.

Из отварного картофеля, яиц и муки приготовить тесто, разделать его на небольшие лепешки, начинить их шпиком, обжаренным с луком, края защипнуть, отварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут.

Подавать с кислой капустой.

Клецки картофельные с грибами.

1кг картофеля, 500г грибов, 100г шпика, 2ст л тертого сыра, 2ст л сметаны, мука, 1ст л рубленого зеленого лука, 0.5ст молока, соль.

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, массу отжать, смешать с луком и тушеными грибами.

С помощью двух ложек сформовать из массы клецки, отварить из в подсоленной воде.

Подавать с соусом из жаренного шпика, лука и тертого сыра, сметаной.

Картофельные зразы с пастой "Океан".

На 4 порции: 6-7 картофелин, 2 яйца, 3ст л молотых сухарей, 3ст л маргарина, 2 луковицы, 100г пасты "Океан", молотый перец, зелень петрушки, соль.

Отварной картофель пропустить через мясорубку, прибавить яйцо. Картофельную массу разделать на лепешки, начинить, защипнуть края, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон.

Пасту для начинки разморозить, смешать с обжаренным луком, рубленными яйцами, посолить, поперчить, прибавить зелень петрушки.

Картофель по-перуански.

1кг картофеля, 400г брынзы, 4 апельсина, 100г сливочного масла, 4 яйца, 100г зеленого салата, 200г маслин, соль.

Отваренный "в мундире" картофель очистить, нарезать

ломтиками, прогреть в смеси масла, апельсинового сока и измельченной брынзы.

При подаче украсить листьями салата, маслинами, кружочками яиц.

Картофель с сыром по-шведски.

600г картофеля, 40г сливочного масла, 50г сыра, соль.

Небольшие картофелины очистить, прорезать ломтики, но не до конца, чтобы картофелины не распались, положить их на сковороду разрезом кверху, посолить, положить сверху каждой по кусочку масла, посыпать тертым сыром и жарить на среднем огне.

Панированный картофель (Шотландия).

1кг картофеля, 200г ветчины, 100г муки, 100г масла, 2 яйца, 50г молотых сухарей, соль.

Отваренный "в мундире" картофель очистить, нарезать толстыми ломтиками, смочить в яичном льезоне (масса, взбитая из яичного белка, в которую погружают продукт перед панированием и жарением), запанировать в смеси мелко нарезанной ветчины, муки и сухарей, обжарить до румяной корочки.

Подавать с салатом.

Кугелис (Литва).

20 картофелин, 2 яйца, 1ст творога, 50г шпика, 0.5ч л черного молотого перца, соль.

Для соуса: 3 луковицы, 100г шпика, 1ст сметаны, соль,

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, смешать с яйцами, творогом, посолить, поперчить, прибавить обжаренный лук со шкварками. Массу выложить на противень слоем в 3-4см и запечь в духовке около часа.

Лук для соуса обжарить со шпиком, смешать со сметаной и облить готовое блюдо соусом.

Картофельные погачи по-венгерски.

500г картофеля, 400г сливочного масла, 800г муки, 6-8 сырых яичных желтков, 4ст л сметаны, соль.

Сливочное масло растереть с мукой, смешать с желтками, сметаной и отварным пропущенным через мясорубку картофелем. Тесто хорошо вымешать, раскатывать три раза, заворачивать и каждый раз ставить в холодное место на 30 минут. В последних раз раскатать толщиной с мизинец, разрезать на кружки, выдержать их еще раз 300 минут и смазать яйцом. Печь при умеренном огне.

Подавать горячими.

Лепешки на капустном листе по-фински.

500г картофеля, 300г перловой крупы, 8 капустных листьев, 800г молока или простокваши, масло, соль.

Из отварного картофеля и молока приготовить пюре, прибавить к нему предварительно замоченную на 3 часа в молоке или простокваше крупу, выложить ее на хорошо смазанные маслом капустные листы, сверху прикрыть такими же листами и запекать в хорошо нагретой духовке 30-40 минут.

Подавать горячими.

Голубцы с картофелем.

5 картофелин, 2 луковицы, 50г молока, 1 небольшой кочан капусты, 100г сыра, 0.5ст сметаны, 1ч л муки, перец, соль.

Из отварного картофеля и молока приготовить пюре, прибавить к нему нарезанный и обжаренный лук.

Из кочана вырезать кочерыжку, отварить его в подсоленной воде, разобрать на листья, срезать с них утолщения, уложить на них картофельный фарш, придав форму голубцов. Уложенные в форму голубцы залить соусом из сметаны, муки, соленой воды и запекать в духовке 10-15 минут, посыпав тертым сыром.

Цзо Когги Бокум (Корейский суп)

500г. говядины 300-500г. грибов (лисички, шампиньоны, белые) 2 дольки чеснока 1 ч.ложка сахара соль, молотый красный перец 2 ст.ложки зелени 1 луковица 3-4 ст.ложки сливочного масла 2 ст.ложки пшеничной муки

Мясо нарезать кусочками (2х4) и хорошо перемешать с измельченным чесноком, сахаром, солью, перцем и зеленью. Прикрыть крышкой и оставить на 1 час.

Грибы очистить, порезать, обжарить в масле, добавить воды и тушить.

Мясо залить 1 л. воды, добавить лук, оставшуюся половину масла, грибной отвар (от тушения). Все плотно закрыть и тушить до готовности на сильном огне. За 10 мин. до готовности добавить грибы. Муку развести с водой и добавить в подливку, смешать с остатками масла. Подавать с рисом. Рис можно положить в суп. Корейцы именно так и делают.

Кимзи (Корейская капуста)

1 кг. белокачанной капусты 3 ст. ложки соли 1 луковица средней величины 1-2 дольки чеснока красный молотый перец

Белокачанную капусту нарезать полосками, пересыпать солью и оставить на несколько часов. Лук и чеснок мелко порезать и смешать с красным перцем. Затем все перемешать с засоленной капустой, переложить в глиняный горшок, сверху положить груз и оставить на 2-3 дня.

Капустная запеканка

1 стакан манки 1 стакан молока 1 кг. белокачанной капусты 200 гр. маргарина 2 яйца Соль, перец

Перемешать манку и молоко. Капусту мелко порубить и,

посолив, хорошо помять. Маргарин растопить и вылить в манку. Размешать. Вбить 2 яйца. Размешать. Добавить соль, перец. Сковородку смазать маргарином. Выложить массу. Выпекать при 220-250 градусах в течение 25-30 мин.

Свекла фаршированная яблоками, рисом и изюмом

150 г. свеклы 75 г. яблок 15 г. риса 25 г. изюма 15 г. сливочного масла 50 г. сметаны 5 г. сахара 1/4 яйца корицы на кончике ножа

Свеклу отварить или испечь, очистить и ложкой удалить сердцевину, придав свекле вид чашки. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать е° с сахаром, изюмом и мелко нашинкованными яблоками. Затем добавить 10 г. растопленного масла и корицу. Все это вымешать, нафаршировать свеклу, полить сметаной и запечь. Подать к столу со сметаной.

Мандариновый торт

5 крупных мандаринов 1,5 стакана сахара 75 г. сливочного масла 1 яйцо 1 стакан кефира или простокваши 3 стакана муки Сода, соль

Тщательно растереть масло, сахар, яйцо и в эту смесь влить стакан кефира или простокваши. Добавить мандарины, пропустив их через мясорубку вместе с кожицей (семена удалить). Немного соли и размешать. Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комочков, добавить 1 ч.л. соды, погашенной в уксусе. Еще раз вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Дать постоять 40 мин. и выпекать. Торт можно смазать кремом.

Печенье из майонеза

1 банка майонеза 200 гр. маргарина 1 стакан песку Мука до крутого замешивания

Замесить тесто, разрезать на части и выпекать.

Консервированные кабачки с облепихой

Сироп на 3-х литровую банку: 2 стакана сахара, 3 стакана облепихи. Кабачки нарезать кубиками и вместе с облепихой положить в банку (набить полностью). Перед этим нужно бланшировать. Когда банка заполнена все залить горячим сиропом и закатать.

Тесто для пирогов в холодильнике

500 гр. молока 250 гр. маргарина 100 гр дрожжей 1,5 ч.л. соли 4 ст.л. сахара 4 яйца 6 стаканов муки

Тесто замесить и поставить в холодильник под камеру на 1 час. Через час разделывать пироги, булки и сразу печь

Рулетики из ветчины с сыром

2 тонких ломтика окорока 2 ломтикка сыра жир для жаренья

На ломтик ветчины положить ломтик сыра, скатать в рулет и

перевязать. Обжарить на жире до образования хрустящей корочки. Подавать с гренками, картошкой или овощами.

Сосиски в капусте

Сосиски Капустные листья Яйца Сухари

Ошпарить кипятком капустные листья, завернуть сосиску. Обмакнуть "голубец" во взбитом яйце, потом обвалять в сухарях и жарить на медленном огне.

Сосиски предварительно можно обжарить и, надрезав, вложить кусочек сыра.

Рыбные колбаски в сметане

Приготовить фарш из 500 г. рыбного филе, 250 гр. репчатого лука и 2 яиц. Сформовать колбаски длиной 3-4 см, обвалять их в муке и слегка обжарить. Мелко нарезать 400г. лука, спассеровать его на растительном масле. Половину положить на дно казанка, а на лук - рыбные колбаски. Очистить 2 соленых огурца, нарезать их кубиками и обжарить на сковороде до готовности. Уложить огурцы на рыбу, а на них - оставшийся лук. Можно добавить также 50 г. измельченных отварных грибов. Все залить смесью сметаны с солью, перцем и водой и тушить на слабом огне в течение 60 мин.

Баклажаны "огон˚к"

2 кг небольших баклажанов нарезать вдоль пластинками, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета, положить в посуду и залить соусом. Для его приготовления: 500г. мясистого красного сладкого перца и 2 стручка красного горького перца пропустить через мясорубку, предварительно удалив семена. Заправить соус 2 ст. ложками уксуса, сахаром, солью. Тушите баклажаны в духовке 2-30 мин. До подачи на стол сутки выдержите их в холодном месте.

Судак фаршированный заливной (целиком)

Тушку некрупного судака (до 1,5 кг) очищают от чешуи, вырезают и удаляют спинные плавники и хребтовую кость. Потрошат, не разрезая брюшко. Реберные кости подрезают и удаляют; отрубают брюшные плавники. Тушку промывают. Срезают мякоть, оставляя е˚ на коже слоем 0,5 см. Мякоть используют на фарш. Мякоти одной тушки обычно не хватает для фарша, поэтому целесообразно использовать две тушки.

Для приготовления фарша филе судака (без кожи и костей) вместе с пассерованным репчатым луком и замоченным в молоке белым хлебом без корок (а лучше сырок, слоеное тесто) пропускают 3-4 раза через мясорубку с паштетной решеткой. В фарш добавляют сырые яичные белки и размяг- ченное сливочное масло или маргарин. Тщательно взбивают вручную или во взбивальной машине. В конце взбивания добавляют соль и перец,

можно - чеснок. Этим фаршем наполняют рыбу. Разрез лучше обшить белыми нитками, которые легко удалить после тепловой обработки.

Чтобы рыба лучше сохранила форму и не было бы разрыва кожи, выпучивания фарша, е° нужно перед припусканием завернуть в марлю или пергамент.

Подготовленную таким образом тушку припускают или отваривают до готовности в рыбном бульоне, добавив в него соль и специи. Тушки массой 1,5-1 кг. варят на слабом огне 40-50 мин (с момента закипания жидкости).

Во время варки нельзя допускать бурного кипения жидкости: деформируется тушка и вспучивается фарш.

После тепловой обработки с тушки сразу же удаляют марлю, пергамерт или нитки; тушку промывают и охлаждают (лучше засыпать тушку пищевым льдом или выдержать на холоде не менее 3-4 часов).

Хорошо охлажденную фаршированную рыбу нарезают (от головы до хвоста) под прямым косым углом на порционные куски, а затем вновь "собирают" тушку.

При оформлении фаршированного судака целиком есть несколько вариантов:

- в виде целой тушки на постаменте с гарниром;

- в виде красочно уложенной нарезанной рыбы (как рыба "врастяжку").

Возможны и другие варианты.

Салат "Грибок"

1 кг помидоров 500 г творога 200 г сливочного масла 5-6 зубков чеснока зелень петрушки и укропа

Творог тщательно растирают с маслом до получения однородной массы, смешивают с толченным чесноком, хорошо солят. Мокрыми руками разделывают массу в виде конусов со срезанными верхушками ("ножки грибов"). Плоскую тарелку или блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и помещают на зелень "ножки" грибов, а на них срезанные верхушки помидоров. До подачи на стол держать салат в холодильнике.

Салат из груш, сливы и дыни

Груши 2 шт. Сливы 6-7 шт. Дыня 200 гр. Сметана 1/2 стакана сахар по вкусу

Груши, сливу и дыню вымыть, очистить, нарезать акууратными кусочками, посыпать сахаром, выложить в стеклянную вазу и залить сметаной.

Фрукты со свежей мятой

3 апельсина 2 лимона 3 розовых грейпфрута 1 гроздь

винограда 2 груши 2 плода манго 2 яблока 3 плода киви 1/2 банки ананасов в сиропе 200 гр. клубники пучок свежей мяты Для сиропа: 650 гр. сахарного песка, 1 л. воды, 100 гр. сухого белого вина

Снять цедру с 2 лимонов и с 2 апельсинов. Сохранить. Листочки с 3 веточек мяты вымыть апельсин и грейпфруты, разобрать на дольки, снять тонкую пленочку. Достать из сиропа ломтики ананаса. Очистить груши и яблоки, сбрызнуть их лимонным соком. Порезать груши ломтиками, а яблоки - кубиками. Очистить киви, порезать кружочками. Удалить косточки из винограда. Очистить манго от кожуры, порезать. Положить все фрукты в салатницу. Вскипятить воду с сахаром, лимонной и апельсиновой цедрой и листиками мяты. Залить горячим сиропом фрукты, процедить. Поставить в холодильник. Перед подачей сбрызнуть сухим вином и украсить листочками мяты.

Пудинг из бананов

350 гр. бананов 50 гр. белого вина 30 гр. манки 2-3 яйца 300 гр молока 10 гр лимонной цедры 10 гр лимонного сока 75 гр сахара 100 гр фруктового соуса (можно варенье со сметаной)

Сварить жидкую манную кашу на молоке, соединить е° с растертыми с сахаром яичными желтками. очищенные бананы при помощи протирочной машины измельчить до получения однородной пюреобразной массы и размешать с вином, лимонным соком, измельченной цедрой, взбитыми яичными белками. В смесь добавить кашу и вновь перемешать. Массу разложить в смазанные маслом формы и запечь. При подаче пудинг полить фруктовым соусом.

Желе из черной смородины с портвейном

350 гр. сахара 700 гр. черной смородины 300 мл. малинового портвейна 25 гр. желатина 150 мл. сливок

Положите в сотейник смородину и сахар и поставьте его на слабый огонь, чтобы смородина пустила сок. Затем протрите смородину через сито.

К полученному смородиновому пюре добавьте портвейн и немного воды, чтобы довести объем до 1,65 л. Налейте в маленький сотейник 9 чайных ложек воды и положите желатин. После 5 мин. распустите его на огне, но не доводите до кипения. вылейте желатин в смородиновую смесь и хорошо перемешайте.

Смочите водой 6 формочек для желе объемом 300 мл. 6 чайных ложек смеси оставьте для украшения блюда, остальное е° количество разлейте по формочкам. Поставьте в холодильник на 6 ч. для застывания.

Когда желе застынет, на секунду окуните формочки в

горячую воду, затем выложите желе на сервировочные тарелки.

Растопите желе, оставленное для украшения, и дайте ему остыть. Налейте в сервировочные тарелки сливки. чайной ложкой положите маленькие порции желе вокруг основной порции. Соломинкой для коктейля создайте эффект "перышка", чиркнув по каплям желе.

Творожный торт с малиной

75 гр. сливочного масла 3 ст. ложки м˚да 250 гр. бисквитной крошки (или крошки овсяного печенья) 1 палочка сухого желатина 3-4 ст. ложки апельсинового сока (или виски) 600 гр. жирной творожной массы 225 мл. густых сливок 6 столовых ложек м˚да 425 гр. малины 6 маленьких побегов мяты

На маленьком огне растворите желатин в апельсиновом соке. Смажьте жиром широкую форму с плоским дном диаметром 22 см. Подготовьте бисквитную крошку или раскрошите овсяное печенье. Растопите вместе м˚д и масло на маленьком огне и смешайте с крошкой. Полученную смесь придавите ложкой ко дну и стенкам формы. Поставьте в холодильник на 1 час. Хорошенько разомните лопаткой творожную массу. Взбейте сливки и введите их в творог вместе с медом. Выберите самые красивые ягоды малины для украшения торта. Остальную малину слегка разомните и смешайте с творожной массой, затем введите желатин.

Выложите полученную массу в форму и поставьте в холодильник на 3-4 часа для застывания. Выложите торт на сервировочное блюдо и украсьте его ягодами малины и листиками мяты.

Апельсиновое суфле

5 одинаковых по размеру апельсинов 40 гр. муки 40 гр. сливочного масла 50 гр. сахарного песка 3 яичных белка Сахарная пудра для опсыпки

Разогрейте духовку до 200 градусов. Натрите цедру с одного апельсина и выдавите из него сок. Срежьте верхушки остальных апельсинов и выберите из них мякоть при помощи маленького острого ножа и чайной ложечки. Выдавите сок из мякоти и прибавьте к соку из первого апельсина. Всего должно получиться до 300 мл. сока.

Растопите сливочное масло в сотейнике и разотрите его с мукой. Снимите сотейник с огня и добавьте цедру, апельсиновый сок и сахар. Вновь поставьте сотейник на огонь и варите смесь, помешивая, до загустения, затем, сняв с огня, охладите.

(Не используйте апельсины с тонкой кожурой, так как она может съежится при выпекании). Заверните апельсиновые корки в фольгу и поместите каждую в металлическую формочку. Взбейте

белки до плотного состояния и введите их в апельсиновый соус.

Поставьте формочки на противень. Наполните их смесью для суфле и поставьте в печь на 20-25 мин. По окончании выпечки посыпьте верхушки суфле сахарной пудрой.

Апельсиновые корки, заполненные смесью для суфле, можно заморозить на несколько недель. Когда наступит нужный момент, поставьте их в печь, разогретую до 200 градусов на 40 мин., предварительно не размораживая. Суфле прекрасно поднимется. Замороженные корки не обязательно заворачивать в фольгу.

Запеченый тунец

Масло для смазывания формы 175 гр. пластинок готового слоеного теста (или приготовленного дома) 6 помидоров, нарезанных кусочками 50 гр. сыра чеддер, натертого на мелкой терке Для соуса: 50 гр. сливочного масла

1 луковица, аккуратно нарезанная

50 гр. муки

600 мл. молока

Соль и молотый черный перец

1/2 ч. ложки горчицы

175 гр. сыра чеддер, натертого на мелкой терке

400 гр. консервированного тунца, поломанного на кусочки

Разогрейте духовку до 180 градусов. Приготовьте соус: растопите масло в большом сотейнике, положите аккуратно нарезанный лук и пассеруйте в течение 4-5 мин до золотистого цвета. Добавьте муку и подержите на огне еще 2 мин.

Снимите сотейник с огня и влейте молоко. Посолите, поперчите и снова поставьте на огонь. Варите, помешивая, пока соус не начнет оставаться на ложке. Добавьте горчицу, сыр и тунец и тушите еще 2 мин.

Смажьте маслом жаростойкую форму среднего размера. Выложите на дно слой соуса с тунцом, затем пластинку соеного теста, снова слой с тунцом и слой помидоров. Продолжайте в такой последовательности, закончив слоем соуса с тунцом. Оставьте немного помидоров для верха.

Посыпьте сверху тертым сыром, украсьте оставшимися помидорами и накройте фольгой. Выпекайте в течение 15-20 мин, затем, сняв фольгу, держите в духовке еще 15-20 мин до образования золотисто-коричневой корочки.

Это блюдо идеально подходит для заморозки. Перед приготовлением выньте его на ночь из морозилки.

Рулет за 5 минут

5 ст. ложек сахара 5 ст. ложек муки 5 ст. ложек сухого молока 3 яйца 1/3 ч.л. соды, погашеной уксусом

Сразу включайте духовку пока готовите тесто и поставьте

противень в нее - он должен быть горячим.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, сухое молоко, соду, погашенную уксусом. Вылить все это на горячий противень, слегка смазанный растительным маслом и поместить в духовку, предварительно разогретую до 200-250 градусов, на 5 минут. Сразу, после того как вынете, намазать любым вареньем и свернуть рулет (пока горячий). С начинкой можно пофантазировать.

Салат "Та˚жный"

Картофель- 600г, морковь- 200г, сол˚ные или маринованные грибы- 200г, зел˚ный горошек- 100г, клюква или брусника- 100г, зел˚ный лук- 100г, соль, растительное масло, укроп, петрушка.

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать грибы, зел˚ный лук.Вс˚ перемешать, добавить зел˚ный горошек, ягоды, посолить, заправить маслом, посыпать зеленью.

Суп-пюре Сибирский

Картофель- 750г, 1 луковица, 1 желток, 1 столовая ложка сметаны, соль, петрушка, сливочное масло, гренки из белого хлеба.

Картофель очистить, нарезать, отварить вместе с нарезанной луковицей в подсоленной воде. Горячим протереть через сито, разбавить отваром и ещ˚ дать прокипеть. Желток взбить со сметаной и медленно смешать с супом. Положить масло и мелко нарезанную петрушку. Подавать с гренками, поджаренными на масле.

Печенье по-байкальски

3-4 отварных картофелины, 3/4 стакана сахарного песка, 1/3 стакана кедровых орешков, 1 столовая ложка брусники, 150г сливочного масла, 4-5 яиц, сахарная пудра.

Подогреть масло, взбить с солью, сахаром. Взбивая, добавлять яйца по одному, орехи, пропущенный через мясорубку картофель, бруснику. Эту массу выложить слоем 2 см на смазанную форму, выпекать на умеренном огне. Остудить, нарезать, посыпать пудрой.

Шакшука (Израильское блюдо)

4 яйца, 2 луковицы, 2 дольки измельч˚нного чеснока, 2 стол. ложки масла, 500г помидоров, 2 стручка сладкого перца, 1/2 чайной ложки соли, черный перец, рубленая зелень (петрушка, мята, укроп, базилик).

Масло разогреть, обжарить в н˚м мелко нарезанные лук и чеснок, добавить мелко нарезанные перцы, а также очищенные и нарезанные дольками помидоры. Приправить солью и перцем и тушить 20-30 минут.Из яиц приготовить яичницу и выложить е˚

на готовое блюдо. Посыпать свежей зеленью.

Говяжье филе с гранатовым соусом

На 10 порций: 2 кг филе, 1 кг лука, 3 крупных граната, соль, ч˚рный перец, мускатный орех, 5 стол. ложек фруктового сахара, 1 бутылка красного сухого вина, 10 г уксуса, лавровый лист, тмин, 2 дольки чеснока, 100 г оливкового масла.

Соус: Нашинкованный лук слегка поджарьте в кастрюле с маслом и сахаром, добавьте вино, сок 2 гранатов, остальные ингредиенты. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне до загустения жидкости.

Посолите и поперчите филе, слегка поджарьте его на оливковом масле, поставьте в духовку (180 град.) и доведите до готовности. Нарежьте небольшими порциями. На тарелку поместите колечки лука, на них мясо, полейте соусом и украсьте з˚рнами граната.

Картофель фаршированный грибами

На 10 порций: 1 нашинкованная луковица, 1 корзиночка свежих грибов, 1 ч. ложка маргарина, 2 пакетика приправы "Кнорр", 1/4 стакана белого вина, 1 стакан сливок, 5 картофелин, 3/4 стакана т˚ртого сыра.

Разрежте картофелины пополам в длину, удалите ложкой сердцевину, чтобы получилась выемка. Опустите картофель в литр кипящей подсоленной воды, варите 5 минут. Положите картофелины на противень, заполните выемки приготовленной начинкой, посыпьте сыром и запекайте в духовке 20 минут при 150 град.

Начинка: Поджарьте на маргарине лук, добавьте разрезанные грибы, вино, "Кнорр" и перемешайте. Влейте сливки и доведите до кипения.Готовьте на медленном огне до загустения (8-10 мин.)

Фаршированные куриные ножки под финиковым соусом

На 10 порций: 10 куриных ножек без костей Для н а ч и н к и : 100г кураги, порезанной на мелкие полоски, 100г суш˚нных фиников без косточек, порезанных на мелкие полоски, 100г молотых грецких орехов, 200г куриного фарша, соль, перец Для с о у с а : 1/2 литра соуса к жаркому, 100г зел˚ного и красного перца, соус чили.

Смешайте все компоненты для начинки.Нафаршируйте ножки с помощью шприца или пакета. Запеките ножки в духовке при высокой температуре с небольшим количеством масла на противне. Когда ножки потемнеют, продолжайте запекать их ещ˚ 30 мин. при средней температуре.Перед подачей приправьте соусом.

Рыбный салат Совиньон

800 г рыбного филе, 2 стакана "Совиньон"(сухого белого

вина), 1/2 стакана лимонного сока, 4 очищенных нарезанных помидора, 1 нашинкованная луковица, 10 ч˚рных маслин без косточек, 1 тонко нарезанный кабачок, 1 стакан зеленого горошка, 1 стакан нарубленных петрушки и укропа, соль,перец Для с о у с а : 1/3 стакана белого винного уксуса, 2 нарезанных стебля сельдерея, 1/4 стакана нарубленной петрушки , 1/3 стакана оливкового масла, соль, перец.

Отвариваем рыбу в вине 20-25 минут.Разрезаем на небольшие кусочки, клад˚м в салатницу. Заправляем лимонным соком, солью и перцем, добавляем овощи и зелень, перемешиваем. Смешиваем компоненты для соуса, солим и перчим. Заливаем соусом салат и осторожно перемешиваем. Ставим в холодильник минимум на час и пода˚м.

Куриная печ˚нка с грибами в белом вине

500 г куриной печ˚нки, 4 ложки растительного масла, 1/3 стакана куриного бульона, 1 нашинкованная луковица, 300 г нарезанных шампиньонов, 1/2 нарезанного красного перца, 1 ч. ложка сладкой паприки, соль,перец, 1/2 стакана белого полусухого вина, нарезанная петрушка.

Поджариваем печ˚нку на сковороде с 2 ложками масла. Заливаем бульоном, перемешиваем и снимаем с огня. В другой сковороде на 2 ложках масла жарим лук, грибы, перец несколько минут. Перекладываем на сковороду с печ˚нкой, добавляем специи, вино и тушим без крышки 10 мин. на маленьком огне. Посыпаем петрушкой и пода˚м.

Салат итальянских евреев

100 г макарон "птитим"(можно "ракушки"), 100 г сел˚дочного филе, нарезанного на тонкие ломтики, 1 маленькая луковица нарезанная кольцами, 3-4 ложки сухого белого вина, 1 ложка бренди, 100 г майонеза, 1 св˚кла, нарезанная кубиками.

Отварить макароны. Смешать майонез с вином и бренди, добавить лук, свеклу и сельдь.Заправить вс˚ лимонным соком и специями.

Сосиски в медовом и горчичном соусе

6-8 сосисок Для с о у с а : 1 ложка горчицы, 3 ложки м˚да, 4 ложки соевого соуса, 1 ложка растительного масла, 2 зубчика измельч˚нного чеснока, 1 ложка лукового или грибного супового порошка, 1/2 стакана воды, Щепотка белого перца.

Все продукты для соуса варить в кастрюле на слабом огне помешивая примерно 5 мин. Добавить сосиски и варить на слабом огне 10-15 мин.

Израильская запеканка

250 г широкой лапши, 1 нарезанный кубиками зел˚ный перец, 1 нарезанный кубиками красный перец, 1/2 стакана зел˚ных

нарезанных маслин без косточек, 2 ч. ложки нарезанных консервированных грибов, 1 большой нарезанный кубиками помидор, 2 ложки жаренного лука, 2 ложки супового куриного порошка, 2 взбитых яйца, 100 г йогурта или сметаны, соль, перец, 50 г нат˚ртого сыра

Сварить лапшу (макароны).Отцедить.Перемешать с остальными продуктами, выложить в смазанный маргарином противень и покрыть фольгой. Печь примерно 30 мин. на среднем огне.За 5 мин. до окончания снять фольгу.

Курица по-тропически

6-8 кусков курицы, 400 г карликовой мороженной моркови, 50 г изюма, 1 банка консервированных нарезанных ананасов, 1 пакет лукового супового порошка, 1 стакан кока-колы, 2 ложки соевого соуса, 1/2 ч. ложки ч˚рного перца, 4 ложки м˚да, 3 ложки кетчупа.

Выложить куски курицы в огнеупорный противень, между кусками разложить морковь, изюм, кусочки ананаса.В миске смешать суповый порошок, кока-колу, соевый соус, ананасовый сок, перец, м˚д и кетчуп. Залить соусом курицу, запекать в духовке на среднем огне 30-40 минут.Во время запекания перевернуть куски. Подавать с рисом.

Кок-о-ван (курица в красном вине)

Курица около 1,5 кг, 4 ложки растительного масла, 150 г копч ˚нной гусиной грудинки,нарезанной кубиками, 1 бокал бренди, 12 маленьких луковиц, 1 ложка муки, 1 стебель тимьяна, 1 бутылка Каберне (красное сухое), перец,соль.

Выпотрошенную тушку разрезаем на 8 частей. Солим, перчим, обваливаем в муке.В большой кастрюле поджариваем гусиную грудинку. Вынимаем шумовкой, а в оставшемся масле подрумяниваем куски курицы. Подогреваем бренди в половнике, поджигаем его, поливаем курицу и дожидаемся пока погаснет огонь. Добавляем грудинку, лук, тимьян и заливаем вином. Доводим до кипения, уменьшаем огонь и тушим под крышкой 50-60 мин., переворачивая куски. Выкладываем куски вместе с луком на блюдо.Продолжаем варить соус пока не загустеет (должен получиться стакан соуса).Заливаем соусом курицу.

"Пьяные" груши

4 большие груши, 2 стакана Каберне (красное сухое), 3/4 стакана сахара, 1/2 палочки корицы, цедра 1 лимона.

Снимаем с груш кожицу, удаляем сердцевину, оставляя хвостик. Варим сироп из вина, сахара, воды, корицы и нат˚ртой цедры. Когда сироп закипит клад˚м груши и варим 12-15 мин. пока не станут мягкими.Оставляем на некоторое время в сиропе, затем клад˚м в стеклянную вазочку. Сироп продолжаем варить на

маленьком огне пока его количество не уменьшится наполовину. Процеживаем сироп и поливаем груши. Вкусно с миндальным печеньем и вином Мускат.

Пирог Ту Би-Шват (Израильский праздничный)

400 г суш˚нных абрикосов, 100 г суш˚нных яблок, 150 г изюма, 1/4 стакана апельсинового лик˚ра, 1/4 стакана бренди, 1/2 стакана красного сухого вина, 150 г засахар˚нных грецких орехов, 250 г грецких орехов, 100 г очищенного миндаля, 100 г кедровых орешков, 2,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, 8 яиц, 1 апельсин, 1 лимон.

Разогрейте духовку до средней температуры, смажьте форму. Залейте сухофрукты напитками и оставьте на 20 мин. Добавьте орехи и перемешайте. Отложите 2 стакана смеси для украшения пирога. Смешайте муку, сахар, корицу и гвоздикуи соедините с фруктами. Отдельно взбейте яйца и влейте туда же. Добавьте измельч˚нную цедру и сок апельсина, цедру лимона и вс˚ смешайте. Выложите тесто в форму и уложите сверху отложенные орехи и фрукты. Прикройте неплотно фольгой. Выпекайте на среднем огне 40 мин., снимите фольгу и оставьте в духовке ещ˚ на 20 мин. Остудите его не вынимая из формы.

Тирамису

300 г творога, 1/2 стакана сахарной пудры, 3 стол. ложки кофейного лик˚ра, 1 пакет сливок, 50 г нат˚ртого шоколада, 1/2 стакана крепкого кофе (3 ложки на 1/2 стакана), 1/4 стакана рома, 200 г бисквитов (сухое печенье), порошок какао без сахара.

Взбейте творог с сахарной пудрой, добавьте лик˚р, взбитые сливки и шоколад. Оставьте немного сливок для украшения. Поставьте начинку в холодильник. Смешайте кофе с ромом. Окуная бисквиты в этот сироп, раскладывайте их слоями, чередуя с начинкой, на блюде или в вазочках. Посыпьте верхний слой начинки какао и украсьте розочками из взбитых сливок. Поставьте как минимум на 2 часа в холодильник.

Песочный торт из фасоли

Тесто: 1 стакан белой фасоли, 1 стакан сахара, 5 яиц, 1/2 стакана пров˚рннутых через мясорубку ванильных сухарей, соль Крем: 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 100 г масла, 1-2 стол. ложки крахмала.

Фасоль сварить и провернуть через мясорубку. Желтки растереть с сахаром в пену, белки взбить. В желтки положить фасоль, щепотку соли, перемешать. Добавить белки, затем сухари, перемешать. Вылить тесто на смазанную маслом сковороду, выложенную промасленной бумагой. Выпекать 40-45 мин. при 200 град. Торт сразу отделить от бумаги. Разрезать вдоль на 2 коржа.

Яйцо растереть с сахаром, влить молоко и добавить крахмал. Довести до кипения, немного остудить и добавить масло. Коржи промажьте кремом. Сверху посыпать орехами.

Торт "Нурит"

1 готовый корж, 1/2 пакетика желатина, 1/4 стакана холодной воды, 2 пакета сливок, 200 г белого шоколада, 30 г масла, 2 ложечки ванильной эссенции, 2 стол. ложки рома, 1 банка консервированных ананасов.

Положите корж на дно формы. Выложите стенки формы бумагой для выпекания. Высыпьте желатин в воду и дайте набухнуть. Нагрейте пакет сливок и влейте туда желатин, помешивая до растворения. Кргда сливки начнут закипать, снимите с огня и добавьте кусочки шоколада, размешайте. Когда немного остынет, добавьте масло, ванильную эссенцию и ром, размешайте и поставьте в холодильник на 2 часа. Взбейте оставшиеся сливки и смешайте с шоколадным кремом с ананасами. Выложите вс° в форму и разровняйте чтобы кусочки ананаса были полностью покрыты кремом. Поставьте в морозильник как минимум на 6 часов. Выньте из формы и украсьте свежими фруктами.

Шербет с клубникой

1 кг клубники, 300 г сахарной пудры, 1/2 лимона, 1 апельсин

Пропустите клубнику и апельсин через кухонный комбайн. Перемешайте с сахарной пудрой, добавьте лимонный сок и снова перемешайте. Переложите пюре в форму и заморозьте. Затем снова пропустите его через комбайн и заморозьте вторично. Можно подать облив чуть лик°ром или шампанским.

Шербет экзотический

1 ананас, 2 манго, 1 банан, 1 лимон, 200 г сахарной пудры, 1 ч. ложка ванили, корица.

Почистите и нарежьте мелко ананас. Разрежьте манго на половинки, выньте косточки и отделите мякоть от кожуры. Почистите и нарежьте банан мелко. Пропустите фрукты через кухонный комбайн, смешайте с лимонным соком и с пудрой. Добавьте ваниль и корицу. Положите в форму, заморозьте, снова пропустите через комбайн и заморозьте вновь. Можно подать, облив слегка шампанским.

Огненное рагу из каракатицы

(вместо каракатицы можно использовать филе кальмара)

600 г колец каракатицы, сок 2 лимонов, 1000 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 ст.л. анисовой водки, 100 мл оливкового масла, 2 мелкие луковицы, 1 кабачок цуккини, 2 ст.л. свежего базилика, молотый красный жгучий перец.

Способ приготовления

1. Каракатицу сбрызнуть лимонным соком. 2. а помидорах сделать надрезы, обдать кипятком, снять кожицу. Удалить основания плодоножек, помидоры мелко нарезать. 3. Очищенный чеснок мелко нарезать. Положить вместе с помидорами, анисовой водкой, оливковым маслом и кольцами каракатицы в керамическую посуду. 4. Очищенный репчатый лук нарезать кольцами, цуккини вымыть и также нарезать кружочками. Лук и цуккини положить туда же. 5. Базилик нарезать и посыпать им каракатицу и овощи и закрыть крышкой. 6. Поставить закрытую крышкой керамическую посуду в холодную духовку и тушить при 200 град. ок. 45 минут. 7. Перед подачей на стол заправить солью и красным жгучим перцем.

Дары моря с рисом

Потребуется на 4 порции: 1 красная луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г лука-порея, 75 г моркови, 1 ст.л. растительного масла, соль, 200 г риса, на кончике ножа шафрана, ок. 1/3 л мясного бульона, 100 мл белого вина, 2 лавровых листа, по 200 г креветок, каракатицы и мидий, 1 веточка тимьяна.

Способ приготовления 1. Очищнный лук и чеснок мелко нарезать. Лук-порей нарезать крупными кольцами и вымыть. 2. Очищенную морковь нарезать соломкой. 3. Жир разогреть в сковороде и слегка обжарить овощи. 4. Рис вымыть под струей холодной воды, откинуть на сито, дать стечь воде. 5. Обжаренные овощи положить в керамическую посуду, посолить. Сверху положить рис. 6. Шафран залить небольшим количеством воды и вылить в рис. Влить также бельон и белое вино. 7. Хорошо перемешать, положить лавровый лист. Закрыть крышкой, поставить в холодную духовку. Тушить при 200 град. ок. 35 минут. 8. Затем морские продукты положить на рис. Листики тимьяна отделить от веточек и положить сверху. Закрыть крышкой. Тушить в духовке еще 15 минут. 9. Через 15 минут все осторожно перемешать вилками и еще раз раправить специями.

Яблоки с кальвадосом

Потребуется на 4 порции:

4 кислых яблока, сок 1 лимона, 150 мл яблочного сока, 1 пакетик ванильного сахара, 40 мл кальвадоса (или коньяка), 200 г сливок, 50 г марципановой массы, 2 ст.л. фисташек, 2 ст.л. кедровых орешков

Способ приготовления

1. У очищенных яблок удалить сердцевину и нарезать их дольками. 2. Ванильный сахар размешать в яблочном соке, добавить по вкусу сахар. 3. Яблоки положить в посуду для микроволновки, влить яблочный сок. 4. Крышку подержать 15 сек. под струей холодной воды, закрыть ею посуду. Готовить при

макс.мощности 8-12 минут. 5. Затем влить кальвадос. Смешать сливки с марципановой массой и также вылить в яблоки. 6. Закрыть посуду крышкой и готовить при макс.мощности печи еще 4-6 минут. 7. Перед подачей на стол яблоки красиво разложить на тарелках, посыпать орехами.

Запеканка с вишнями

Потребуется на 4 порции:

5 ст. ложек муки, соль, 4 ст.л. сахара, 4 яйца, 100 г молотых лесных орехов, 1/2 л молока, тертая цедра 1/2 лимона, 500 г вишен (свежих или консервированных), 50 г сливочного масла, 60 мл вишневой наливки, сахарная пудра.

Способ приготовления

1. Муку, 1 щепотку соли, 2 ст.л. сахара, яйца и орехи тщательно перемешать, влить молоко, замесить однородное эластичное тесто. 2. Втесто добавить цедру лимона. 3. Свежие вишни вымыть. И свежие, и консервированные вишни откинуть на дуршлаг. 4. В керамическую посуду положить 25 г нарезанного стружкой сливочного масла, положить вишни, посыпать корицей и оставшимся сахаром. Влить вишневую настойку. 5. Тесто выложить на вишни, сверху положить нарезанное стружкой сливочное масло. 6. е закрывая крышкой, поставить в холодную духовку. Запекать при 220 град. ок. 60 минут. 7. Посыпать сахарной пудрой, на стол подать лучше в горячем виде.

Булочки на яблоках

Потребуется на 4 порции:

350 г муки, 1 пакетик сухих дрожжей (7 г), 4 ст.л. сахара, соль, на кончике ножа корицы, 5 ст.л. сливочного масла, ок 1/4 молока, 2 яблока

Способ приготовления 1. Муку перемешать в миске с дрожжами, 3 ст.л. сохарного песка, солью и корицей. 2. 1/8 л молока разогреть с 3 ст.л. сливочного масла и вылить в миску. 3. Вымесить тесто до однородной консистенциию 4. Миску закрыть и поставить в теплое место на 25 минут, чтобы тесто подошло. 5. Очищенные яблоки нарезать кружочками и удалить сердцевину. 6. Разложить по дну керамической посуды, посыпать оставшемся сахаром, залить остатками молока. 7. Тесто обмять на посыпанном мукой столе, придать форму "колбаски" и разрезать на 12 кусочков. Сформировать в виде шариков и положить к яблокам. 8. Разогреть оставшееся сливочное масло и смазать шарики. 9. Поставить керамическую посуду без крышки в холодную духовку. Выпекать при 220 град. ок.60 минут до золотисто-коричневого цвета. Подавать, посыпав сахарной пудрой. Такие булочки хорошо сочетаются с многими фруктами. Можно взять груши или любые ягоды.

Сливовый мусс

Потребуется: 1000 г слив, 750 г сахара, немного молотой корицы, 1 гвоздика, 1 ст.л. лимонного сока, 1 ст.л. коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

1. У вымытых слив удалить косточки. Примерно 600 г слив измельчить миксером до пюреобразной консистенции. 2. Остальные сливы разрезать пополам. 3. Пюре и разрезанные пополам сливы смешать с указанными в рецепте продуктами. 4. Массу выложить в крамическую посуду. 5. Кастрюлю закрыть крышкой, поставить в холодную духовку. Варить мусс при 200 град. примрно 3-4 часа, изредка помешавая. Если масса сильно загустет, добавить немного горячей воды.

Желе из мирабели

Потребуется: 750 г мирабели, 20 мл рома, сок одного лимона, 400 г сахара, 200 г желирующего сахара.

1. Вымытую мирабель разрезать пополам, удалить косточки, измельчить до консистенции пюре. 2. Выложить в миску, полить ромом и лимонным соком. Дать постоять несколько часов. 3. Добавить сахар, перемешать, выложить в керамическую кастрюлю. 4. Закрыть кастрюлю крышкой, поставить в холодную духовку. Варить при 200 град. ок. 80 минут. Если во время варки масса сильно загустее, добавить немного горячей воды. 5. При постоянном помешивании всыпать желирующий сахар, варить в духовке еще 10 минут, хорошо перемешать.

Запеканка по-гамбургски

Потребуется: Зеленый лук, 2 моркови, 400 г репчатго лука, филе сельди, сливочное масло, 900 г картофеля, соль, панировочные сухари, 200 мл смеси сметаны с майонезом.

Способ приготовления

1. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать, морковь нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать кольцами, малосольную сельдь - кусочками. 2. 2 ст.л. сливочного масла разогреть в сковороде и слегка обжарить репчатый лук. 3. Очищенный картофель нарезать кружочками толщиной 3 мм. 4. Подготовленную керамическу. гусятницу смазать 2 ст.л. сливочного масла. 5. Положить слоями картофель, морковь, зеленый лук, репчатый лук, сельдь, Каждый слой овощей немного посолить. 6. Сверху положить слой картофеля. 7. Кружочки посыпать панировочными сухарями и положить маленькие кусочки сливочного масла. 8. И в завершении полить запеканку слегка подогретой смесью сметаны с майонезом. 9. Гусятницу закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Запекать при 200 градусах ок.45-60 минут.

Кролик по-средиземноморски
(можно приготовить и курицу)
Потребуется на 4-6 порции:

1 молодой кролик, разрезанный на кусочки или ок.1 1/2 рагу из кролика, соль, молотый черный перец, 2 луковицы, 50 г бекона, 1 ст.л. жира для жарки, 20 мл коньяка, 100 мл красного вина, 200 мл мясного бульона (ожно из кубиков), 1 пучок петрушки, 4 зубчика чеснока, 50 г измельченных грецких орехов, 1 лавровый лист.

Способ приготовления

1. Вымытые куски кролика промокнуть салфеткой, посыпать солью и перцем. 2. Бекон и очищенный репчатый лук нарезать мелкими кубиками. 3. Куски кролика обжарить со всех сторон на горячем жире. 4. Затем на оставшемся в сковороде жире обжарить бекон и лук. 5. Куски кролика снова положить в сковородуполить коньяком и поджечь. 6. Обожженное пламенем мясо положить в керамическую гусятницу. 7. В сковороду, где жарились куски кролика, влить вино и бульон, довести до кипения. 8. Петрушку вымыть под струей холодной воды, подсушить, мелко нарезать и положить с лавровым листом и измельченными грецкими орехами в бульон. Добавить толченый чеснок. 9. Этим соусом залить мясо. Гусятницу закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Тушить при 200 град. ок. 1 1/2 часа. По истечении этого времени мясо кролика можно еще раз приправить специями.

Форель

Потребуется на 4 порции:

По 2 красных и зеленых стручка сладкого перца, 2 луковицы, 4 моркови, 200 г стручков зеленого гороха, 4 небольшие форели, сок 2 лимонов, соль, черный перец, 1/4 л белого вина.

Способ приготовления

1. Вымытые стручки красного перца разрезать на 4 части, удалить семена, перегородки и основания плодоножек. Затем разрезать на маленькие кубики. 2. Очищенный лук нарезать кольцами. Очистить морковь. 3. У вымытых стручков гороха удалить боковые жилки. Овощи положить в подготовленную керамическую посуду. 4. Вымытую внутри и снаружи форель промокнуть салфеткой и сбрызнуть лимонным соком. Форель должна быть абсолютно сухой и чостой. 5. Форель посолить и поперчить внутри и снаружи, положить на овощи, влить белое вино. 6. Посуду закрыть крышкой. поставить в холодную духовку. тушить рыбу при 200 град. ок. 45 минут. Подать на стол, украсив ломтиками лимона и веточками петрушки.

Пикша с овощами

Потребуется на 4 порции:

1 баклажан, 1 маленький кабачок, соль, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1000 г пикшы, сок 1 лимона, 2 листика или 1/4 ч.л. сушеного шалфея, 1 веточка или 1/2 ч.л. сушеного тимьяна, 1/8 л мясного бульона, душистый перец.

Способ применения

1. У вымытого баклажана и кабачка срезать концы и нарезать овощи кружочками. Кружочки бакалажана обильно посолить и через 10 минут вымыть под струей воды.

2. Стручки сладкого перца разрезать пополам, удалить семена, перегородки и основания плодоножек. Перец нарезать соломкой.

3. Очищенный лук нарезать кубиками, очищенный чеснок измельчить. 4. Вымытую под струей холодной воды рыбу промокнуть салфеткой. Затем сбрызнуть лимонным соком и посолить. 5. Овощи положить вперемешку в подготовленную керамическю посуду. а овощи положить рыбу. 6. Шалфей мелко нарезать, листики тимьяна оторвать от стебля, рыбу посыпать травами. Можно посыпать рыбу также сухоими пряными травами. 7. Влить бульон, поперчить. 8. Закрыть посуду крышкой, поставить в холодную духовку. Тушить при 250 град. ок. 30-40 минут.

Пикшу можно заменить треской.

Рулетики из камбалы

Потребуется на 4 порции:

По 1 стручку зеленого и желтого и 2 стручка красного сладкого перца, 1/8 л сливок, 1 ст. ложка смеси сметаны с майонезом, 1 ст.л. соуса из красного перца, соль. молотый душистый перец, 100 мл вермута, 8 небольших кусочков филе камбалы, сок 2 лимонов, 8 очень тонко нарезанных кусочков бекона, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

1. Стручки перца разрезать на четыре части, удалить семена, перегородки и основания плодоножек. арезать мелкими кусочками. 2. Из половины кусочков красного перца сделать с помощью миксера пюре. 3. В полученное пюре добавить сливки, смесь сметаны с майонезом, соус из красного перца. Заправить солью, перцем и вермутом. 4. Оставшийся сладкий перец вымыть с полученной массой выложить в подготовленную керамическую посуду. 5. Филе камбалы вымыть под струей холодной воды, промокнуть салфеткой, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить. 6. а каждом кусочке рыбного филе положить бекон, затем сложить филе вдоль хребта пополам. 7. Филе свернуть рулетиками. Сколоть шпажкой или связать белыми х/б нитками.

Рулетики положить в керамическую посуду на пюре из перца. 8. Закрытую крышкой посуду поставить в холодную духовку. Тушить при 200 град. ок. 45 минут. 9. Тем временем вымыть петрушку под струей холодной воды, воду стряхнуть, петрушку мелко нарезать. Соус заправить еще раз специями, затем посыпать рыбу петрушкой.

Желе из ягод

Потребуется

250 г вишен, 250 г малины, 250 г красной или черной смородины, 400 г сахара, 200 г желирующего сахара

Способ приготовления

1. Ягоды вымыть, у вишен удалть плодоножки и косточки. 2. Засыпать сахаром, перемешать, положить в керамическую посуду. 3. Закрыть посуду крышкой, поставить в холодную духовку. Варить ягоды при 200 град. ок. 60 минут. 4. Добавить желирующий сахар, поставить в духовку и варить еще 10 минут. Хорошо перемешать.

Креветки с савойской капустой

Потребуется на 4 порции: 1 1/2 л мясного бульона, 1 щепотка соли, 1 ч.л. сахара, 2 ст.л. соевого соуса, 1 кочан савойской капусты, 12 креветок, 2 моркови, 1 маленькая банка побегов бамбука, 300 г ростков соевых бобов, 4 стручка острого консервированного перца.

Способ приготовления

1. Заправить горячий бульон солью, сахаром и соевым соусом. 2. Очищенные креветки положить в бульон и дать некоторое время постоять. 3. У савойской капусты отделить листья и вымыть их. 4. Положить креветки на капустные листья и залить бульоном. 5. Очищенную морковь нарезать кружочками и положить на креветки вместе с побегами бамбука, ростками соевых бобов и стручками перца. 6. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Тушить при 180 град. ок. 60 минут.

Свинина в сладком соусе(по-китайски)-2

Потребуется на 4 порции: По 500 г красного и желтого сладкого перца, 1 луковица, 2 ст.л. томатной пасты, 5 ст.л. соевого соуса, 2 ст.л. крепкого мясного бульона, соль, 2 ст.л. сахара, 2 ст.л. винного уксуса, 250 г консервированного ананаса, 150 г зеленого горошка 2 яйца, 50 г крахмала, 500 г мякоти свинины, 1/2 л растительного масла

Способ приготовления 1. Вымытые стручки сладкого перца разрезать на 4 части, удалить семена, перегородки и основания плодоножек. 2. Лук нарезать кольцами. Сладкий перец и лук положить в керамическую кастрюлю. 3. Томатную пасту смешать

с соевым соусом, мясным бульоном, 1/8 л воды, 1 ч.л. соли, сахаром и винным уксусом. 4. Кастрюлю закрыть и поставить в холодную духовку. Тушить овощи при 220 град. ок. 60 минут. 5. Добавить кусочки ананаса и горошек. Закрыть крышкой и тушить еще 15 минут. 6. Взбить яйца с крахмалом. Смочить в них нарезанное кубиками мясо и обжарить в горячем растительном масле (6-8 минут). 7. Мясо положить в готовые овощи, хорошо перемешать.

Овощи по-индонезийски

Потребуется на 4 порции: 3 моркови, 2 малеьнких кабачка, 1 маленький кочан капусты, 250 г стручков зеленой фасоли, 2 ч.л. креветочной пасты, 1 бульонный кубик, 1 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара, 1 стручок острого перца, 1 красная луковица, 1/2 ч.л. порошка экзотических пряных трав или пасты карри, 1/4 л кокосового молока

Способ приготовления

1. Очищенную морков и вымытый кабачок нарезать вначале кружочками, затем меткими кусочками. 2. Кочан капусты вымыть под струей холодной воды. Удалив внешние грубы листья, капусту мелко нарезать. 3. Стручковую фасоль вымыть, удалить боковые жилки, крупно нарезать. 4. Все овощи положить в керамическую кастрюлю. 5. Стручок острого красного перца нарезать узкими кольцами, очищенный лук кубиками, все положить с пряностями на овощи. 6. Влить кокосовое молоко, чтобы оно покрывало овощи. Перемешать, закрытую катрюлю поставить в холодную духовку. 7. Овощи тушить в духовке при температуре 200 град. ок.60 минут.

Рис рассыпчатый

Чашку промытого риса залить 1,5 чашками кипятка и на сильный газ под крышкой. Через 3 минуты газ убавить до среднего, еще через 7 минут - до минимума. Через 2 минуты выключить. Всего 12 минут. Открыть еще через 12 минут, добавить масло и соль.

Торт печеночный

Сырую печень перекрутить на мясорубке, посолить и жарить как блины на сковороде. Потом все сложить и промазать каждый блин майонезом + чеснок. Обязательно должен постоять, пропитаться.

КУРИЦА С БЛИНАМИ

В курицу запихивается следующая начинка: мелко порезанные и пожаренные с луком (можно и с чесноком) куриные потрошка, хорошо, если из 2-3 курочек. Добавить пряности, травки по вкусу.

Испечь несколько блинчиков (тонких), порезать из

полосочками и перемешав с поджаркой, засунуть в курицу. Зашить или заколоть брюшко, положить на противень или сковородку и в духовку. Да, посолить, поперчить, конечно. Поливать выделяющимся соком, можно обмазать сметаной или растительным маслом для образования корочки.

Лучше делать небольших цыпочек, чтобы порция - половина цыпленка.

КУРИЦА "7 ШВАБОВ" (немецкое блюдо)

Компоненты: курица крупная.....1 шт.

НАЧИНКА: лапша.....100 гр. лук репчатый.....1 шт. печень.....100 гр. грибы консервированый или..1 баночка (маленькая) грибы свежие.....100 гр. сыр мягкий.....1 столовая ложка базилик мускат

Курицу самазать солью, перцем, прянностями. Лапшу сварить до готовности. Поджарить лук, печенку, жарить 3-5 мин. Затем прибавить грибы, жарить еще 3 мин, влив 3-4 ст.л. воды. Приправить специями, смешать с сыром и лапшой, охладить.

Курицу напонить фаршем, зашить. Обмазать растопленным сливочным маслом тушку. Жарить в фольге 1 ч. 15 мин.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ

Компоненты: курица (бройлер)_ шалфей хлеб белый сухой.....200 гр. масло сливочное соль перец

Замочить столовую ложку шалфея кипятком, туда же покложить нарезанный кубиками хлеб.

Обмазать курицу сливочным маслом, обсыпать солью и красным перцем и засунуть вовнутрь хлебно-шалфейную массу. Поставить на час в духовку, поворачивая, и поливая выделившимся соком.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

Компоненты: курица хлеб белый молоко фисташки соль перец майонез

Берется курица (сырая), с нее аккуратнейшим образом снимается шкурка - рвать шкурку нельзя (можно крылья и ноги оставить на месте). Затем берем голую курицу и отделяем мясо от костей.

Готовим фарш: куриное мясо; сухой белый хлеб, размоченный в молоке; фисташки (не дробленые); соль, перец и прочие пряности по вкусу. Фарш запихивается в обратно в шкурку, шкурка зашивается. Тушку можно обмазать майонезом, а затем поставить в разогретую духовку. Чтобы курицы получалось больше и по мясистее, то можно использовать иногда две курицы: тогда из второй для первой брется мясо.

ЦЫПЛЕНОК С НАЧИНКОЙ

Компоненты: цыпленок соль.....1 столовая ложка

перец черный.....0.5 чайной ложки лимонная кислота.....0.5 чайной ложки

НАЧИНКА: орехи грецкие.....15 шт. лук репчатый.....6-7 шт. вода масло или жир

Тушку цыпленка наколоть вилкой по всей мякоти; взять соль, черный перец и лимонную кислоту, все перемешать и натереть тушку цыпленка снаружи и изнутри, оставив затем на 8-10 часов в холодильнике.

Приготовить начинку. Орехи пропустить через мясорубку (мелкая сетка), отдельно пропустить сырой лук. Из лука отжать лишний сок, смешать с орехами, посолить, поперчить по вкусу и добавить немного лимонной кислоты.

Начинить этой массой цыпленка, положить на чугунную сковороду, налить на дно сковородки 0.5 стакана воды и поставить в умеренно нагретую духовку. После того, как вода испарится, цыпленка полить маслом или жиром, поворачивая, чтобы все стороны подрумянились. Когда цыпленок хорошо подрумянится, вынуть его из духовки, острым ножом разрезать на порции, снова сложить, придав форму целого цыпленка и украсить зеленью. Подавать к столу в горячем виде к плову.

Замачивание черного китайского древесного гриба

Если у тебя лапшевой гриб муэр - тоненький такой - употреблять, как лапшу. Порезать и класть в бульон или использовать вместо гарнира. Целый гриб можно фаршировать и жарить/тушить. Только для полного разбухания их недостаточно просто заварить кипятком. Сначала нужно промыть в холодной воде, потом залить теплой (около 40 С) и поставить на 1-2 часа, после чего перебрать, снова залить холодной кипяченой водой и поставить на сутки-двое в холодильник на нижнюю полку. Тогда муэр раскроется до настоящей своей величины - станет в десять раз больше по сравнению с объемом сушеного гриба и приобретет мягкость, которой не будет, если ты его ошпаришь. Муэр бывают белые деликатесные и тогда называются иньер, а еще желтые и черные. Если же это гриб сянгу, то он по набухании становится всего лишь в три раза больше и имеет форму зонтика. Но я никогда не видела черных сянгу.

Квас рецепт от 16.02.99

Для начала - пережженые (не до углей) черные сухари, дрожжи капельку, сахар 1-2 ст. ложки на трехлитровую банку. Насыпать в банку слоем 1.5-2 см, залить теплой водой и ждать около суток (первый раз, потом - меньше) или около двух, если нужен квас "вырви глаз". В последующем досыпать по несколько ложек сухого кваса или сухарей. При полной замене (когда закваски в банке станет очень много) добавить дрожжи. PS: Сроки

выдержки - летние при +30 град.

Банановый крем

200гр сливочного масла (желательно, чтобы оно некоторое время постояло вне холодильника) порезать на кусочки и сбить миксером, 3 достаточно мягких и желтеньких банана разрезать на кусочки и добавлить в масло, туда же сгущенку (1/2 банки) или можно сгущенку заменить сах. пудрой и все это опять перемешать миксером.

Рулет из сыра

300 г любого сыра кладем в полиэтиленовый мешочек, смазанный внутри растительным маслом, хорошо завязываем и кипятим в воде минут 10-15, пока сыр не станет мягким. Вынимаем его из мешочка, быстро раскатываем, выкладывем на сыр начинку: творог, заправленный солью, чесноком, мелко нарубленной зеленью(можно добавит немного сметаны, чтобы был сочнее), отварное куриное мясо.Быстро свертываем в рулет и плотно оборачиваем полиэтиленом или фольгой, кладем на несколько часов в холодильник. Перед подачей на стол режем тонкими ломтиками.

ТОРТ "ШОКОУДОВОЛЬСТВИЕ"

потребуется : 2 ст.л. какао-порошка

2 стакана муки

1 ч.л. соды

1/4 ч.л. соли

1/2 стакана слив. масла

1,5 стакана сахара

2 яйца

120 г растопленного полусладкого шоколада

1 стакан пахты (в магазинах ее не найти, поэтому кефир, вскипятить и процедить через марлю. То что вылилось в кастрюлю и есть пахта).

Какао, муку, соду и соль три раза просеить через сито. Дальше, масло и сахар смешивать вместе и мешать пока масса не станет кремообразной и воздушной. Теперь по одному добавить яйца. Положить шоколад. По одной трети добавить муку и пахту - по очереди. Тесто разделить на две части переложить в форму смазаную маслом и посыпаную мукой и выпечь по очереди в духовке при температуре 180 градусов 35-40 минут. Остудить в течении 10 мин. и вынь из формы. Дать полностью остыть коржам. Вот теперь можно собирать торт промазывая его кремовой начинкой Мокко.

Кремовая начинка Мокко : 0,5 стакана сахара

0,25 стакана очень крепкого черного кофе

0,25 стакана кофейного ликера

3 яичных желтка

0,5 стакана + 2ст.л. несоленого масла

Сахар + кофе + ликер = мешать до получения густого сиропа. Взбить

яичные желтки и, продолжая взбивать, медленно влить сироп.

Взбить масло, чтобы получилась кремообразная вздушная масса и аккуратно добавить в яично-кофейную массу.

Оригинальные горячие бутерброды

Компоненты:

батон или "городские" булочки

картофель (сырой)

морковь

лук репчатый

растительное масло

яйцо

соль

перец

Вчерашний (подсохший) батон или булки нарезать, как для гренок.

Сырой картофель, морковь и лук натереть на мелкой терке; добавить сырой яйцо, хорошенько посолить и поперчить. Перемешать и совсем не обяза- тельно сливать, образовавшуюся жидкость.

На кусочек хлеба намазать приготовленный фарш и жарить на раститель- ном масле - сначала подрумянить булку, а затем перевернить на фарш и также слегка порумянить.

ТОРТ МЕДОВЫЙ три варианта

I вариант 4 ложки меда, 2 яйца, 1 ст. сахара, 250 г маргарина или 2 ст. л. сметаны, соль, сода гашеная, мука. Замесить тесто до густоты сметаны, выпекать на противне. Крем. 1/2 ст. сметаны; 1/2 ст. сахара.

II вариант 3 яйца, 150 г слив. маргарина, 2-3 ст. л. меда, 1 ст. сахара, 0,5 ч. л. гашеной соды, 2 ст. муки. Крем. 1/2 ст. сахара; 1/2 ст. сметаны. Маргарин растопить с медом, яйца взбить с сахаром, добавить муку, соду. Все перемешать и выпекать. Готовый торт разрезать на 3 части и промазать кремом.

III вариант Для кожей: 2 яйца, 1 ст. сахара растереть добела, добавить 2 ст. л. меда, 2 ч.л. соды. Затем массу поставить на слабый огонь (на водяную баню) и довести до кипения, постоянно помешивая, до тех пор пока она не увеличится в объеме вдвое. Снять с огня, добавить 1 ст. муки, хорошо перемешать, затем добавить еще 1 ст. муки. Выложить тесто на стол, обильно посыпанный мукой и продолжать месить с добавлением муки.

Потом раскатать колбаской и разрезать на 6-8 частей (но это по рецепту, у меня обычно получается 12-15 коржей). Раскатать лепешки толщиной не более 2 мм. Выпекать на листе обильно посыпанном мукой 2-3 мин. Крем. 300 г масла, банка сгущеного молока взбить или

300 г масла взбить и оставить. 1 яйцо, 1 ст. сахара и 1/2 ст. молока

размешать и довести до кипения остудить и туда добавить взбитое масло и 2-3 ст. л. ликера.

Хачапури с картофельной и сырной начинкой по-грузински.

Для 10 хачапури по 80-90 г - начинка из 100 г сыра осетинского и 300 г очищенного картофеля, 1 яйцо для смазки, тесто.

ТЕСТО: 2 стакана муки, 2 чайн.ложки сах.песку, масла или маргарина около 70-100 г, густой сметаны 6 стол.ложек, соды 1/4 чайн.ложки, соли 1/4 чайн.ложки.

(Вместо сметаны можно взять кефир, простоквашу и т.п.)

В муку добавить соду, перемешать, просеять (это обязательно). Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Масло или маргарин размять руками до мягкости и сбивать в эмалированной или стеклянной посуде деревянной лопаточкой 5-8 минут, к концу этого срока постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку, и быстро - в течение 20-30 сек. - замесить тесто (если мешать долго, углекислый газ, образовавшийся при соединен7ии кислоты в сметане с содой, выйдет, и тесто будет неразрыхленным).

НАЧИНКА: Картофель сварить, размять в пюре, смешать с натертым сыром, подсолить по вкусу (я бы тут добавил, если б пек, и зелени, в том числе лук зеленый, но не знаю, положено ли), тесто раскатать в круглые лепешки, положить начинку, сложить лепешку вдвое, слепить края, положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать 10-15 мин. при 210-230 градусах.

Хачапури по-львовски от Симона Осиашвили

Продукты: мука, маргарин, яйца, лимон, творог, соль, перец, зелень, масло. примерно 500 г муки, примерно пачка маргарина, примернро 2 яйца, примерно 1 лимон и творог. Маргарин порезать на кусочки, перемешать с мукой и довести до состояния однородной массы, после сего еще долгое время мять ее руками. В приготовленной массе делается лунка, туда добавляется полстакана подсоленной воды, яйцо и немного сока лимона. Из всего этого делается колобок, минут на сорок кладется в холодильник. Теперь начинка. Творого, яйцо, соль, перец (можно добавить немного зелени) хорошо перемешиваются. Вынутое из

холодильника тесто раскатывается скалкой, на пласты теста кладется начинка, и тесто сворачивается конвертом. Конверт кладется на противень, предварительно смазанный маслом, и ставится в духовку до образования румяной корочки..."

Торт "Для тех, кто на диете"

Продукты из расчета на форму 24 см:

кефир 1% жирности - 2 стакана (97.5 ккал)

хлопья "Геркулес" или несладкие мюсли - 1.5 стакана (400 ккал)

отруби ржаные - полстакана, 50 грамм (80 ккал)

2 яйца (160 ккал)

сахар 2 стол. ложки (180 ккал)

1 стол.ложка корицы, немного разрыхлителя (я иногда кладу кусочек замоченной булочки).

Хлопья пропускаем через кофемолку, можно половину, а остальные добавить просто так, смешиваем с отрубями, корицей и заливаем кефиром, перемешиваем. Отдельно взбиваем белки с сахаром, желтки добавляем просто в тесто. Все смешиваем и в немного смазанную и присыпанную форму и в средне-горячую духовку, печется минут 40-45 так же как бисквит. Достаем, остужаем и разрезаем пополам. Начинка по вашему усмотрению.

РУЛЕТ КУРИНЫЙ

Вам потребуется на 2 кг окорочков пакетик желатина, черный перец, соль по вкусу, 2-3 крупные моркови и оливки без косточек. Окорочка освободите от кожи и костей, получившееся филе смешайте с желатином, добавьте кружочки моркови и оливки. Посолите, поперчите. В пустую коробку из-под молока с фольгой внутри заложите получившуюся курино- овощную смесь. Коробку закройте сверху и поставьте на водяную баню на 40-60 минут. Охладите - и можно подавать на стол. Получается очень вкусно и красиво.

КАПУСТА ЗАПЕЧЕННАЯ

Небольшой кочан разрежьте на 4 части. Опустите их на несколько минут в кипяток, затем выньте и просушите. Положите капусту на противень, смазанный сметаной, и слегка присыпьте сухарями или тертым сыром. Запекайте в духовке до мягкости капусты.

КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА

Мелко нашинкуйте капусту, залейте подсоленным кипятком и проварите несколько минут. Отожмите капусту, добавьте немного сметаны, яйцо. Выложите смесь на сковородку, сверху залейте сметаной, присыпьте тертым сыром или сухарями. Запекайте в духовке до образования румяной корочки.

КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ

Мелко нашинкуйте капусту, посолите ее, добавьте яйцо и 1-2 столовые ложки муки, лучше ржаной. Сформируйте небольшие котлеты, обваляйте их в сухарях и обжарьте в растительном масле. Затем на несколько минут поставьте котлеты, смазанные сметаной, в духовку.

БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ

В полтора стакана молока засыпьте 2 стакана муки, добавьте 2 яйца, соль, сахар по вкусу. Замесите тесто. Капусту мелко порежьте или натрите на терке - полную столовую тарелку. Смешайте капусту с тестом и выпекайте блинчики на растительном масле. Особенно хороши такие блинчики из ржаной муки, но тогда тесто замешивают на воде.

ОМЛЕТ С КАПУСТОЙ

Мелко нашинкуйте столовую тарелку капусты. Добавьте 2 яйца и немного сметаны. Посолите. Выложите на сковородку, смазанную маслом, и выпекайте под крышкой. Затем переверните омлет, разделив его предварительно на части. Это порция на двоих. Подавайте омлет к столу с зеленью.

САЛАТ "ВЕНИЧЕК"

2 капустные кочерыжки, одну небольшую свеклу и такую же редьку натрите на крупной терке. Заправьте сметаной, украсьте зеленью, дольками апельсина или мандарина, ягодами клюквы.

САЛО ОРИГИНАЛЬНОЕ

(Не для длительного хранения) Возьмите полтора килограмма свежего сала с мясными прослойками, для рассола - литр воды, 5 столовых ложек соли с верхом, перец горошком, лавровый лист, луковую шелуху, пол чайной ложки готовой аджики. Приготовьте рассол и, как только он закипит, положите в него сало. Варите 15-20 минут. Снимите кастрюлю с огня, заверните ее во что-нибудь теплое и оставьте на 10-12 часов. Затем натрите сало толченым чесноком и храните в холодильнике.

САЛО СОЛЕНОЕ

Нарежьте сало длинными полосками шириной 15 см. Приготовьте большую эмалированную кастрюлю или миску. На дно насыпьте крупную соль. Сало натрите солью и укладывайте рядами'шкуркой вниз. Пересыпайте солью, тертым чесноком, тмином. Положите лавровый лист, черный перец горошком. Сверху положите гнет и закройте чистым полотенцем. Сало должно стоять в тепле 4-5 дней, затем его нужно убрать на холод.

САЛО В БАНКЕ

(Длительного хранения) Свежее сало разрежьте на полосы произвольной длины шириной не более 10 см. Полосы разрежьте поперек в виде трапеции. Натрите солью, смешанной с черным

молотым перцем и искрошенным лавровым листом. Разложите сало в банке широкой стороной к стенкам, засыпьте солью и закатайте.

САЛО С ЧЕСНОКОМ В БАНКЕ

Свежее сало нарежьте небольшими брикетиками по 10 см в длину. Дно банки густо усыпьте солью. Добавьте несколько горошин черного перца и лавровый лист. Сало нашпигуйте половинками долек чеснока и натрите с двух сторон солью. Плотно уложите первый ряд, сверху переложите горошинами перца и лавровым листом и слегка присыпьте солью. Уложите второй ряд, засыпьте солью. Закатайте банки.

ТРУБОЧКИ-РУЛЕТИКИ ОРЕХОВЫЕ

Вам потребуется 400 г муки, 175 г сметаны, 100 г сливочного масла, 200 г чищеных грецких орехов, стакан сахарного песка, столовая ложка меда, яичный желток, пол чайной ложки корицы, соль по вкусу. Сливочное масло взбивайте 15 минут. Затем добавьте сметану, муку, соль. Перемешайте и выложите получившееся тесто на стол. Грецкие орехи слегка поджарьте на сковородке и пропустите через мясорубку. Перемешайте с сахарным песком, медом и корицей. Тесто разделите на небольшие порции и каждую раскатайте в форме круга толщиной 5 мм, присыпая мукой, чтобы не прилипали. Начинку распределяйте по кругам ровно и закатывайте рулеты. Поверхность смазывайте яичным желтком и выпекайте на противне в духовке при температуре 190-200 градусов примерно 30-35 минут.

ТРУБОЧКИ-РУЛЕТИКИ МИНДАЛЬНЫЕ

Вам потребуется 400 г муки, 200 г сметаны, 120 г сливочного масла, 200 г чищеного миндаля, стакан сахарного песка, столовая ложка сахарной пудры, чайная ложка коньяка, чайная ложка кардамона, соль по вкусу. Размягченное сливочное масло разомните и смешайте со сметаной. Добавьте муку и замесите тесто. Миндаль пропустите через мясорубку, смешайте с сахаром, кардамоном и коньяком. Готовое тесто разделите на небольшие кусочки, которые раскатайте в ленточки. Один конец обязательно должен быть шире другого. На широкий конец положите немного начинки и закатайте трубочки. Сверху смажьте яичным желтком и выпекайте в духовке при температуре 160-170 градусов примерно 20-30 минут. Готовые трубочки посыпьте сахарной пудрой.

ЛОБИО ПО-КАЛУЖСКИ

Стакан цветной фасоли замочите на 4 часа. Затем воду слейте, фасоль промойте под краном. Отварите фасоль до готовности в подсоленной воде, воду слейте. Мелко нарежьте большую луковицу, добавьте к ней два зубчика чеснока, натертых

на терке. Обжарьте до золотистого цвета в растительном масле. Смешайте лук с чесноком и фасоль. Досолите по вкусу.

ПАМПУШКИ ИЗ ТВОРОГА С КАРТОФЕЛЕМ

400 г картофеля отварите и протрите через крупное сито. Протрите 400 г творога и смешайте с картофельным пюре. Добавьте яйцо, 2 столовые ложки муки. Посолите и хорошенько перемешайте. Сделайте шарики величиной 2-3 см и обваляйте их в муке. Жарьте пампушки в сильно разогретом растительном масле. Подавайте на стол в подогретых тарелках, полив сметаной. (Тарелки можно греть в очень горячей воде.)

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Подберите картофель одинакового размера диаметром около семи сантиметров. Почистите, наколите на шампур, чередуя с кусочками сала. Слегка надрежьте по диагонали с одной стороны и посолите по надрезу, затем аналогично с другой. Печь лучше на жарких углях, но можно и в духовке.

ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ

Две средних размеров моркови натрите на крупной терке. Обжарьте в подсолнечном масле. Тем временем в сырое яйцо (перед тем как разбить, не забудьте помыть) влейте полстакана молока (при отсутствии - воды), хорошенько разболтайте до получения примерно однородной массы, добавьте ложку-полторы муки, размешайте, пока не исчезнут комочки. Не помешает (все зависит от вкуса) немного сушеных трав: петрушки, укропа, сладкого молотого перца, сушеных помидоров. Полученную смесь вылейте на сковороду с морковью. Аккуратно, под углом, проткните омлет ножом в нескольких местах, слегка приподнимите каждую проткнутую часть, что-бы дать стечь верхнему, не соприкасающемуся с горячей сковородой слою под нижний (если не делать этого, ожидая,пока верх будет готов сам по себе, низ пережарится). На слабом огне выдержите под крышкой около пяти минут. Так же можно приготовить омлет с жареным луком, свежими помидорами.

МОРОЖЕНОЕ

В кастрюлю налейте литр свежего молока. Чтобы молоко не пригорело, предварительно ополосните кастрюлю холодной водой. Положите 100 г сливочного масла. Пока молоко закипает, приготовьте остальные продукты. В литровую банку всыпьте 2 стакана сахара, чайную ложку крахмала и добавьте 5 яичных желтков. Размешайте ложкой и добавьте 3-4 столовые ложки молока из кастрюли. Закройте банку крышкой и взболтайте так, чтобы содержимое банки превратилось в подвижную, густоты жидкой сметаны, массу. Можно еще раз хорошенько взбить миксером, если он есть. Когда молоко закипит, влейте сахарно-

яичную смесь. Непрерывно помешивая, вскипятите молоко еще раз. Можно добавить щепотку корицы, ванили или чайную ложку цедры лимона или апельсина. А можно расплавить в столовой ложке сахар до светло-коричневого цвета и окунуть ее в молоко. Смесь снимите с огня и поставьте в посуду с холодной водой. Смесь должна остыть до температуры теплого чая. Освободите место в морозильнике и поверните регулятор на максимальный холод. (Я говорю о самых обычных холодильниках.) Приготовьте желательно новый полиэтиленовый пакет - в нем не должно быть ни одной дырочки. Надуйте пакет и влейте в него содержимое кастрюли, верх пакета скрепите бельевой прищепкой и положите его плашмя в морозильник. Через час вы увидите, что смесь отчетливо разделилась на два слоя - твердый нижний и жидкий верхний. Переверните пакет жидким слоем вниз и подождите, пока он не замерзнет. После чего влейте в пакет сок одного лимона или разведенною лимонную кислоту. Заверните пакет в полотенце и как следует разомните его содержимое до однородной массы. Мороженое готово.

РЫБА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Заплетите косичку из белой и красной рыбы и запеките ее в духовке. Овощи обжарьте, а затем 10 минут на медленном огне проварите их в сливках. "Рыбку" выпекают из слоеного теста. Картофель нарежьте бочонками, отварите до полуготовности, а затем запекайте в духовке в течение 5 минут. Слойку разрежьте вдоль, на нижнюю половинку положите пропитанные сливками овощи, рыбную косичку и накройте верхней половинкой. "Рыбку" подают вместе с картофелем, лимоном и зеленью. Для одной порции вам понадобится 90 г лосося или любой другой красной рыбы, 90 г любой белой рыбы, 60 г картофеля, 15 г моркови, 15г корней сельдерея, 15г лука, 30 г сливок 30-процентной жирности, 20 г лимона, 5 г зелени

ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОШКА

3 кг картошки почистите, промойте и вырежьте середину. Оставьте картошку в холодной воде и приготовьте мясной фарш. 500-600 г мякоти говядины пропустите через мясорубку. Добавьте репчатый лук, чеснок. Посолите, поперчите, хорошенько перемешайте. Расстелите на столе вафельное полотенце. Каждую картофелину, вынимая из воды, просушите полотенцем, начините фаршем и положите в глубокую сковородку фаршем вбок. Сбрызните подсолнечным маслом и поставьте в прогретую духовку. Время от времени поливайте образовавшимся соком. Как только картошка подрумянится, переверните ее другой стороной. Готовность проверяйте спичкой. На стол подавайте, посыпав зеленью.

ЛУКОВЫЙ БАТОН

Длинный батон (багет) разрежьте вдоль до конца. Из обеих половинок выньте часть мякоти, а оставшуюся слегка примните. Освободившееся место заполните мелко порезанными зеленым луком и крутыми яйцами. В качестве связующего компонента можно использовать майонэз или перетопленный жир со шкварками. Корочку батона смажьте майонезом или сметаной.

ГОРЯЧИЕ ХЛЕБЦЫ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Можно использовать фарш, оставшийся от приготовления котлет или тефтелей. Сдобрите его перцем, рубленой зеленью. Тонкие ломтики черного хлеба намажьте маслом и положите небольшой слой фарша. Запекайте в духовке, пока не подрумянится фарш. К этому блюду можно подать самые разнообразные салаты.

МЯСО ФАРШИРОВАННОЕ "САДКО"

Вам потребуется 500 г мякоти говядины, 12 небольших картофелин. Для фарша: 150 г жирной свинины, ломтик белого хлеба, размоченного в молоке, яйцо, соль, перец. Для соуса: 150 г свежих или 50 г сухих грибов, луковица, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 3-4 зубчика чеснока, две трети стакана мясного бульона или воды. Для панировки: яйцо и 2 столовые ложки сухарей. Говядину порежьте на куски, отбейте, посолите и поперчите. Приготовьте свиной фарш и тщательно перемешайте его. На отбитые куски говядины положите примерно по столовой ложке фарша, сверните рулетики и запанируйте их в яйце и сухарях. Вместе с подготовленным мясом на сковородке обжарьте картофель, а затем поставьте в духовку и запекайте до готовности. Пока запекается мясо, приготовьте соус. Грибы отварите, порежьте ломтиками и обжарьте вместе с репчатым луком. На сливочном масле прожарьте муку до розоватого цвета. Залейте ее водой или бульоном, размешав, чтобы не было комков. Соедините с грибами и луком, варите еще 10-15 минут. В конце варки добавьте нарезанный чеснок. Готовое мясо с картошкой подавайте на стол, полив грибным соусом.

КОТЛЕТЫ "ОРИГИНАЛЬНЫЕ"

Вам потребуется 400 г телятины или свинины , 150 г филе судака, яйцо, четверть стакана молока, 60 г сливочного масла, 4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки панировочных сухарей, пол чайной ложки сахара, соль, перец по вкусу. Мясо и рыбу дважды пропустите через мясорубку вместе с чесноком. Добавьте соль, сахар, молотый перец, крахмал, молоко и растопленное сливочное масло. Как следует взбейте фарш, чтобы он превратился в однородную воздушную массу. Сформируйте небольшие котлетки, в виде сарделек. Запанируйте

их в сухарях и жарьте во фритюре. На стол подавайте с жареным картофелем, полив томатным или сметанным соусом.

ПОМИДОРЫ В МЯСНОМ КОЛЬЦЕ

Возьмите 200 г говяжьего фарша и смешайте с мелко порезанным луком, сырым яйцом и небольшим кусочком белого хлеба, размоченным в молоке. Посолите, добавьте тмин и приблизительно 50 г воды. Все как следует перемешайте и заполните этой массой кольцевидную форму для запекания, предварительно промазав ее маслом и посыпав сухарями. Поставьте форму в духовку и, пока мясное кольцо запекается, порежьте помидоры. Потушите их немного, снимите с огня и добавьте 50 г сметаны, крутое яйцо, нарезанный сладкий перец и зелень петрушки. Посолите по вкусу. Готовое мясное кольцо выньте из формы на подогретую тарелку, подготовленные помидоры уложите внутрь кольца. Блюдо можно украсить кружочками крутого яйца и зеленью петрушки.

ПЕЧЕНЬЕ НА ДРОЖЖАХ

В эмалированную миску всыпьте 2 стакана муки и пакетик быстрорастворимых дрожжей. Положите пол чайной ложки соли и столовую ложку сахара. Влейте полтора стакана теплой воды и замесите тесто. На 25-30 минут поставьте его на водяную баню. Затем в тесто всыпьте еще два стакана муки и влейте стакан растительного рафинированного масла (без запаха). Тщательно вымешивайте тесто, пока оно не станет эластичным и не будет отставать от рук. Разделите тесто пополам и оставьте одну часть в чашке. Вторую раскатайте пластом толщиной в 0,5 см на обсыпанном мукой столе. Половину раскатанной лепешки посыпьте сахаром, затем сложите тесто вдвое и опять раскатайте его, посыпав половину сахаром. Теперь тесто сложите, раскатайте и сахар посыпьте уже на весь пласт. Затем еще раз сложите и раскатайте тесто до толщины в 1,5 см. Смажьте его растительным маслом и вырезайте из него печенье любой формы. Выложив его на противень, дайте ему подойти 25-30 минут. Посыпьте сахаром сверху и выпекайте в духовке. Пока первая половина печется, точно так же раскатывайте и посыпайте сахаром вторую половину.

Глинтвейн "Каролина"

на одну порцию:

80 г красного сухого вина 15 г коньяку 10 г водки 10 г сахара мускатный орех, гвоздика, корица по вкусу.

Сначала вскипятить сироп с пряностями, затем добавить вино и крепкие напитки, довести до кипения, - но не кипятить!, - залить полученное в термос, дать настояться часика два, и затем употреблять с удовольствием.

Пасха рецепт от 16.02.99.

2кг.творога 1стакан сахара 200гр. масло сливочного 5 яиц вареных только желток 1стакан изюма немного ванелина.

Творог пропустить через мясорубку добавить сахар,масло мягкое,желтки потереть на терки,добавить ванилина,изюма,все это хорошо перемешать.Выложить в марлю и положить на е° гнет,чтобы стекла жидкость(на сутки) потом снять марлю положить в тарелку и можно кушать.

Оладьи из тыквы

. 0,5кг. тыквы тереть на терки

1 яйцо

щепотку соды,соль по вкусу

5-6 ст.ложки муки.

Все перемешать и жарить на сковороде.

ШАШЛЫК ПО-АРМЯНСКИ

На 4 порции. Баранина (корейка) - 1 кг., репчатый лук - 2 головки мелких, лимон - 1 шт., соль, перец по вкусу.

Баранью корейку разрубить на куски по 25-30 г., посолить, посыпать перцем, прибавить сок лимона и лимонную цедру, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать и оставить в прохладном месте. Через 7-8 часов куски баранины нанизать на шампуры по 5-6 кусков на каждый и обжаривать, держа их над раскаленными углями и смазывая бараньим салом. Гарниром к шашлыку могут служить свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кружочками репчатый лук, лук зеленый, кинза, тархун, а также свежие баклажаны, надрезанные, нашпигованные кусочками бараньего сала и обжаренные на шампурах. Шашлык подают к столу на мангалах или в тарелках, не снимая с шампуров. В качестве приправы рекомендуется кетчуп, ткемали или гранатовый соус.

УРАМА (Фигурный хворост)

На 4 порции Мука пшеничная - 630 г, сахар - 2 :г. ложки, яйца - 6 шт., молоко - 1,5 ст. ложки, дрожжи - 1 ч. ложка, масло топленое - 600 г

Яйца, молоко, сахар хорошо размешать, добавить соль, дрожжи, муку. Замесить крутое тесто, выдержать его 30 минуг в прохладном месте, загем раскагать слой толщиной до 1,5 см, нарезать полоски шириной до 4 см, свернуть их спиралью и обжаривагь в разогретом топленом масле.

ЧЕК-ЧЕК (Мучное сладкое блюдо)

На 4 порции Мука пшеничная - 450 г., яйца - 6 шт. , соль по вкусу, масло топленое - 10 ст. ложек Для сиропа: сахар - 1,5 стакана; мед - 3 ст. ложки, вода - 0,25 стакана

Из взбитых яиц, муки и соли замесить некрутое тесто,

раскатать его жгутиками толщиной до 0,5 см и нарезать кусочками в форме фасоли. Обжарить чек-чек в большом количестве разогретого жира. Сахар растворить в воде, добавить мед, прокипятить. Сироп считается готовым, если капля его на гладкой поверхности не растекается. После охлаждения придать чек-чеку форму горки, сверху залить сиропом.

САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

На 4 порции Перец болгарский - 4 шт., лук зеленый - 1 пучок, зелень -1 пучок, соль, винный уксус по вкусу

Болгарский перец очистить от плодоножек, нарезать тонкой соломкой, смешать с шинкованным зеленым луком, рубленой зеленью, посолить и дать постоять 15-20 минут. В салат можно добавить винный уксус.

ЗАКУСКА ИЗ ПРЯНОЙ МОЙВЫ

На 4 порции Мойва пряного посола - 4-6 шт., свежий или соленый огурец - 0,5 шт., яйцо - 1 шт., майонез - 0,5 стакана, зелень петрушки и укропа.

Огурцы нарезают вдоль на ровные пластинки, укладывают на селедочницу через 1-2 см одна от другой, сверху кладут филе пряной мойвы. Заливают майонезом и ставят на 15-20 минут в холодильник. Перед подачей украшают долькой яйца, сваренного вкрутую, зеленью петрушки и укропа.

ШАШЛЫК ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

На 4 порции. Баранина (почечная часть или мякоть заднай ноги) - 600 г., лук репчатый - 2 головки, уксус - 5 ст. л., масло сливочное - 25 г., лук зеленый - 100 г., помидоры свежие - 4 шт., соус ткемали - 3--4 ст. л., барбарис сушеный или свежий - 12-16 шт., лимон - 1 шт., укроп, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Баранину нареэать кусками в форме кубиков (по 30-40 г.), положить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный или натертый репчатый лук, зелень петрушки, винный уксус или лимонный сок, перемешать, накрыть крышкой и поставить на 4-5 часов в холодное место. Молодую баранину мариновать без добавления уксуса Куски мяса нанизать на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями баз пламени, непрерывно повертывая шампуры. Готовый шашлык уложить на блюдо, украсить зеленью. Отдельно подать крупно нарезанный зеленый лук, свежие помидоры, дольки лимона, соус ткемали и барбарис.

МЯСО В СОБСТВЕННОМ СОКУ

На 4 порции Баранина - 800 г, лук репчатый - 250 г, зелень - 1 пучок, соль, специи по вкусу.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками по 25-30 г

и смешать с репчатым луком, зеленью, солью и специями. Мясо положить на сковороду, закрыть крышкой и припустить в собственном соку до готовности. По желанию можно добавить помидоры или томат-пасту. Отдельно к мясу подать овощные салаты, картофель, морковь, репу.

УГРО (Суп-лапша с мясом)

На 4 порции Говядина или баранина - 500 г, лук репчатый - 150 г, морковь - 150 г, зелень - 1 пучок, горох - 1 стакан, картофель - 300 г, соль, специи по вкусу. Мука - 1,5 стакана, яйцо -1 шт., вода, соль.

Баранину или говядину нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, репчатый лук и довести до кипения. В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох, а через 30-40 минут картофель. Отдельно приготовить угро - тонкую лапшу из крутого, эластичного теста, которое замесить из муки, соли, яиц, воды. Тесто выдержать 30-40 минут в прохладном месте. Нарезать лапшу и слегка подсушить. Затем лапшу опустить в кипящий бульон и варить 10-15 минут. Перед подачей на стол заправить суп кислым молоком, рубленой зеленью.

СУП-БОЗБАШ

На 4 порции. Баранина (мякоть)-400 г., картофель-10 шт., лук репчатый -4 головки, помидоры - 8 шт., стручковая фасоль - 200 г., баклажаны - 2 шт., зеленый перец - 3 стручка, томат-пюре - 1-1,5 ст. л., соль, перец, укроп, зелень петрушки по вкусу.

Баранину разрезать на куски весом 30-40 г., опустить в холодную воду и довести до кипения на слабом огне. Прибавить мелко нарезанный репчатый лук и варить до готовности 40 минут на слабом огне. За 15 минут до окончания варки положить а бульон картофель, разрезанный пополам (а если мелкий, то целиком).

Свежие помидоры, стручковую фасоль, баклажаны, зеленый перец обжарить на сковороде в масле с прибавлением томата-пюре и опустить а готовый бульон. Бульон посолить, посылать перцем и довесь до кипения.

Перед подачей к столу посыпать бозбаш мелко рубленом зеленью петрушки и укропом.

ОКРОШКА РЫБНАЯ

На 4 порции

Квас - 2-2,5 л., рыба жаренная (любая) - 200 г., осетрина отварная - 50 г., сельдь - 30 г. свекла отварная - 4 шт., лук зеленый - 100 г., огурцы свежие - 2-3 шт., оливковое масло - 3-4 ст. л., хрен готовый - 1-2 ст. л., зелень петрушки и укропа - по вкусу.

Мякоть обжаренной рыбы отделить от костей, покрошить, прибавить к ней хрен, мелко рубленую сельдь, зеленый лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками огурцы, натертую на крупной терке свеклу, оливковое масло и растереть в фарфоровой миске. Залить квасом, тщательно размешать, положить кусочки осетрины, пищевого льда и посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

На 4 порции. Баранина - 280 г., сало баранье - 25 г., лук репчатый - 100 г., зелень петрушки - 40 г., мука пшеничная - 15 г. Маринад: анис - 2 г., лук репчатый - 40 г., перец красный - 2 г., уксус 3%-ный - 20 г.

Баранину нарезают на мелкие кусочки и вместе с нашинкованным луком заливают маринадом, перемешивают и оставляют на 3-4 часа. Затем мясо нанизывают на шпажку, на конец которой насаживают кусок сала, посылают мукой и обжаривают над раскаленными углями. Подают по 3-5 шт. на порцию. Гарнир - нашинкованный лук и зелень петрушки.

МАНТЫ (3 штуки в порции)

На 4 порции. Баранина - 440 г., сало баранье - 45 г., лук репчатый, очищенный - 500 г., мука в/с - 320 г., вода - 20 г.

Баранину и лук мелко рубят, заправляют солью и перцем. Из крутого теста раскатывают тонкие лепешки (края лепешки должны быть раскатаны тоньше, чем середина). На середину лепешки кладут фарш, сверху фарша кладут кусочек сала и защипывают края, придавая изделию круглую форму.

Манты отваривают на пару, в каскане (паровом котле), плотно накрытом крышкой.

Манты варятся 45 минут. При подаче к столу их заливают мясным бульоном, посыпают рубленой зеленью. Подают отдельно сметану или кислое молоко,

КОКТЕЙЛЬ "ЭСТОНИЯ"

Этот древний напиток пили в Эстонии еще 500 лет тому назад. На 5 порций.

Белое десертное вино - 500 г., сахарный песок - 1/2 ч. л., гвоздика - 0,2 г., мускатный орех - 0.2 г., шафран-0,15 г., лимон - 1/2 шт.

Вино вылить в стеклянную или эмалированную кастрюлю, положить в него сахарный песок, специи и варить на слабом огне пять минут. После коктейль процедить, остудить а холодильнике, разлить в стаканы, и в каждую порцию бросить дольку лимона.

КАТЛАМА (Лепешки слоеные)

На 4 порции Мука пшеничная - 5 стаканов, вода - 1 стакан, жир для прослойки теста - 80 г, жир для жаренья - 500 г.

Замесить крутое тесто, выдержать его 30-40 минут. Затем раскатать тонким слоем, смазать жиром и скрутить в виде рулета. Разрезать рулет по длине на полоски, которые свернуть в кружки. Концы подвернуть и защипать. Полученные кружки слегка придавить и раскатать. В середине сделать отверстие диаметром 1,5-2 см. Лепешки обжарить в масле.

ЗАПЕКАНКА СО СВЕКЛОЙ

На 4 порции Черствый ржаной хлеб - 400 г, свекла - 300 г, яйца - 4 шт., сухари - 40 г , изюм - 100 г, маргарин - 40 г.

Черствый хлеб нарезать ломтиками 0,5 см и слегка смочить водой. Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить яйца, изюм и перемешать. На сковороду, смазанную маргарином, насыпать сухари, выложить слой хлеба, на него положить свеклу, сверху закрыть другим слоем хлеба, залить яйцами и запекать в духовом шкафу 40 минут. Подать на стол со сметаной.

БАБКА С ТВОРОГОМ

На 4 порции Черствей пшеничный хлеб - 300 г, творог - 500 г, изюм - 50 г, молоко - 0,5 л, сухари - 40 г, сахарный песок - 60 г, яйца - 2 шт., сливочное масло или маргарин - 40 г.

Черствый хлеб без корок нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Творог протереть, добавить сахар, яйца и изюм. Приготовить смесь из яиц, молока и сахара. Смочить в ней с одной стороны ломтики хлеба. На сковороду, смазанную маслом, уложить часть хлеба сухой стороной вверх. На него - творожный фарш. Затем все покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх и запечь в духовом шкафу до готовности. Подать к чаю, кофе или киселю.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ

На 4 порции Креветки - 500 г, яйца - 4 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка, свежие овощи, зелень петрушки, соль по вкусу.

Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, отделяют желток. Затем его растирают со сливочным маслом, солят и соединяют с мясом очищенных вареных креветок, нарезанных кусочками. Готовой массой фаршируют половинки яиц, сверху украшают шейками креветок, зеленью петрушки. Подают на тарелке со свежими овощами.

САМБУСА БАРАКИ (Пирожки слоеные)

Мука пшеничная - 4 стакана, яйцо - 1 шт., вода - 1 стакан, масло растительное для прослойки теста - 3 ст. ложки, баранина - 500 г, лук репчатый - 150 г, жир -50 г, соль, специи по вкусу.

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30-40 минут. Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать маслом, скрутить в виде рулета,

нарезать небольшими кусочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш и придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца. Выпекать самбусу можно в духовом шкафу.

Приготовление фарша

Мякоть баранины пропустить через мясорубку и пережарить с луком и маслом.

ХАЛВАЙТАР (Жидкая мучная халва)

На 4 порции Мука пшеничная - 2 стакана, сахарный песок - 2 стакана, вода - 2 стакана, жир бараний - 100 г, орехи -100 г.

В толстой кастрюле разогреть бараний жир, медленно засыпать муку и жарить, перемешивая до образования коричневого цвета. Добавить сахарный сироп и перемешать. Готовую халву разлить по тарелкам. Затем остудить и нарезать. В халву можно добавить орехи, миндаль, фисташки, ванилин.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

На 4 порции Баклажаны - 1 кг, морковь - 500 г, лук репчатый - 300 г. зелень - 1 пучок, масло растительное - 100 г, чеснок - 1 головка, помидоры - 2-3 шт., соль, специи по вкусу.

Баклажаны разрезать на две половины, вычистить ложкой семена. Отдельно приготовить овощной фарш. Для этого в раскаленном масле обжарить шинкованный репчатый лук, морковь, свежие помидоры, зелень, чеснок. Фаршем начинить баклажаны, уложить на сковородку, добавить немного воды и тушить на медленном огне до готовности.

ШАШЛЫК ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

На 4 порции Баранина - 1 кг, сало курдючное - 150 г, лук репчатый - 200 г, лимон - 1 шт, зелень - 1 пучок, помидоры - 400 г, соль, специи по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30-40 г, смешать с кусочками курдючного сала, репчатым луком, специями и полить отжатым лимонным соком. Подготовленное мясо оставить на 2-3 часа в прохладном месте. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с салом и обжаривать на раскаленных углях. Отдельно на шпажки надеть небольшие спелые помидоры и обжарить на углях. Готовый шашлык снова полить лимонным соком и подать к столу вместе с помидорами.

КАУРМО ШУРБО (Суп мясной)

На 4 порции Баранина - 500 г, лук репчатый - 150 г, морковь - 250 г, картофель - 750 г, сало баранье - 75 г, помидоры - 200 г, перец болгарский - 2 шт., зелень -1 пучок, соль, перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусками по 40-50 г, обжарить в котле до образования румяной корочки, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь и жарить еще 5-7 минут. Можно

положить помидоры или томат-пасту. После этого в котел залить холодную воду, довести до кипения и варить на медленном огне. За 30 минут до готовности положить картофель, шинкованный болгарский перец, специи. Готовое шурбо посыпать зеленью. В шурбо можно добавить репу, тыкву. Отварное мясо, картофель можно подавать отдельно на блюде.

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

1 кг. свинины, 1/2 дольки чеснока или 1/2 ч. л. майорвив, молотый перец, соль, свиные тонкие кишки, 150 г. шпика, бульон, картофель.

Свинину пропустить через мясорубку или мелко порубить, добавить соль и молотый перец, натертый чеснок, лук, майоран, немного бульона, нарезанный шпиг, все перемешать и приготовленной массой начинить свиные тонкие кишки.

Начиняя мясом кишки, их закручивают через каждые 15-20 см. Концы колбасок перевязать. Варить их 10-15 минут в подсоленной воде. Затем поджарить в жире.

Колбаски отделить одну от другой" положить на блюдо и залить салом, в котором они жарились. Жареный картофель положить рядом с колбасками. Отдельно подать огурцы, помидоры, квашеную капусту и зелень.

СОЛОМКА К ВИНУ

мука - 500 г., рыхлитель - 13 г., масло - 130 г., сахар - 240 г., ванилин - 13 г., яйцо - 2 шт., желток - 1 шт., сахар для обсыпания.

В муке, смешанной с рыхлителем, измельчается масло. Добавляются все вышеперечисленные ингредиенты и замешивается некрутое тесто. Тесто тонко раскатывается и разрезается на соломку, которая укладывается на смазанный противень, смазывается желтком, обсыпается крупным сахарным песком и выпекается. Соломка подается к вину, пиву и чаю.

ТОРТ СО ШКВАРКАМИ

масло - 50 г., сахар - 100 г., яйцо - 1 шт., шкварки - 200-250 г., мука - 200 г., рыхлитель - 7 г., сок и цедра лимона - 1/2, молотой корицы и гвоздики на кончике ножа, мармелад.

Масло, сахар и яйцо взбиваем до пены. В смесь добавляем мелко нарезанные шкварки. Затем добавляем муку, смешанную с рыхлителем, сок, цедру, корицу и гвоздику. Тесто тщательно вымешиваем. Отделяем 2/3 теста и распределяем в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для выпечки тортов, сверху намазываем мармеладом. Оставшееся тесто раскатываем на жгутики и делаем из них украшение в виде сетки. Затем торт выпекается при умеренной температуре духовки.

КАРМАШКИ ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА

мука - 250 г., рыхлитель - 7 г., масло - 200 г., творог - 250 г.,

яйцо для смазывания - 1 шт., мармелад, щепотка соли.

В муке, смешанной с рыхлителем, измельчается масло. Подсолить, добавить отжатый творог и быстро замесить некрутое тесто, которое затем тонко раскатать и нарезать на квадраты. Квадратики намазать мармеладом и завернуть в виде прямоугольников или треугольников. Смазать яйцом и поставить для выпечки.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

мука пшеничная - 0,5 кг., сахар - 0,3 кг., масло или маргарин - 0,25 кг., молоко - 0,5 стакана, яйцо - 4 шт., рыхлитель теста - 18 г., лимонная корка - 30 г., изюм - 50 г., сахарная пудра для посыпания.

Масло или маргарин растереть с сахором и яйцами, добавить муку, разрыхлитель теста и молоко. Затем добавить тертую лимонную корку или аромат, и изюм. Компоненты хорошо размешать. Печь в форме для пирога при температуре около 200 градусов, около 70 минут.

СУП ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

2 столовые ложки оливкового масла 2 крупные луковицы, нарезать 0,5 кг вареной баранины, нарезать кубиками 1,5 л говяжьего или куриного бульона 0,5 кг брюквы, нарезать мелкими кубиками 2 средние морковки, крупно нарезать крупная картофелина, нарезать мелкими кубиками 2 черешка сельдерея, нарезать ломтиками 100 г перловой крупы 1/2 чайной ложки сушеного тмина и соли молотый черный перец 2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки или зеленого лука

Разогреть оливковое масло в большой кастрюле и, помешивая, обжарить и нем лук до мягкости. Добавить баранину, влить бульон и довести до кипения, затем убавить огонь до умеренного и варить 10 минут, снимая пену. Положить в кастрюлю брюкву, морковь, картофель, сельдерей, перловую крупу, тмин, соль и перец и варить, не накрывая крышкой, до готовности перловой крупы. Посыпать петрушкой или зеленым луком.

СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ

150 г муки 1/2 чайной ложки соли 2 слегка взбитых яйца 175 мл молока 60 мл воды 2 столовые ложки растительного масла 450 г свиных сосисок

Высыпать муку и соль в миску и сделать в центре углубление Влить в него яйца и постепенно вымешать их с мукой деревянной ложкой, добавляя молоко и воду, чтобы тесто не получилось слишком густым. Взбить тесто венчиком до консистенции густых сливок, прикрыть крышкой и оставить на 30 минут. Прогреть духовку до 220?С. Вылить растительное масло на противень и

подогревать в течение 5 минут. Затем вынуть его из духовки, выложить на него сосиски и поставить противень в центр духовки на 10 минут, пока сосиски не подрумянятся. Взбить тесто венчиком и быстро вылить его на сосиски. Поставить противень и духовку минут на 35-40, пока из теста не образуется поджаристая золотистая хрустящая корочка. Затем украсить листиками петрушки и поджаренными колечками яблока и подать на стол.

ЦЫПЛЕНОК С ЯБЛОКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

4 цыпленка для жарки, по 400 г каждый 700 г картофеля, нарезать тонкими ломтиками 350 г зеленых яблок, нарезать ломтиками 1 крупная луковица, нарезать тонкими кольцами 1 лавровый лист 3 веточки петрушки 1 черешок сельдерея, нарезать цедра 1 апельсина, снять мелкой теркой 1/4 чайной ложки молотых гвоздики и душистого перца 3/4 чайной ложки молотой корицы 1/2 чайной ложки соли молотый черный перец стакан апельсинового сока 1 столовая ложка оливкового масла 2 чайные ложки (без верха) панировочных сухарей 1 апельсин, разделить на дольки, и веточки зелени для украшения

Нагреть духовку до 200?С. Нарезать цыпленка вдоль спинки затем развернуть и расплющить его Промыть и промокнуть салфеткой. Сложить картофель, яблоки и лук в большую, смазанную оливковым маслом форму для запекания. Добавить лавровый лист, петрушку, сельдерей и цедру апельсина. Посыпать молотой гвоздикой, душистым перцем и корицей, поперчить по вкусу и добавить половину требуемой соли. Уложить цыпленка кожей к верху в середину емкости, посыпать оставшейся солью и слегка поперчить. Залить апельсиновым соком, смазать оливковым маслом и обсыпать толчеными сухарями. Запекать в духовке в течение 1-1/2 часа до образования хрустящей золотистой корочки. Вынуть лавровый лист, украсить блюдо и подать и стол.

КУРИЦА С ВИНОМ И ГРИБАМИ

2 столовые ложки оливкового масла 4 куриные ножки, по 250 г каждая, очистить от кожи 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 1 крупная луковица, нарезать 250 г свежих мелких грибов, разрезать на половинки 2 зубчика чеснока, измельчить 400 г консервированных томатов 120 мл протертых свежих помидоров 50 мл красного вина 1/2 чайной ложки сушеного эстрагона 120 г маслин без косточек 100 г лапши

Разогреть оливковое масло в большой огнеупорной кастрюле обжарить куриные ножки, по 2 за один раз, на сильном огне до образования золотистой корочки Переложить их на тарелку, посолить и поперчить. Добавить в кастрюлю лук и пассеровать на умеренном огне в течение 5 минут. Положить грибы и чеснок,

готовить еще 3 минуты. Затем добавить консервированные томаты, протертые помидоры, вино, эстрагон и маслины. Положить ножки в кастрюлю и довести до кипения. Убавить огонь и тушить под крышкой 15 минут.Снова довести до кипения и добавить лапшу. Тушить на слабом огне 8-10 минут до готовности лапши и курицы.

КЛАФУТИ ИЗ КРЕВЕТОК

Для теста: 120 г муки 3 яйца 150 г молока 1/4 чайной ложки соли молотый перец 1/8 чайной ложки молотого мускатного ореха 30 г сливочного масла 350 г крупных свежих креветок долька чеснока, растолочь 2 столовые ложки нарезанной петрушки 250 консервированной сладкой кукурузы

Нагреть духовку до 220? С. Муку насыпать в миску, сделать углубление. В другой посуде слегка взбить яйца венчиком, добавить молоко, соль, немного перца и мускатный орех. Влить эту смесь в муку, взбивая одновременно тесто до образования однородной массы, накрыть и оставить на 30 минут.Растопить сливочное масло в сковороде, пока не начнет пузыриться, поджарить в нем креветки в течение 3 минут. Добавить чеснок и петрушку и жарить еще 2 минуты: креветки должны стать розовыми. На дно слегка смазанного оливковым маслом неглубокого огнеупорного блюда выложить кукурузу. Разровнять и сверху положить креветки. Размешать тесто и вылить его на креветки. Выпекать в духовке примерно 35 минут, пока тесте не разбухнет и не станет золотисто-коричневым. Подать на стол в блюде, украшенном веточками зелени. Одновременно подать зеленый салат.

ОКУНЬ С ВЕТЧИНОЙ

4 столовые ложки оливкового масла сок 1 лимона 1 долька чеснока, растолочь 1/2 чайной ложки соли молотый черный перец 4 окуня, около 350 г каждый, разделать 2 толстых ломтя ветчины, каждый разрезать вдоль на 2 части 700 г картофеля, сварить, нарезать кружочками или кубиками 2 столовые ложки свежей петрушки 8 маслин без косточек, нарезать 2 столовые ложки хлебных крошек

Смешать оливковое масло лимонный сок, чеснок, соль и немного перца в широкой неглубокой форме. Положить и нее рыбу и обмазать со всех сторон смесью. Накрыть и поставить на 2 часа в холодильник. Выложить весь маринад в другую посуду, а между рыбами положить по куску ветчины. Смешать картошку с петрушкой и половиной маринада и разложить смесь вокруг каждой рыбы. Нарезанные маслины покрошить сверху, выложить и форму для запекания остальной маринад и посыпать хлебными крошками. Печь в духовке 20-25 минут до готовности рыбы.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ПЕРЦА

2 столовые ложки оливкового масла 2 луковицы, тонко нарезать кружочками 2 средних зеленых сладких перца, вынуть семена и тонко нарезать 900 г картофеля, тонко нарезать кружочками 250 г сыра чеддер, натереть 450 мл молока 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 1/4 чайной ложки мускатного ореха

Нагреть духовку до 180?С. Разогреть оливковое масло в большой сковороде и потомить в нем лук и перец, помешивая. Треть нарезанного картофеля разложить на слегка смазанное оливковым маслом огнеупорное неглубокое блюдо, сверху положить слой лука с перцем (использовать половину того, что в сковороде), снова положить слой картофеля, на него вторую половину лука с перцем, затем опять слой картофеля; самый верхний слой посыпать тертым сыром. Смешать молоко с солью и мускатным орехом, поперчить и аккуратно вылить смесь на картошку. Запекать в духовке и течение 1-1/2 часа, пока картофель не пропечется, молоко почти целиком не впитается, а расплавлен-ный сыр не начнет пузыриться и запеканка не покроется золотистой корочкой. На стол подать с белым хлебом и зеленым салатом.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

2 столовые ложки оливкового масла 250 г лука, мелко порубить 250 г яблок, очистить и нарезать по 1/2 чайной ложки имбиря и тмина 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 250 г замороженных или свежих каштанов 120 г чернослива, разрезать на 4 части 120 г кураги, разрезать на 4 части 120 г смеси орехов (например, грецких, кешью и миндаля) по 30 г подсолнечных и тыквенных семечек, очистить 1 большой кабачок, около 1 кг

Нагреть духовку до 190? С. Разогреть оливковое масло в большой кастрюле и чуть потомить в нем лук. Положить яблоки, потушить 2 минуты, затем добавить имбирь, тмин, соль и немного поперчить; варить еще 2 минуты; положить каштаны, чернослив, курагу, смесь орехов и семечки; все хорошо перемешать. Разрезать кабачок пополам и длину; вычистить семена и положить в глубокий противень разрезанной стороной кверху. Наполнить кабачок фруктово-ореховой смесью, затем накрыть фольгой. Печь в духовке 1 1/4 -1 1/2 часа, пока кабачок не пропечется, а начинка не станет коричневой. Подать блюдо горячим или холодным с салатом и ломтиками апельсина.

ФАСОЛЬ В СОУСЕ ЧИЛЛИ

1 столовая ложка оливкового масла 1 луковица, мелко нарезать 250 г длинного коричневого риса 2 чайные ложки (без верха) порошка чилли 600 мл овощного бульона-основы или воды

600 г помидоров, протереть 200 г консервированных томатов 450 г красной фасоли, отварить и промыть 250 г консервированной или замороженной сладкой кукурузы 250 г зеленой стручковой фасоли, нарезать небольшими кусочками 150 г сметаны 90 г сыра чеддер, натереть 60 г тыквенных семечек

Разогреть масло в широкой огнеупорной кастрюле в течение 1 минуты и слегка поджарить в нем лук на среднем огне. Выложить рис, порошок чилли и вылить бульон (или воду). Довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть и варить на медленном огне 10 минут. Добавить в рис протертые томаты вместе с соком, выложить в кастрюлю фасоль, нарезанные стручки и кукурузные зерна. Еще раз все прокипятить, уменьшить огонь. Варить, помешивая, 10-15 минут, пока стручки не будут готовы, а весь бульон не впитается и рис. Выложить ложкой сверху сметану, посыпать сыром и тыквенными семечками.

ПУДИНГ ИЗ ХЛЕБА С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ЛУКОМ

2 стоповые ложки оливкового масла 450 г лука, нарезать 4 больших куска хлеба с отрубями, корки отрезать, хлеб нарезать треугольниками 4 яйца 450 г молока молотый черный перец 1 столовая ложка горчицы 120 г сыра чеддер, натереть 120 г копченого сыра, нарезать маленькими кубиками

Нагреть духовку до 180? С Оливковое масло разогреть в большой сковороде, потомить в нем лук, пока не станет мягким. Добавить хлеб, хорошо перемешать с луком. Взбить яйца с молоком в большой миске, положить туда горчицу и перец. Отложить 2 столовые ложки сыра, а остальной и весь копченый сыр высыпать в миску с молочно-яичной смесью. Туда же аккуратно добавить лук и хлеб из сковороды. Все вылить в неглубокую, слегка смазанную оливковым маслом форму, сверху посыпать оставшимся сыром. Поставить в духовку и печь 45 минут. Сразу подать на стол.

ОСТРАЯ СВИНИНА И СПАГЕТТИ С ОВОЩАМИ

2 столовые ложки арахисового масла 3 столовые ложки соевого соуса 2 чайные ложки соуса чилли 2 чайные ложки кунжутного масла 1 столовая ложка меда 1 зубчик чеснока, раздавить 225 г спагетти из муки грубого помола 2 столовые ложки оливкового масла 450 г свиной вырезки, очистить от жира, нарезать тонкими длинными полосками 2 моркови, нарезать тонкой соломкой 2 корня сельдерея, порубить 175 г сладкого горошка, бланшировать 4 головки зеленого лука, порубить 1 столовая ложка (без верха) молотого корня имбиря измельченная морковь и зеленый лук для украшения

В кухонный комбайн вылить бульон, добавить арахисовое масло, соевый соус, соус чилли, кунжутное масло, мед и чеснок и

смешать до получения однородной массы. Отставить и сторону. Приготовить спагетти. Разогреть оливковое масло на большой сковороде и поджарить, помешивая, свинину в течение 4 минут на сильном огне. Добавить, морковь, сельдерей и жарить, помешивая, 4 минуты, затем добавить горошек, лук в имбирь и готовить еще 4 минуты, пока свинина не станет мягкой. Слить спагетти и выложить на блюдо. Добавить, свинину и арахисовый соус, украсить морковью, зеленым луком и подавать.

ЯИЧНАЯ ЛАПША С ОКОРОКОМ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

1 столовая ложка (без верха) кукурузной муки 425 г ананасов, консервированных в собственном соку, отжать, сок оставить 2 столовые ложки яблочного уксуса 2 столовые ложки соевого соуса 1 столовая ложка кетчупа 1 столовая ложка оливкового масла 225 г стейка из окорока, очистить от жира и нарезать небольшими кубиками луковица, нарезать 2 больших сладких перца (красный и зеленый), очистить от семян и нарезать небольшими квадратиками 50 г китайской яичной лапши 45 г грецких орехов, порубить 1 зубчик чеснока, раздавить 3 головки зеленого лука, нарезать

В миске смешить кукурузную муку и оставленный ананасовый сок, затем добавить уксус, соевый соус и кетчуп. Разогреть масло на большой сковороде и жарить, помешивая, окорок в течение 5 минут на среднем огне. Добавить перец и поджаривать, помешивая еще 8 минут. Приготовить макароны. Добавить на сковороды грецкие орехи и чеснок, уменьшить огонь до слабого и поджаривать смесь, помешивая, 4 минуты. Добавить смесь из кукурузной муки и ананасового сока, а также кусочки ананаса и донести до ки-пения, непрерывно помешивая. Еще раз уменьшить огонь и кипятить около 5 минут, помешивая, пока соус не станет густым и однородным. Когда лапша будет готова, слить и выложить на блюдо. Полить кисло-сладким соусом с окороком, украсить кусочками зеленого лука и подавать

СЫРНЫЕ МАКАРОНЫ

300 г любых макарон 60 г сливочного масла 60 г муки 570 мл молока 1 стакан сливок 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 1/8 чайной ложки молотого мускатного ореха 1 столовая ложка (без верха) горчицы 250 г сыра чеддер, натереть 3 помидора, нарезать свежая петрушка для украшения

Разогреть духовку до 220? С и сварить макароны. Тем временем растопить масло в большой кастрюле и положить муку. Обжаривать на умеренном огне 1 минуту, затем постепенно добавлять молоко, сливки, соль, немного черного перца и мускатный орех. Помешивать со-ус до загустения, затем уменьшить огонь и готовить еще 2 минуты. Снять кастрюлю с

огня, добавить, горчицу и 3/4 сыра чеддер, перемешать, пока сыр не расплавится. Слить воду с готовых макарон и смешать их с сырным соусом. Выложить смесь в неглубокое огнеупорное блюдо и посыпать оставшимся чеддером. Сверху положить кусочки помидоров и выпекать в духовке около 25 минут до появления пузырьков и золотисто-коричневой корочки. Украсить петрушкой и подавать с салатом и теплым хлебом.

ПИЦЦА РУСТИКА

400 г теста для пиццы или 225 г смеси для теста, приготовленной строго по рецепту на упаковке 400 г листьев шпината, бланшировать в течение 2 минут 225 г сыра рикотта 60 г тертого сыра пармезан 3 яйца, слегка взбить 3 столовые ложки нарезанного свежего базилика 1 зубчик чеснока, растолочь молотый черный перец 350 г маринованного сладкого красного перца, нарезать широкими полосками 30 г сосновых орешков (можно кедровых) 120 г ветчины, нарезать

Разогреть духовку до 220? С. Раскатать тесто для пиццы до получения круга 30,5 см в диаметре, затем, прижав ко дну, слегка загнуть тесто по краям, чтобы оно доходило до середины высоты смазанной маслом формы. Крупно нарезать шпинат, положить его в миску, добавить риккоту, пармезан, базилик, чеснок, немного черного перца, полоски красного перца и сосновые орешки.Положить на основу пиццы половину смеси из сыра рикотта и добавить сверху ветчину. Поверх ветчинного слоя выложить оставшуюся рикотту. Выпекать в духовке 30 минут, пока основа не станет хрустящей. Разрезать на четвертинки и подавать с салатом.

Простое тесто для пиццы

Для приготовления 400 г теста, что соответствует 2 готовым пиццам диаметром 23 см, потребуется: 150 мл теплой воды 1/2 чайной ложки сахарной пудры 1 чайная ложка (без верха) сухих дрожжей 225 г муки 1/2 чайной ложки соли 30 г сливочного масла

Вылить воду в миску и размешать в ней сахар. Добавить дрожжи и поставить в теплое место на 10 минут, чтобы они растворились. Просеять муку и соль через сито, растереть с маслом. Разведенные в воде дрожжи добавить в муку и перемешать до получения мягкого теста. Хорошенько вымесить тесто: оно должно быть ровным, однородным и легко отставать от рук. Положить тесто в миску и накрыть сверху пленкой. Оставить в теплом месте на 1 час, пока тесто не увеличится в размере вдвое. Отбить поднявшееся тесто кулаками, чтобы не осталось пузырьков воздуха, и снова вымесить. Раскатать при помощи скалки, чтобы образовался круг.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ПЕСТРОЙ ФАСОЛЬЮ

3 столовые ложки оливкового масла 1 луковица, мелко порезать 250 г копченых сосисок 2 измельченных зубчика чеснока 100 г длинного белого риса 300 мл куриного бульона-основы 4 крупных помидора 2 средние моркови, натереть на крупной терке 200 г отваренной пестрой фасоли 4 столовые ложки мелко нарезанной петрушки 2 столовые ложки лимонного сока молотый черный перец листочки сельдерея для украшения

Подогреть столовую ложку масла в сковороде и обжарить лук, сосиски и чеснок, пока сосиски не будут готовы. Залить рис бульоном и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 20-25 минут на медленном огне, пока рис не будет готов, и бульон не впитается. В это время срезать верхушку с помидоров и вынуть мякоть ложкой. Мякоть и срезанные верхушки мелко нарезать и добавить в рис. Перемешать морковь, фасоль, петрушку, лимонный сок, оставшееся масло, соль, перец и рис. Затем поставить смесь охлаждаться. Нафаршировать помидоры охлажденной смесью, затем разложить помидоры по тарелкам. Оставшийся рис выложить вокруг помидоров. Украсить листочками сельдерея и подать на стол.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ И МАКАРОН ПОД СОУСОМ РИКОТТА

1 столовая ложка оливкового масла 100 г свежих грибов, мелко нарезать 1 измельченный зубчик чеснока 3 столовые ложки мелко нарезанной петрушки 100 г сыра рикотта (или другого, по вашему вкусу) 6 столовых ложек сметаны 2 столовые ложки неострой горчицы 2 столовые ложки уксуса 1/4 чайной ложки сахара 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 200 г макарон в виде маленьких ракушек, отварить и просушить 200 г овощной смеси (горошек, морковь и кукуруза), отварить 300 г копченой ветчины, порезать кубиками 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука

Обжарить грибы и чеснок в масле на сковороде в течение 4-5 минут. Добавить петрушку и тушить до тех пор, пока жидкость из грибов не выпарится.Положить сыр рикотта, сметану, горчицу, уксус, сахар, соль и перец в салатницу и добавить к полученной смеси макароны и овощи. Туда же выложить грибную смесь и ветчину, хорошо перемещать. Посылать зеленым луком, закрыть крышкой и поставить на 1 час в холодильник.

СОТЕ ИЗ САЛЯМИ И КАРТОФЕЛЯ

450 г салями, порезать кубиками 1 средняя луковица, мелко нарезать 2 больших сладких перца (зеленый и красный), без зернышек, нарезать кубиками 550 г молодого картофеля, нарезать кубиками 225 мл куриного бульона-основы молотый

черный перец 1 столовая ложка душицы

Нагреть большую сковороду на умеренном огне и обжарить салями. Через 10 минут слить жир, оставив 1 ложку жира, который вытопился из салями. Добавить лук, перец и картофель и обжаривать 5 минут. Влить бульон и поставить на медленный огонь. Прикрыть крышкой и тушить 15 минут, пока картофель не станет мягким. Добавить, если нужно, еще бульона, чтобы картофель не пригорел. Посыпать душицей и подавать на стол с зеленым салатом и хрустящими хлебцами.

СУФЛЕ ИЗ СЫРА И ВЕТЧИНЫ

15 г натертого пармезана или другого острого сыра 60 г сливочного масла 1 маленькая луковица, мелко нарезать 60 г пшеничной муки 1 стакан молока 4 яйца (белки и желтки отдельно) 175 г ветчины, мелко нарезать 120 г сыра чеддер, натереть молотый черный перец

Разогреть духовку до 200? С. Смазать форму и обсыпать пармезаном. Растопить масло и сковороде и обжарить лук т золотистого цвета. Всыпать муку и готовить 1 минуту, затем постепенно влить молоко. Довести до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Готовить еще 1 минуту. Снять сковороду с огня и оставить слегка охладиться. В остывшую смесь добавить, яичные желтки, ветчину, 3/4 сыра чеддер и немного молотого черного перца. Взбить яичные белки в пену. Добавить их в соус аккуратно и небольшими порциями. Выложить смесь на приготовленное блюдо и посыпать оставшимся чеддером. Выпекать в центре духовки 25 минут, пока суфле не поднимется и не застынет. Подавать с горячим хлебом и зеленым салатом.

БАБЛ-БАБЛ

2 столовые ложки оливкового масла 1 большая луковица, крупно нарезать 350 г капусты, крупно нашинковать и бланшировать в течение 3 минут 1/4 чайной ложки соли 1/2 чайной ложки майорана 350 г холодного ростбифа или баранины, крупно нарезать 700 г картофельного пюре

Подогреть 1 столовую ложку оливкового масла в сковороде и обжарить лук на умеренном огне. Положить капусту, соль, майоран и жарить еще 3 минуты. Добавить мясо, картофель, и готовить 5 минут. Аккуратно перевернуть смесь и тушить еще 5 минут до появления золотистой хрустящей корочки. Подавать на стол с салатом из моркови, сельдерея, лука и редиса.

БАГЕТ

150 мл очищенного оливкового масла 5 столовых ложек красного винного уксуса 2 зубчика чеснока, измельчить 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 4 средних сладких перца (красные и зеленые), запечь, а сок сохранить 2 деревенских

батона (из муки грубого помола), каждый около 400 г 100 г консервированных филе анчоусов, просушить и нарезать 350 г крупных помидоров, нарезать ломтиками 24 листа свежего базилика 1 большая красная луковица, тонко нарезать 16 маслин без косточек, нарезать ломтиками

Смешать масло, уксус, чеснок, соль, немного перца сок от запеченных перцев. Соус готов. Разрезать каждый батон на 3 одинаковые части по горизонтали. Нижний слой батона полить 2 ложками соуса и положить на него 1/4 анчоусов, перцев, помидоров, базилика, лука, а сверху оливки. Полить 2 столовыми ложками соуса средний слой батона и прикрыть нижний слой политой стороной вниз. Полить еще 2 столовыми ложками соуса с другой стороны и уложить еще 1/4 салатных компонентов сверху. Полить 2 столовыми ложками соуса верхнюю часть батона со стороны мякиша и положить политой стороной вниз. Аккуратно прижать, затем завернуть в вощеную бумагу, а потом в фольгу. То же самое проделать со вторым батоном. Дать, багетам настояться 2-3 часа, чтобы они хорошо пропитались. Порезать на куски и подавать.

КАРТОФЕЛЬ И КУРИЦА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

450 г маленьких молодых картофелин 3 столовые ложки оливкового масла 2 столовые ложки белого винного уксуса 1 столовая ложка (без верха) горчицы 1 столовая ложка лука-резанца (мелких луковиц) 1/4 чайной ложки соли молотый черный перец 4 столовые ложки майонеза 4 столовые ложки сметаны 1 столовая ложка накрошенной петрушки 700 г готового куриного мяса, порезать маленькими кусочками 2 черешка сельдерея, порезать ломтиками 4 головки зеленого лука, нашинковать 1 столовая ложка каперсов, просушить и нарезать 2 яйца, сварить вкрутую и порезать на четвертинки

Варить картофель до мягкости. В это время смешать в кастрюле масло, уксус, горчицу, лук-резанец, соль и немного перца. Остудить, картофель, разрезать его на толстые ломти. Перемешать с горчичным соусом и поставить настаиваться. Смешать, майонез со сметаной и петрушкой. Добавить куриное мясо, сельдерей, зеленый лук и каперсы, затем прикрыть и дать настояться 20 минут. Выложить, охлажденный картофельный салат по краям плоского блюда, а в центр - куриную смесь. Украсить яйцами и подавать на стол.

Шашлык "Чайный"

Порезать, посолить, поперчить полностью размороженное мясо, добавить пару листов лаврового листа, хорошо смешать, понемногу добавлять крепкой чайной заварки, и тщательно разминать, чтобы заварка впиталась. Добавить 1-2 больших ложки

майонеза. Размешать. Через час уже можно готовить шашлык, но лучше, чтоб мясо в заварке постояло не менее 4 часов. Чем лучше мять мясо, тем быстрее можно переходить непосредственно к изготовлению шашлыка.

мясо ?? 1 кг. заварка ?? 1.5-2 стакана соль ?? перец черный ?? лавровый лист ??

Малосольная селедка

Растворять соль в воде, пока не всплывет опущенная в нее средних размеров картофелина. Картошку вынуть, положить специи (укроп, лавр) по вкусу и прокипятить. Остудить до 20-25 по Цельсию. Бросить в тузлук селедок (желательно толстых и жирных, тихоокеанских, непоротых и нечищенных), продержать сутки при температуре +20 С. Через сутки селедку можно потреблять внутрь.

сельдь свежая ?? сколько съедите вода ?? соль ?? специи ??

Капустные рулетики

Взять качан (лучше использовать молодую, мягонькую зелененькую капустку) в руки и ободрать его аккуратно. Затем капустные листы залить кипятком, дать постоять, чтобы размякли немного. В это время можно взбить миксером или венчиком яйца вместе с белками и желтками до густой однородной массы, посолить по вкусу, всыпать во взбитые яйца мелко порезанную свежую зелень (здесь уж кто какую любит). Количество зелени не ограничивается. Когда месиво готово, достаем капустные листочки, слегка обтираем их сухой салфеткой, щедро мажем их яичной смесью и аккуратно, чтобы ничего не разлилось заворачиваем (дизайн заворачивания любой). К этому времени на плите должна стоять сковородка с кипящим растительным маслом. В кипящее масло опускаем наши рулетики (масла должно быть столько, чтобы рулетики наполовину в нем утопали) и обжариваем их до появления золотистой корочки.

капуста белокачанная ?? 1 кочан (маленький) яйца ?? 4-5 шт. зелень ?? много и разной масло растительное ?? соль

Сырные шарики от 16.02.99

Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену. Мелко потереть сыр, смешать со взбитыми белками. Высыпать в тарелку муку. Чайной ложкой достаем немного сырно-яичной массы обваливаем в муке, чтобы шарик получился, потом быстро кидаем в кипящее масло. Надо проследить, чтобы, падая в масло, шарик ко дну не приклеился, а сверху плавал. Через минуту переворачиваем шарик, чтобы у него другой бок подрумянился. В масле они увеличиваются в объеме раза в три. Готовые шарики вынуть шумовкой, дать стечь маслу и посыпать рубленой петрушкой. В тесто можно добавить соль и перец, хотя обычно

сыр и сам достаточно соленый и перченый.

сыр ?? 200 г. яйца ?? 4 шт. мука ?? 3-4 ст. л. петрушка ?? масло растительное ?? 1 стакан

Жаркое из кролика (зайчатины)

Разделать кролика (эайчатину), смешать с нарезанным репчатым луком и измельченным чесноком, залить маринадом, и оставить на 12 часов сутки. Приготовление маринада: 1 литр воды смешать с 3 столовыми ложками винного уксуса, лавровым листом, добавить перец горошком, соль, сахар и прокипятить. Промаринованное мясо (лучше только заднюю часть) нашпиговать салом и обжарить на раскаленной сковороде в масле, подсыпая муку для образования румяной корочки. Уложить в утятницу, засыпать слоем нарезанных дольками грибов, кружочками моркови, дольками сладкого перца, кусочками цукини. Залить соусом: 500 гр сметаны, смешанной с мукой. Затем добавить говяжий бульон, положить специи: душистый перец, гвоздику и сушеные травки, залить 1 стакан сухого красного вина и тушить до готовности.

кролик ?? 3,5-4 кг. свежие грибы ?? 150-200 г. морковь ?? 2 шт. кабачок цукини ?? 100-200 г. перец сладкий ?? 1 шт. говяжий бульон ?? 1 литр сметана ?? 500 г. сухое красное вино ?? 1 стакан сало ?? 100 г. мука ?? 2-3 ст. л. винный уксус ?? 3 ст. л., лук репчатый ?? 2 шт. чеснок ?? 5-6 зубков лавровый лист ?? перец горошком ?? сахар ?? 1 ст. л. соль ?? душистый перец ?? 2-3 горошины гвоздика ?? 2-3 шт.

О пряностях

Укроп в качестве приправы

В качестве приправы используются как свежие побеги, так и все растение целиком. Молодые ростки укропа добавляют в супы, картофель, фаршированную рыбу и яйца. Укропный соус оживляет пресноватый вкус многих блюд, например вареной телятины, говядины и баранины. Целое растение используется при засолке огурцов, а плоды - при квашении капусты и изготовлении маринадов. Укроп хорошо регулирует работу желудка. Настой плодов укропа ослабляет боли в желудке и помогает при коликах. Свежий укроп можно хранить в плотно закрывающихся банках, пересыпав его солью.

О базилике

Обладает пряным запахом, а его листья имеют освежающий кисловатый вкус. Именно они, в особенности сорванные до начала цветения, применяются в качестве приправы. Базилик хорошо добавлять в супы, соусы, блюда из рыбы и... в пряники. Но лучше всего он сочетается с любыми блюдами из помидоров - соусами, соками, супами, пюре и т. д. Улучшает пищеварение.

При несварении желудка рекомендуется после еды выпить чашку напитка из базилика (1 чайн. ложку базилика залить кипятком и настоять - не кипятить!). Базилик плохо сочетается с другими приправами. Исключение составляет чеснок.

О петрушке

Известна еще до нашей эры как пряное и лекарственное растение. В ней содержится много калия, кальция, железа, фосфора, эфирных масел. Богата витаминами С, группы В, каротином. Именно поэтому с древнейших времен за ее свойства восстанавливать силы, залечивать раны, участвовать в кроветворении, останавливать кровотечения из десен, а так же за антисептические свойства. Крепким отваром корней смешанным с соком лимона, смазывают лицо для уничтожения веснушек и темных пятен. Мелко нарезанная зелень петрушки добавляется в кушанья перед подачей на стол. Она повышает биологическую ценность блюд и украшает стол. Чаще ее используют для приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы, дичи, супов, салатов, бутербродов. Корень петрушки закладывается в блюдо в начале варки. Для использования в кулинарии петрушку можно заготовить различными способами. Зелень срезают в мае-августе, ее можно сушить, консервировать с солью в стеклянных банках - плотно утрамбовав, она хорошо хранится в холодильнике или в холодном сухом помещении. Корень петрушки сушат.

О мяте

В садах и огородах растут разные виды мяты, но не все они содержат мятное масло, имеющее характерный запах. В качестве приправы используется специально с этой целью выращиваемая перечная мята. Ее мелко рубленные листики - великолепная добавка в салат из помидоров, творог, зеленый салат и шпинат. Мятный соус - это любимое блюдо англичан, которые добавляют его в жаркое из баранины. Мятный чай уменьшает жажду, а мятный ликер, который великолепен сам по себе, улучшает вкус коктейлей и крюшонов. Мята - хорошее средство от болей в желудке и печени. Мятное масло может использоваться при лечении невралгических болей.

Чабер как приправа

Представляет собой прекрасную приправу для супов, в особенности фасолевых, и жаркого из свинины. В немецкой кухне принято добавлять чабер в картофельные оладьи. Благодаря ему сохраняют сочность и упругость маринованные и соленые огурцы. Для изготовления приправы используются как листья, так и стебли. Чабер хорош и в свежем, и в сушеном виде. Его кладут в кастрюлю не раньше, чем за 10 мин до окончания готовки, иначе суп будет горчить.

Чеснок самый полезный

Чеснок оказывает противоглистотное и антисклеротическое действие, дезинфицирует кишечный тракт, применяется для лечения дизентерии, поносов. Есть сведения, что он действует и против рака. Чеснок расширяет сосуды, снижает кровяное давление, поддерживает функцию сердечной мышцы и клеток мозга, понижает уровень сахара в крови. Чеснок отличается сильным бактерицидным действием. Его фитонциды убивают такие опасные микробы, как туберкулезную и дифтерийную палочки, стрептококки. К этому следует добавить , что чеснок является кладезем витаминов С, Д, группы В, микроэлементов, эфирных масел. Все это свидетельствует о большой ценности чеснока и с этим связано широкое использование чеснока в кулинарии, в частности при заготовке продуктов: при консервировании, солении и квашении.

Анис (бадьян)

Бадьян (звездчатый анис) не имеет ничего общего с анисом, но очень напоминает его по вкусу и запаху. Китайцы добавляют бадьян в блюда из птицы и свинины. Он является главной составной частью популярной в мире китайской пряной смеси ё5 вкусов". Вьетнамцы же добавляют бадьян в супы из говядины. Эта приправа идеально подходит для жареных цыплят и рыбы. Ее используют при ароматизации ликеров и жевательной резинки. Настой бадьяна применяется при коликах и ревматизме. Если пожевать бадьян, это взбодрит.

Имбирь в приготовлении блюд

Его можно использовать для приготовления как острых, так и сладких блюд, но, если переборщить, может ухудшить их вкус. Поэтому достаточно маленькой щепотки. Имбирь добавляют в пряники, печенье и пудинги. Он облагораживает вкус фруктовых салатов, мармелада, бульона, паштета, рубцов, красной капусты, свинины и кислого молока. Чай с имбирем разогревает и улучшает кровообращение. В компоты, пиво или вино добавляют не измельченный имбирь, а кусочек корня.

Кардамон как приправа

Бывает черным и зеленым, имеет вкус камфары. Плоды кардамона несъедобны, а весь вкус и аромат содержат маленькие, очень твердые семена. Размельченный в порошок кардамон используется для ароматизации конфет, сдобы и мороженого. Арабы добавляют семена кардамона в кофе, скандинавы - в хлеб, копчености и мясо. Небольшое количество кардамона придаст остроты и изысканности пресноватым блюдам из курицы или кролика. Стоит пожевать несколько семян кардамона, и во рту надолго сохранится приятное ощущение свежести.

О гвоздике

Представляет собой высушенные бутоны гвоздичного дерева, родина которого - Молуккские острова. Гвоздика отличается пряным ароматом и острым, жгучим, горьким вкусом. Применяется при изготовлении самых разнообразных блюд, но самое главное - не переборщить. Две штучки, добавленные в компот из яблок, слив или груш, улучшат его вкус, а четыре это уже слишком много. Гвоздику просто необходимо добавлять во все кисло-сладкие блюда (например, маринованные груши). Одну гвоздичку стоит положить в тушеную красную капусту. Без гвоздики не обойтись при изготовлении пряников и глинтвейна. Одна гвоздичка, воткнутая в луковицу, которую вы бросаете в бульон, существенно улучшит его цвет.

Гвоздичный перец

Имеет острый привкус, напоминающий смесь перца, гвоздики, корицы и мускатного ореха. Горошинки гвоздичного перца добавляют в маринады, мясные и рыбные бульоны, используют при засолке мяса. Они используются при изготовлении кетчупов, пикулей и колбас, а пирожным и джемам придают пряный вкус. Гвоздичный перец хорош при расстройствах пищеварения и проблемах с кишечником. Несколько горошинок такого перца очень полезно добавлять в трудно перевариваемые блюда.

О горчице

Служит приправой к маринованным овощам, мясу и сельди. Используется при изготовлении различных сортов горчицы: ? английскую горчицу делают из горчичной муки, смешанной с водой ? американская горчица - ярко-желтая, с мягким вкусом. Ее добавляют в гамбургеры и хот-доги ? немецкая горчица - сладкая и ароматизирована различными приправами ? дижонская - мягкая, производится только в Дижоне по специальной рецептуре. Ее изготавливают из семян сарепской горчицы, воды, белого вина и приправ ? божоле - очень темная. Представляет собой смесь крупно смолотых семян горчицы и красного вина ? из цельных зерен - очень острая. Перед тем как добавлять зерна горчицы в различные блюда, их лучше поджарить на горячем растительном масле, тогда ее аромат усилится.

О лавровом листе

Лавровый лист - это сушеные листья лавра благородного, растущего во всех средиземноморских странах. Его часто добавляют в супы. Хорош он и в маринадах для мяса и селедки, а также в рыбных отварах и для ароматизации жаркого. Сухой лавровый лист долго сохраняет вкусовые качества и аромат. Чтобы его запах не перебивал вкус основного продукта, не

кладите в блюдо больше 1-2 листочков.

Мускатный орех, очень интересно

Представляет собой зерно мясистого фрукта. Добавляется как в сладкие, так и в острые блюда. Голландцы кладут мускатный орех в картофельное пюре, макароны, гуляш, фруктовые пудинги, блюда из белокочанной и цветной капусты, а также других овощей. Итальянцы кладут его в блюда из овощей, телятины, а также в соусы для макарон. Арабы приправляют им баранину и мясо ягненка. Помните - достаточно одной щепотки мускатного ореха! Слишком большая доза этой приправы может вызвать сонливость, галлюцинации или эйфорию.

О Кардамоне

Семена тропического растения, родина которого - Индия. Благодаря древним римлянам и грекам, которые высоко ценили и клали его в качестве пряности во фруктовые блюда, кардамон распространился в Европе. Вкус и запах кардамона тонкий, нежный, пряный. Его используют как добавку в печенье, марципан, медовые пряники, коврижки, куличи, пироги из дрожжевого теста, компоты, блюда из фруктов. Кардамон улучшает вкус супов, соусов, подливок, блюд из рыбы, мяса, птицы. В небольших количествах используется при консервировании ягод, груш, и др. фруктов. представляет собой небольшой несколько граненый светлый орешек, внутри которого, семечки темно-коричневого, почти черного цвета.

О Кориандре

Кориандром называют семена, а зелень - кинзой. Свежая зелень используется при приготовлении салатов, мясных и овощных супов, жареного мяса, рыбы. семена широко используются в домашней кухне при изготовлении колбас, тушении мяса и дичи, маринновании рыбы, засолке капусты, огурцов, помидоров, для различных маринадов. Кориандр добавляют в печенье, пряники, коврижки, он улучшает вкус блюд из гороха, фасоли, чечевицы. Кориандр добавляют в капусту, паштет из дичи, птицы, в красную свеклу, яблочное пюре, морковь.

О Корице

Обладает приятным сладковатым пряным запахом. Идеально подходит как для сладких, так и для острых блюд из баранины, телятины, гуся или ягненка. Корица - важный компонент пряников, пирогов, конфитюров, компотов, наливок и глинтвейна. Ее часто добавляют в кофе, чтобы придать ему особый аромат. Лучше покупать корицу в виде кусочков и измельчать ее в ступке непосредственно перед употреблением. Корица в порошке очень быстро утрачивает свой первоначальный

аромат.

Лаванда

Пряное и лекарственное растение. Цветки лаванды обладают сильным ароматом, пряным и горьковатым вкусом. В качестве пряности используются только листья или веточки с листьями и цветками. Она особенно популярна в испанской, французской и итальянской кухне. Из-за сильного аромата лаванду добавляют лишь в некоторые блюда. Так во время копчения колбас, окороков лаванду добавляют вместе с ягодами можжевельника в тлеющие опилки. Некоторые гурманы используют лаванду для приготовления зеленого масла и блюд из овощей вместе с чебером, укропом, шалфеем.

О Луке-порей

Обладает более нежным ароматом и более тонким и приятным сладким вкусом, чем репчатый лук. используется для приготовления салатов, соусов, супов, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Порей можно использовать в свежем виде. Салат из лука-порея заправляют растительным маслом, майонезом или соусом. Очень вкусен салат со свежими яблоками, белокочанной капустой, морковью, с добавлением мелиссы, эстрагона, базилика. Стебли порея припускают в небольшом колве воды с добавлением лимонного сока, сливочного масла и едят горячими. В порее содержится ряд витаминов, в том числе такие как каротин, С,Е,В1,В2,РР и др. Лук-порей обладает целебными свойствами, рекомендуется при подагре, ревматизме, почечно-каменной болезни.

Любисток

Многолетнее травянистое растение (народные названия зоря, любим, любисток, любовное зелье, зимний сельдерей). В кулинарии используются лишь молодые побеги и листья в свежем и сушеном виде. Любисток имеет острый пряный запах, вкус сначала сладковатый, потом острый, пряный, умеренно горьковатый. Хорош для приготовления маринадов, супов, овощных салатов, мясных блюд, птицы, рыбы, блюд из круп и овощей. Добавление любистока к крепкому мясному бульону подчеркивает и усиливает вкус мяса. В качестве добавки при солении и мариновании огурцов, помидоров любисток используется в небольших количествах, т.к. обладает сильным ароматом. В народной медицине любисток широко применяется для лечения заболевания сердца, легких, нервной системы, благотворно действует при заживлении ран, порезов, царапин, обладает противоглистным действием. Зелень можно срезать все лето.

Майоран (колбасная трава)

В пишу употребляются листья и цветочные почки в свежем и сушеном виде. Это хорошая приправа к колбасам, мясным и рыбным, яичным и овощным блюдам. В настоящее время майоран относится к наиболее распространенным пряностям, особенно в европейской кухне, особенно немецкой, словацкой, польской. Нельзя представить себе вкус домашней колбасы, жареного гуся или утки без майорана. Майоран используют при приготовлении картофельного супа, мясных супов, жареной свинины, баранины, бобовых, блюд из рубца, салатов из рыбы и сыров. Чай из майорана снимает головную боль. Чтобы сделать такой чай, залейте пригоршню сушеного майорана стаканом кипятка и настаивайте в течение 15 минут.

О Переце

Улучшает и оживляет вкус блюд, делает их более легко перевариваемыми. Это необходимая добавка к салатам и овощам, усиливающая их естественный вкус. Как правило, не добавляется в сладкие блюда, но входит в состав особой пряной смеси, используемой при изготовлении пряников. Обладает пряным запахом. Помните - употребление слишком большого количества перца негативно влияет на ёсамочувствие" желудка и печени. ? Черный перец - самый жгучий. Представляет собой незрелые, зеленые плоды, которые подвергают ферментации и сушат на солнце. ? Белый перец - более нежный и ароматный. Его часто добавляют в белью соусы. Это зрелые плоды, вымоченные в воде. ? Зеленый перец - обладает изысканным, освежающим вкусом. Представляет собой незрелые плоды черного перца, которые специально выдерживают в соленой воде или уксусе. Перец в зернах добавляют в супы, бульоны, тушеное мясо и маринады. Молотый перец - в любые блюда.

Большинство приправ можно легко помолоть. Исключение составляют имбирь, можжевельник и кардамон, которые следует только крошить.

Тимьян (чабрец)

Не только придает особый вкус еде, но и улучшает пищеварение. Именно поэтому рекомендуется добавлять тимьян в блюда из баранины и свинины. Его используют и при варке жирной рыбы. В тимьяне содержится эфирное масло с сильным запахом. Его используют при изготовлении многих лекарств. Тимьян хорошо использовать при сочетании с перцем, это усиливает его аромат.

Тмин

Часто используется в еврейской и центрально-европейской кухне. Его добавляют в хлеб, колбасы, капусту, супы и сыры. Он повышает аппетит и улучшает пищеварение. Может применяться

при несварении желудка и коликах. Содержащееся в нем летучее масло используется для ароматизации жидкостей для полоскания горла и полости рта. Порой тмин путают с кмином - восточной приправой. Хотя эти приправы похожи, но кмин обладает более острым вкусом и сильным ароматом. Тмин лучше не использовать в сочетании с иными приправами, кроме соли и перца.

Эстрагон (тархун) в приготовлении блюд

Эту приправу очень любят французы. Они добавляют ее в изысканные блюда из ракообразных или в жаркое из мяса домашней птицы. Свежими листиками эстрагона можно посыпать салат из помидоров, творог или яйцо. Если веточку эстрагона положить в бутылку с уксусом, получится прекрасная приправа для салатов. В народной медицине эстрагон издавна считался эффективным средством против цинги. Если эстрагон варить или тушить, он теряет свой аромат. Поэтому его добавляют в уже готовые блюда.

Обновление от 17.04.99

Супы, борщи

Грибной суп

Возьмите: 100 г сушеных грибов, 1 стакан густой сметаны, 50-100 г сливочного масла, соль, перец, 2 ст.л. муки. Сушеные грибы тщательно промойте, а затем замочите в холодной воде как минимум на 2-3 часа. После этого варите в той же воде на слабом огне 1,5 часа. Не солите! Долейте воды до объема 3 литра, добавьте соль, перец или другие пряности по вкусу и варите еще ? часа. Добавьте сливочное масло. В сметану долейте несколько столовых ложек воды, положите муку и тщательно перемешайте. Получившуюся густую заправку залейте в суп. Приправьте по вкусу. Подавайте на стол с вермишелью или клецками. Можно так же сделать маленькие шарики из манной крупы. Чтобы суп выглядел красиво, украсьте его рубленой зеленью.

Красный суп

Возьмите: ? головки красной капусты, 2 морковки, корень петрушки, корень сельдерея, 1 зеленый сладкий перец, 1 луковицу, лимонный сок, 500 г картофеля, 4 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. муки (лучше кукурузной), лавровый лист, гвоздичный перец. Морковь, петрушку и сельдерей нарежьте столбиками, а сладкий перец полосками. Капусту нашинкуйте, а лук измельчите. Все овощи положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте растительное масло и варите до готовности. Картофель нарежьте кубиками и сварите отдельно от овощей. Муку смешайте с водой, добавьте в суп, долейте лимонный сок и перемешайте. Положите в тарелки картошку и залейте супом.

Шампиньоновый суп

Возьмите: 500 г шампиньонов, 3 луковицы среднего размера, 5 стакана бульона (можно из кубика), 1 зубчик чеснока, пучок укропа, 2 ст.л. сливочного масла или маргарина, соль, перец, соевый соус, 1 ст.л. вишневого ликера (для праздничного стола). Очистите и мелко нарубите чеснок. Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Шампиньоны очистите, отложите 8 штук для украшения, а остальные разрежьте на 4 части. Разогрейте на сковороде 2 ст.л. сливочного масла (или маргарина). Положите шампиньоны, чеснок, лук (и при желании сельдерей) и тушите несколько минут. После этого залейте бульоном, доведите до кипения и приправьте по вкусу. Кипятите на слабом огне 30 минут. Долейте вишневый ликер. Снимите с огня и оставьте под крышкой еще на 30 мин. Пропустите через сито и еще раз вскипятите. Оставшиеся шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками и подогрейте в супе. Сполосните укроп и посыпьте суп перед тем, как подавать на стол.

Мясные блюда от 17.04.99

свежими листьями зеленого салата или помидорами. Это идеальный "летний" гарнир. Зимой жареное мясо прекрасно сочетается с отварным рассыпчатым рисом и тушеной морковью. - К баранине предпочтительна фасоль, приготовленная в томатном соусе с чесноком. - Мясо птицы как нельзя лучше сочетается с тушеной капустой или гречневой кашей. - Жареная рыба приобретает совершенно особенный вкус, если прямо перед подачей на стол ее полить топленым, именно сливочным, маслом. - Жирное блюдо "любит" кисловатый гарнир, к постному гарнир должен быть насыщенным или калорийным. - Особенно капризно молоко. Любители этого продукта должны помнить, что сырое молоко не терпит "надземных" овощей - капусты, огурцов, помидоров, гороха. А вареные корнеплоды - картофель, морковь - хорошо сочетаются с горячим кипяченым молоком. - В суп, сваренный из свежих грибов, желательно добавить квас. Он обладает консервирующими свойствами. Именно поэтому всевозможные окрошки, в которых самым хаотичным образом собраны разные продукты, совершенно безвредны.

Блюда из овощей от 17.04.99

Луковые котлеты

Необходимо: 5 штук лука репчатого, 5 яиц, 5 ст.л. муки, соль, перец черный молотый - по вкусу. Мелко нарезанный лук, яйца, муку, соль, перец - перемешать. Массу брать ложкой и жарить в подсолнечном масле. Подлива: поджаренный на подсолнечном масле лук с добавлением томатного соуса, соли, молотого перца. Луковые котлеты сложить в сковороду, залить подливой так, чтобы котлеты были покрыты. Поставить на огонь до закипания.

После закипания огонь убавить к тушить около двух часов. Снять с огня и остудить. Подавать холодными.

Окрошка с орехами

Возьмите: ? л густой сметаны или йогурта, 4 ст.л. молотых грецких орехов, 2 целых грецких ореха, свежий огурец, 2-3 редиски, зубчик чеснока, соль, перец, укроп. Сметану или йогурт взбейте миксером. В полученную массу добавьте толченый чеснок, соль и перец. Сильно охладите. Нарежьте огурец тоненькими ломтиками, редиску потрите на терке. Перед подачей на стол смешайте сметану (йогурт) с молотыми орехами. Положите на тарелку несколько ломтиков огурца и немного редиски и залейте полученной смесью.

"Полосатая" закуска

Необходимо: 3-4 баклажана, 3 красных и 3 зеленых болгарских перца, 2-3 морковки, 3 луковицы, побольше спелых помидоров (лучше мясистых сортов), побольше зеленого укропа и головка чеснока. Баклажаны нарезаются нетолстыми кружочками и обжариваются на растительном масле до золотистой корочки. Все остальное - крошится, шинкуется, мелко режется. В банку овощи укладываются слоями ? ряд баклажанов, репчатый лук, морковка, болгарский перец, помидоры, укроп. И так - пока банка не наполнится доверху. Каждый слой присыпается крупной солью и измельченным чесноком и придавливается ложкой, чтобы овощи пустили сок. Если жидкости маловато - добавить маринад из лимонной кислоты, сахара, специй в кипяченной воде. Банка закрывается полиэтиленовой крышкой и ставится в холодильник. Через пару дней можно пробовать. Можно добавить слой маленьких, отваренных в соленой воде до готовности опят.

Рыбные блюда от 17.04.99

Сел˚дочный паштет

Необходимо: 1 сол˚ная сел˚дка, 2 вар˚ных яйца, 2 плавленых сырка (по 100 гр.), 1 банка майонеза. Если сел˚дка очень сол˚ная, можно вымочить в чае или в молоке. Вс˚ прокрутить через мясорубку 2 раза, добавить майонез.

Сельдь с овощами

Необходимо: 2 пластины сельди, 1 большая луковица, 6 картофелин, 2-3 свеклы, 4 моркови, 4 яйца, майонез, перец, соль, лимонная кислота. Сварите накануне овощи (картофель в мундире), яйца вкрутую. Сельдь вымойте, нарежьте квадратами, лук очистите и нарежьте. Картофель также нарежьте в форме кубиков. Свеклу натрите на мелкой терке, а морковь - на крупной. Для яиц приготовьте совсем мелкую терку. Возьмите глубокую стеклянную салатницу, на дно которой уложите нарезанную сельдь, прикрыв ее луком. Сверху положите слой картофеля.

Посолите, добавьте перца. Перемешайте и залейте частью майонеза. Снова положите слой картофеля, посолите его, поперчите и сбрызните разведенной лимонной кислотой (можно уксусом). Затем последует слой моркови, а за ним - майонез. На самом верху окажутся яйца. Приправьте все, но не размешивайте!

Суфле из сельди

Необходимо для 4 порций: 4 полоски филе малосольной сельди, 2 яблока, сок одного большого лимона, 2 красных луковицы, 6 пластинок желатина, 500 г густой жирной сметаны, 1 пучок свежего укропа. Филе сельди ополоснуть водой. С яблок срезать кожуру и порезать тонкой соломкой. Сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, порезать кубиками, обдать горячей водой, чтобы смягчить вкус. Слить. Желатин положить на 5 мин в холодную воду, чтобы он размок. Помешивая, нагреть сметану, желатин отжать и растворить в сметане. Небольшую прямоугольную форму выстелить полиэтиленовой пленкой. Выложить половину сметанной массы и разровнять. Поставить на 15 мин в холодильник. Поверх застывшей сметаны выложить слоями рыбное филе, ломтики яблок, кубики лука, мытые веточки укропа. Накрыть все остатками сметанной массы. Поставить в холодильник на 4 часа.

Творог с чесноком

Рецепт из Грузии: творог, чеснок, соль, рубленая зелень укропа и петрушки. Все это засунутое внутрь свежего болгарского перца, охлажденное, нарезанное тонкими ломтиками и поданное как холодная закуска в оформлении долек банана и/или апельсина. Салаты из протертого творога - могут быть с чем угодно: с помидорами, огурцами, зеленью и подсолнечным маслом, с чесноком и сметаной (майонезом).

Фаршмак селедочный

Необходимо: 2 сельди, 1 вареная морковь, 4 плавленых сырка, ? пачки сливочного масла. Филе сельди и прочие ингредиенты пропустить через мясорубку. Намазывать на бутерброды.

Говядина, тушеная в пиве

Необходимо: 500 г говядины, 25 г моркови, 25 г сельдерея, 30 г репчатого лука, 1 ст.л. томат-пасты, 1 ст.л. муки, 200 г пива. Крупные куски мяса обжарить на топленом сале вместе с морковью, сельдереем, репчатым луком и тушить с добавлением томат-пасты и 3/4 стакана пива. За 10 минут до снятия с огня влить еще 1/4 стакана пива, смешанного с мукой. Готовое мясо посыпать зеленью петрушки.

"Гордон Блю"

Необходимо: ? кг или 5 шт. куриных грудок, упаковка

нарезного сыра (любой, гуда, эдамский и пр., можно просто купить сыра и нарезать самим), соль, перец, розмарин, тимьян, растительное масло, майонез. Вымой куриные грудки высуши и качественно отбей с двух сторон, чтобы получились крупные шницели. Посоли и посыпь травами с одной стороны, на эту сторону положи сыр, затем сверни шницель пополам. Снаружи можно слегка смазать майонезом. Жарить желательно на тефлоне, в масле, первые три минуты на сильном огне, затем десять минут в режиме тушения. Чем тоньше отбиты шницели, тем меньше времени тратится на жарку. Из собственного опыта - в первый раз у меня шницелечки были отбиты очень тонко. Под крышкой сыр окончательно расплавился и начал вытекать. Смешавшись с соком от жарки, он превратился в неплохой соус. После жарки по вкусу посолить и поперчить. Не перчить во время жарки! То же можно сделать с хорошим мясом. Кроме сыра, в шницель можно завернуть тонко нарезанный пласт соленого огурца. Сверху можно обернуть ломтиком бекона, но тогда придется закреплять его зубочисткой.

Грудинка под голландским соусом

Необходимо для 4 порций: 800 г копченой грудинки, 3 ст.л. топленого масла, 3 луковицы, 125 мл красного вина, по 200 г брокколи, цветной капусты, моркови, спаржи, соль, черный перец, мускат, 3 яичных желтка, 250 г сливочного масла, лимонный сок. Мясо со всех сторон обжарить в горячем топленом масле до образования румяной корочки. Луковицы очистить, разрезать каждую на 4 части и быстро обжарить вместе с мясом. Влить красное вино и около 125 мл воды. Накрыть и тушить на среднем огне около 60 мин. Тем временем овощи помыть и почистить. Отварить в кипящей подсоленной воде не разваривая. На теплой водяной бане взбить желтки с 3 ст.л. теплой воды. Добавить хлопья сливочного масла. Для остроты приправить соус лимонным соком и пряностями. Жаркое разрезать на порции. Выделившийся при жарке сок загустить и приправить специями. Подать с овощами и соусом.

Гуляш венгерский

Возьмите: 1 кг говядины, 100 г топленого сала, 250 г лука, зубчик чеснока, 150 г красного сладкого перца, 150 г помидоров, молотый красный перец, немного муки, 1 стакан сметаны. Лук мелко нарежьте и жарьте в жире до прозрачного состояния. Добавьте молотый красный перец и влейте немного воды. Доведите до кипения. Говядину нарежьте кубиками и положите в горячий соус. Посолите и тушите под крышкой на слабом огне, время от времени доливая немного воды. Когда мясо станет почти мягким, добавьте помидоры без шкурок и очищенный от

семян красный сладкий перец. Когда все компоненты станут мягкими, положите в гуляш сметану, смешанную с мукой.

Корейка с шампиньонами

Возьмите: 1 кг свиной корейки (некопченой), 2 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. муки, 150 г шампиньонов, 1 ст.л. очищенных грецких орехов, 1 ст.л. сливочного масла, 30 г хрена, 1 желток, соль, перец. Шампиньоны очистите, мелко нарежьте и поджарьте на сливочном масле. Корейку вымойте и при необходимости отделите от кости. Сделайте начинку. Смешайте шампиньоны с хреном, орехами и яичным желтком. Приправьте по вкусу. Острым ножом сделайте в корейке надрез ("кармашек") и положите в него начинку. Обваляйте мясо в муке, подрумяньте на сильно разогретом масле. Запекайте 50-60 мин., время от времени поливая мясо образующимся в процессе готовки соком.

Мясо с чилли

Возьмите: 400 г говяжьего фарша, 2 мелко нарезанные луковицы, банка консервированных бобов, банка консервированных помидоров, нарезанный кусочками жгучий перец: 1 красный и 1 зеленый, 1 ч.л. сахарного песка, 1 ч.л. тмина, соль по вкусу. Обжарь фарш с луком. Затем добавив бобы, перец, помидоры и специи, потуши блюдо на медленном огне минут тридцать.

Пельмени "Амур" (в горшочках)

Необходимо: 10-15 шт. пельменей, 50 г печени, 1 луковица, ? шт. моркови, ? стакана бульона, 1 ст.л. муки, 1 ст.л. томат-пасты, соль, перец, лавровый лист. Приготовить пельмени небольшого размера из расчета 10-15 шт. на один горшочек. Пельмени отварить до полуготовности, разложить в горшочки, добавить обжаренный лук и печень, поджаренную и нарезанную соломкой, по одной горсти в каждый горшочек, и все это залить соусом. Сверху горшочек накрыть лепешкой из теста (пресного или дрожжевого) и поставить в духовку на 20 минут томиться. Когда лепешки подрумянятся ? блюдо готово! Главное в этом блюде соус - спассировать лук и морковь, добавить томат-пасту и пассировать еще 10 минут. Затем добавить мясной бульон, сметану, муку (поджаренную до орехового цвета), все это смешать, посолить, поперчить, добавить лаврушку и готовым соусом залить каждый горшочек с пельменями.

"Поросенок" жаренный

1 кг картофеля, 1 стакан молока, 2 ст.л. сливочного масла, соль. Для начинки: 700 г мяса, 2-3 головки лука, 3 ст.л. жира, соль, перец, лавровый лист. Сварить очищенный и промытый картофель. Потолочь, добавить масло, соль, разбавить горячим молоком. Начинка: мясо (мякоть) нарезать маленькими

кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде, а лучше в жаровне. Мясо залить 3 стаканами кипятка, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1-1,5 часа. После тушения добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук, 1 лавровый листик, 5-6 горошин перца. Тушить мясо еще полчаса. Небольшую часть картофельного пюре тонким слоем разложить на керамическое блюдо или крышку жаровни, смазанную маслом. Уложить сверху всю мясную начинку в виде удлиненной горки. Сверху покрыть оставшимся пюре и из него вылепить тушку "поросенка": удлинить мордочку, закончить ее "пятаком", сделать уши, округлить живот, сделать четыре ножки. Глаза - горошки перца. Не забудьте про хвостик. Для него пюре надо скатать тонким руликом. С помощью вилки и ножа сделать реснички, углубления в нужных местах, складочки на тушке и т.д. Сверху тушку смазать взбитыми яйцами и поставить в духовку на 1-1,5 часа. При подаче на стол сверху полить жиром, украсить вареными яйцами, солеными огурцами, любыми овощами и зеленью.

Рагу мексиканское

Необходимо: 500 г мяса, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 2 ст.л. томат-пасты, ? стакана вина, 1 шт. паприки, 1 шт. чилли, 1 банка (400 г) фасоли. Мелко порезать репчатый лук и чеснок, обжарить. К ним добавить рубленное мясо (сойдет и фарш), обжаривать в течение 10 минут. Порезать паприку и чилли, смешать с томат-пастой, красным вином, посолить, поперчить и туда же бухнуть содержимое банки консервированной фасоли (фасоль, конечно можно сварить и самому, но уж больно долго). Смешать все это с мясом и тушить 20 минут.

Ризотто с ветчиной

Возьмите: 500 г риса, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1/3 стакана белого вина, 1 л бульона (можно из кубика), щепотку шафрана, 2 сладких красных перца, 300 г зеленого горошка, 200 г ветчины, 100 г тертого сыра, соль, перец. Лук мелко нарежьте и подрумяньте на сковороде в 50 г масла. Добавьте рис и поджаривайте, пока он не станет прозрачным. Налейте в сковородку с рисом вино и тушите, пока жидкость не выпарится. Влейте половину бульона, положите шафран, нарезанный полосками красный перец и тушите, пока бульон не впитается. Переложите в посуду для запекания, добавьте оставшийся бульон, нарезанную ветчину, зеленый горошек и масло. Посыпьте тертым сыром. Поставьте в горячую духовку и запекайте, пока рис не будет готов.

Рисовый шар с сыром

Возьмите: 2 чашки риса, ? сельдерея, 1 луковицу (или лук-

порей), 1,5 чашки бульона (можно из кубика), 100 г сыра, соль, перец, корицу, 1 ст.л. сметаны, 1 ст.л. сливочного масла, листья зеленого салата для украшения. Сливочное масло растопите, добавьте рис и слегка обжарьте на сковороде. Сельдерей нарежьте мелкой соломкой, а лук - небольшими ломтиками. Добавьте в подрумянившийся рис и поджаривайте около 5 мин. Понемногу доливайте бульон и варите 10-15 мин (бульон должен полностью выпариться). Снимите сковороду с огня, добавьте сметану, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Сыр натрите на терке, добавьте в горячий рис, перемешайте и прикройте крышкой. Подождите, пока сыр полностью расплавится. Сполосните салатницу холодной водой и положите в нее рис, слегка уминая его. Положите на блюдо листья зеленого салата. Выложите на него рис, опрокинув салатницу и слегка постучав по ней. На листьях салата останется рис, принявший форму салатницы. Сверху при желании посыпьте корицей.

Рулетики с яйцом

Необходимо для 4 порций: 400 г мясного фарша, 5 яиц, черствый белый хлеб, 1 луковицу, 1 ст.л. сливочного масла, 4-5 ст.л. панировочных сухарей, жир для жарки, соль, перец. Черствый хлеб размочите в воде или молоке. Четыре яйца сварите вкрутую. Лук почистите, мелко нарежьте и подрумяньте на сливочном масле. Положите в миску мясной фарш, добавьте сырое яйцо, отжатый хлеб и лук. Приправьте солью и перцем. Мешайте до получения однородной массы. Намочите руки в холодной воде и сделайте 4 мясных шарика. В каждом шарике сделайте углубление, положите в него крутое яйцо и закройте фаршем. Рулетики обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте в разогретом на сковороде жире.

"Сладкое" мясо

Необходимо: 1кг свинины (желательно шейка), 2 большие луковицы, 250 г 6%-го уксуса, 2/3 чайной ложки черного молотого перца, 2 чайные ложки молотого кориандра, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу. Лук порезать мелкими полукольцами. Мясо порезать кубиками 1,5 см. Смешать все ингредиенты в глубокой сковороде. ВАЖНО!!!- Сковорода не должна быть тефлоновой. Сковородку лучше брать с расширяющимися краями (чем ближе к китайскому варианту - тем лучше) и иметь около 5 мм толщины. После смешивания желательно оставить все это постоять пару часов, но можно и сразу ставить на огонь. На 15 минут накрывается крышкой и тушится на среднем огне. Далее, снимается крышка и огонь вворачивается на полную. Ждете, периодически помешивая, пока все выкипит и дальше хватаете металлическую лопатку и не

уменьшая огня начинаете перемешивать мясо. Если мясо будет не жирным, то нужно добавить немного растительного масла. Постоянно перемешивайте мясо с луком отскребая лук от стенок сковородки (от уксуса и сахара он станет как клей).Продолжать мешать на полном огне до тех пор, пока мясо не покроется корочкой из лука и не станет разваливаться от нажатия металлической лопатки. Подавать горячим под водку и салат из помидоров.

Хингане (макароны с мясом)

Необходимо: 250 г мяса, 150 г растительного масла, 1 ч.л. сахара, 2 шт. лаврового листа, 125 г майонеза, 2-6 зубчиков чеснока, 250 г макарон, соль, перец по вкусу. Мясо мелко порезать, посолить, поперчить, перемешать. На дно небольшой кастрюльки налить 3 миллиметра растительного масла, хорошенько нагреть, кинуть туда 1 чайную ложку сахарного песка без горки, постоянно помешивая довести сахар до золотистого цвета. Положить туда мясо, сделать огонь средним, мелко покрошить туда же лук, добавить лавровый лист, специи и довести до готовности, не слишком сильно зажаривая. Смешать майонез с давленным чесноком. Отваренные макароны смешать с мясом и майонезным соусом. Лучше использовать макароны типа "гребешки" или "бантики".

Шашлык по-восточному

Для шашлыка: 600 г белого куриного мяса (куриные грудки), 500 г маленьких консервированных помидоров, 2 зеленых сладких перца, соль, перец, 1 ст.л. оливкового масла. Для соуса: 2 зубчика чеснока, 2 ст.л. оливкового масла, 1 ст.л. томатного пюре, ? ч.л. молотого красного перца, соль, перец, пряности (чабрец, душица и т.д.). Сначала приготовьте соус. Смешайте томатное пюре с оливковым маслом и тщательно разотрите до получения однородной массы. Добавьте толченый чеснок, приправы и тщательно размешайте. Куриные грудки сполосните, слегка отбейте и нарежьте тонкими ломтиками. Положите в миску, залейте томатно-чесночным соусом и оставьте на 2 ч. Помидоры выньте из банки и переложите на сито, чтобы дать жидкости стечь. Сладкий перец помойте, нарежьте большими кубиками (2х2 см) и слегка отварите. Куриное мясо сверните в трубочки и нанижите на шампуры вместе с помидорами и сладким перцем. Посолите, поперчите, посыпьте молотым красным перцем и приправами, побрызгайте оливковым маслом. Положите шампуры на противень и поставьте в горячую духовку. Запекайте 15 мин (в микроволновой печи - 5 мин).

Блюда из птицы от 17.04.99

Запеканка из курицы

Необходимо: 200 г отварного куриного мяса, 6-7 картофелин, 50 г масла, соль, перец, ? стакана молока, 1 стакан вареной кукурузы или фасоли, 2 яичных белка, 1 стакан тертого сыра.

Приготовьте картофельное пюре, растерев картофель с молоком, солью маслом. Выложите в глубокую посуду, а сверху слой нарезанного куриного мяса, фасоли или кукурузы. Смажьте взбитыми сливками, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Запекайте пока не образуется румяная корочка. Подавать блюдо лучше горячим.

Индейка по-строгановски

Возьмите: 300 г мяса с ножки индейки, 100 г белых грибов, 1 большую луковицу, 1 ст.л. горчицы, 1/4 стакана жирной сметаны, растительное масло для жарки, соль, перец. Нарежьте мясо индейки полосками и слегка обжарьте на сковороде на растительном масле. Лук нарежьте кубиками, а грибы - на 4 части. Добавьте грибы и лук в обжаренное мясо и тушите на медленном огне до тех пор, пока не выпарится вся вода. Заправьте сметаной и горчицей. Добавьте соль и перец по вкусу. Доведите до кипения и тушите в течение 5 минут.

Индейка с грибами

Необходимо для 4 порций: 800 г филе верхней части голени индейки, 500 г консервированных свинушек, 100 мл сливок, 1 луковица, 2 ст.л. топленого масла, 2 лавровых листа, соль, перец, порошок сладкой паприки, 1 ст.л. лимонного сока. Луковицу очистить от шелухи и нарезать кубиками. Нагреть духовку до 200?. Мясо посыпать солью, перцем и обжарить в топленом масле со всех сторон, добавив нарезанный лук и лавровый лист. Влить 250 мл холодной воды. Тушить мясо в духовке 2 ч, накрыв крышкой. Грибы почистить. Крупные резать пополам или на 4 части. Через час грибы добавить к мясу и продолжать тушить, сняв крышку. Жаркое достать из духовки. Добавив сливки, довести до кипения. Подсолить, приправить перцем, паприкой и лимонным соком. Порезать голень индейки на порции и выложить на блюдо вместе с грибами. На гарнир подать обжаренный картофель.

Котлеты куриные

Необходимо: 1/3 курицы, 1 булочка, ? стакана молока, 1 луковица, 1 яйцо, растительное масло, соль и перец. Курицу опалить, выпотрошить, промыть, снять мясо с костей, пропустить через мясорубку, добавить замоченную в молоке булочку и луковицу и еще раз пропустить через мясорубку, положить соль, перец, куриный жир и одно сырое яйцо. Полученную массу хорошо вымесить, можно даже взбить. Фарш разделить на котлетки, можно обвалять в муке, сухарях или сбрызнув с двух

сторон водой, обжарить на сковороде в растительном масле.

Куриные грудки маринованные

Необходимо: 3 куриные грудки, 6 ст.л. яблочного уксуса, 1 пучок укропа, 1 луковица (крупная), соль, перец по вкусу. Промыть и промакнуть куриные грудки. Приготовить маринад: уксус развести 1,5 стаканами воды, лук порезать кольцами и поместить в маринад, покрошить туда же укроп (лучше стебли; веточки укропа, несильно измельчая, тоже положить в кастрюлю). Маринад посолить и поперчить по вкусу. На 10 минут положить куриные грудки в кастрюлю. Тем временем разогреть духовку до 180-200 градусов. Выложить курицу на сковороду, сверху положить веточки укропа и закрыть крышкой. Выпекать в духовке 45 минут, после чего снять крышку, убавить огонь и подрумянить еще минут 10-15. Подавать с предварительно сваренной и обжаренной в сливочном масле картошкой, порезанной кружочками. Украсить свежей зеленью.

Куриные грудки с соусом из грецких орехов

Необходимо: 3 куриные грудки, 40 г грецких орехов, 100 г сливок 33% жирности, 1 бульонный кубик. Куриные грудки обвалять в муке, положить на раскаленную сковородку и обжарить их на растительном масле до золотистого цвета. Для соуса размолоть очищенные грецкие орехи, обжарить их на сливочном масле до резкого орехового запаха. Добавить сливки и куриный бульон. Тушить всю массу на слабом огне до тех пор, пока сливки не загустеют. Филе довести до готовности в духовке, выложить на тарелку и полить соусом.

Куриные окорочка с имбирем

Необходимо для 6 порций: 6 куриных окорочков, 2 луковицы, ? стакана консервированных абрикосов, 1/3 стакана кетчупа, 2 ст.л. винного уксуса, 1,5 ст.л. молотого имбиря, 1,5 ст.л. соевого соуса Соедините мелко нарезанный лук, измельченные абрикосы, кетчуп, уксус, имбирь и соевый соус. Выложите окорочка на решетку гриля, запекайте 35-40 минут в нежаркой духовке до золотистого цвета. Последние 10 мин обильно смазывайте окорочка абрикосовой массой. Подавайте с фасолью или рисом.

Курица "Бомбей"

Необходимо: 1 курица, 3 ст.л. растительного масла; Маринад: 2-3 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. коньяка, 2 ч.л. карри, соль, 1 чашка куриного бульона; Соус: консервированный компот, ? чашки куриного бульона, карри, сахар, коньяк. Приготовить маринад и обильно обмазать куриную тушку внутри и снаружи. Оставить на один час. Убрать излишки маринада, тушку посолить. Обжарить, переворачивая, в горячем масле до образования румяной корочки, и в той же посуде запекать в

течение часа при температуре 200? (периодически поливая маринадом и бульоном). Готовое блюдо поставить в теплое место. Сок от жарения вскипятить с 4 ст.л. сиропа из компота и бульоном, и в этой смеси развести порошок карри. Часть фруктов отделить от гарнира, остальные нарезать кубиками, положить в соус и прогреть. В соус по вкусу добавить сахар и перец. На гарнир подать отварной рис.

Курица в горчичном соусе

Необходимо: 1 курица, 1 столовая ложка растительного масла, 2-3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль; Соус: 1 чайная ложка (с горкой) сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка (с горкой) муки, 1 чайная ложка (с горкой) горчицы, 1 стакан куриного бульона, ? стакана сметаны или простокваши, щепотка сахару, соль на кончике ножа, 1 чайная ложка уксуса, 2 желтка. Курицу выпотрошить, промыть и разделить на порции. Посолить и натереть растительным маслом. Поместить в духовку и зажарить, часто поливая выделившимся соком или небольшим количеством воды. Пока курица жарится, приготовить из потрохов бульон и дать ему как следует выкипеть. Из масла и муки приготовить подливку для соуса, развести ее стаканом бульона, добавить туда горчицу и уксус, сметану и прокипятить. Желтки смешать с небольшим количеством соуса и добавить к остальному соусу. Проварить соус на очень слабом огне или на паровой бане до тех пор, пока он не загустеет. Приправить по вкусу соль и щепоткой сахару. Этим соусом облить готовое блюдо из курицы и прокипятить на очень слабом огне.

Курица в дыне

Берем одну курочку небольшого размера, 1 дыню такого размера, чтобы поместилась курица и остался еще толстый слой дыни, 2 ст.л. десертного вина, соль. Отвариваем курицу в небольшом количестве воды с вином. Варить следует ? часа на слабом огне. Курицу вынимаем, снимаем кожу. Затем моем дыню, насухо вытираем, срезаем с более толстого конца верхушку, вычищаем семена и слизь, вынимаем также дынную массу. Кладем в дыню курицу и сверху накрываем крышкой-верхушкой. Закрепляем ее спичками. Кладем в глубокую кастрюлю, наливаем 1,5 стакана воды и кипятим 1,5 часа. Крышку надо плотно закрыть и придавить прессом, чтобы не выходил пар. Через 1,5 часа разрезаем дыню, вынимаем курицу, делим мясо на порции. Мякоть дыни вынимаем ложкой и кладем к мясу вместо гарнира.

Курица в соусе карри

Возьмите: курицу среднего размера, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ч.л. острого красного перца, ? ч.л. молотого имбиря, ?

ч.л. молотого кориандра, ? ч.л. молотого тмина, 2 зернышка кардамона, 2-3 гвоздички, кусочек корицы, растительное масло, лимонный сок. Лук и зубчики чеснока мелко нарежьте, поджарьте на растительном масле с добавлением острого красного перца, кориандра, тмина, имбиря или других пряностей. Курицу разрежьте на маленькие кусочки, сполосните, подсушите и положите в соус. Перемешайте и жарьте на среднем огне 5 мин. Следите, чтобы она не пригорела. Залейте кипятком, чтобы получился густой соус, плотно прикройте крышкой и тушите на очень слабом огне, время от времени доливая кипяток. Когда мясо станет мягким, сцедите соус. Обильно посыпьте мясо кокосовой стружкой, чтобы она впитала соус. Перед подачей на стол побрызгайте мясо лимонным соком. При необходимости пряности можно заменить готовым порошком карри.

Курица сотэ по-венгерски

Техника сотэ состоит в том, что курицу поджаривают на жире, а потом варят в собственном соку с добавлением воды, бульона или вина. Как правило, в блюдо добавляется лук. Возьмите: 1,5 кг куриного мяса, молотый красный перец, соль, черный перец, 1 луковицу, 15 мл растительного масла, 15 г сливочного масла, 250 мл бульона, 4 красных сладких перца, 15 мл томатной пасты, 125 мл сметаны. На небольшом огне подогрейте до кипения на сковороде растительное и сливочное масло. Положите посыпанные специями куриные окорочка вниз шкуркой и поджаривайте до появления коричневого оттенка (около 5 мин). Следите, чтобы молотый красный перец не пригорел, иначе он станет горьким! Добавьте кусочки грудки и жарьте еще 10-15 мин. Когда мясо подрумянится, переверните его и жарьте до готовности. Отодвиньте курицу на одну половину сковороды, а на другую положите нарезанный лук. Смешайте с жиром и пассируйте около 3 мин, пока лук не станет мягким. Не позволяйте ему коричневеть! Снова сдвиньте курицу на середину сковороды и влейте половину бульона. Закройте крышкой и тушите 15-25 мин. Запеките красный перец, выньте сердцевину и порежьте ломтиками. Снимите курицу со сковороды и сохраняйте ее в тепле. Подогревайте оставшийся на сковороде жир, помешивая его. Когда он слегка загустеет, добавьте томатную пасту. Влейте оставшийся бульон и доведите до кипения при постоянном помешивании. Положите курицу и нарезанный полоска ми красный перец, подогревайте на слабом огне 1-2 мин. Добавьте сметану и перемешайте ее с соусом. Внимание! Добавив сметану, не варите соус, поскольку сметана может свернуться.

Курица, тушенная в томате

Необходимо: 1 курица, 100 г томата, 3 луковицы, 50 г

топленого масла, 1 стакан голландского тертого сыра, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, сахар по вкусу, сок из ? лимона. Курицу хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне. Положить в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, влить 1 л. воды, закрыть крышкой и поставить тушить до полной готовности на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, добавить муку, разбавить бульоном из - под курицы, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, добавить лимонный сок. Залить этой смесью курицу и поставить кастрюлю на пар. Перед подачей разрезать курицу на небольшие порции, положить в глубокое блюдо, залить соусом. К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

Курица, тушеная с черносливом

Необходимо: 1 курица, 150 г топленого масла, 1 морковь, 1 сельдерей, 3 стакана бульона, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки сахара, 200 г чернослива, 1 столовая ложка топленого масла и 1 столовая ложка муки для заправки, соль по вкусу. Масло и нарезанные соломкой коренья положить на сковороду, поставить на огонь, когда масло закипит, положить разрезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с кореньями, подливая понемногу воду, чтобы не подгорели коренья. Когда курица хорошо обжарится, положить ее вместе с кореньями в кастрюлю, залить бульоном, сваренным из потрохов курицы, посолить и варить примерно 40 минут. 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку муки поджарить до золотистого цвета, разбавить бульоном из - под курицы, влить уксус, добавить сахар, вскипятить, положить в соус чернослив, предварительно, за 4-5 часов, замоченный в кипятке. Залить этим соусом курицу.

Курочка по-китайски

Необходимо для 4 порций: 250 г риса, 500 г филе курицы, 3 шт. перца (красный, желтый, зеленый), 1 небольшая луковица, 2 помидора, 1 долька чеснока, 2 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. сливочного масла, соль, черный перец, петрушка, 1 ч.л. соевого соуса Рис отварить в подсоленной воде. Курицу порезать на кусочки и обжарить на подсолнечном масле до образования румяной корочки. По окончании жарки мясо посолить, поперчить и добавить отжатую на чесночнице дольку чеснока. Мелко нарезать лук, очищенный перец нарезать брусочками, помидоры кубиками. В большой глубокой сковороде слегка обжарить в масле лук и перец, затем добавить готовый рис, помидоры и курицу. Посолить, поперчить по вкусу, добавить соевый соус, петрушку, накрыть крышкой и тушить еще 10 мин.

Рулет из курицы

Необходимо: 1 курица, 3 яйца, 1 головка чеснока. Курицу промыть, вынуть внутренности. Разрезать пополам. Аккуратно отделить мясо от костей, стараясь не повредить кожу, снимая мясо с ножек и крылышек "чулком". Мясо посолить, поперчить и обложить дольками чеснока. Яйца взбить, посолить. Эту смесь вылить на смазанную маслом, хорошо разогретую сковороду, закрыть крышкой. Готовый омлет выложить на мясо курицы. Скрутить рулетом, закрепить нитками и сварить в подсоленной воде вместе с костями. Готовый рулет охладить, снять нитки и, нарезав, подавать на стол.

Стыдливый цыпленок

Необходимо: 1 куриная нога, щепотка соли, щепотка перца, еще каких-нибудь специй по щепотке, какие найдутся, 1 ст.л. майонеза, 1 ст.л. кетчупа. Смешиваем специи, соль и майонез с кетчупом, берем размороженную и помытую куриную ногу, обмазываем ее этой смесью со всех сторон, кладем в сковородку и помещаем ее в предварительно нагретую духовку. Запекаем при температуре +150-180 градусов около 40 мин.

Утка в коньяке

Необходимо на 6 порций: 6 утиных грудок (приблизительно по 175 г каждая), соль, четный перец, 2 небольшие головки репчатого лука (желательно сладкого сорта, типа ялтинского), 2 зубчика чеснока, 5 ст.л. коньяка, лавровый лист, петрушка и кинза (по одному пучку). Снимите с утиных грудок кожицу, натрите их солью и выложите в стеклянный лоток. Приготовьте маринад: измельчите луковицы и чеснок, соедините эту массу с коньяком, кусочками лаврового листа, мелко нарезанной зеленью и свежемолотым черным перцем. В этой массе промаринуйте утиные грудки в течение одного часа. Выложите грудки на решетку-гриль (снизу подставьте противень). Жарьте в гриле в течение 25-30 минут. Перед подачей на стол утиные грудки тонко нарежьте, выложите на блюдо и посыпьте свежей зеленью.

Фрикасе из курицы с грибами

Необходимо для 4 порций: 1 кг курицы, нарезанной на 8 кусочков, 2 ст.л. растительного масла, 125 г сливочного масла (75 г для курицы, 50 г для грибов), 600 г шампиньонов, 1 головка чеснока, пучок петрушки, соль, перец. Разогрейте в сотейнике растительное масло, добавьте в него 25 г сливочного масла, положите в сотейник кусочки курицы. Обжарьте на среднем огне. Когда кусочки курицы обжарятся со всех сторон, слейте масло из сотейника и замените его на 50 г сливочного масла. Посолите и поперчите. Добавьте 1 ст.л. воды в сотейник и накройте его крышкой, не ставя на плиту. Промойте грибы и обжарьте их в течение 10 минут в отдельной сковороде, добавив 50 г

сливочного масла. После этого выложите грибы в сотейник и оставьте готовиться вместе с курицей еще на 15 минут под крышкой. Перед подачей на стол посыпьте блюдо измельченным чесноком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Цыпленок, маринованный в кефире

Необходимо: 500 г цыплят, 100 г кефира, перец. У обработанного цыпленка разрезать грудку, разделить на 2 половинки. Положить в кастрюлю, налить кефир, добавить черный перец. Мариновать 5-6 часов. После этого жарить на раскаленной сковороде с жиром, закрыв крышкой, до готовности.

Чахохбили из курицы

Необходимо: 1 курица (1-1,25 кг); 4-5 луковиц; 4 картофелины; 5-6 помидоров; 1 столовая ложка сливочного масла; ? чайной ложки красного перца; 1 чайная ложка хмели-сунели; 1 чайная ложка семян кинзы; 1 чайная ложка имеретинского шафрана; по 1 столовой ложке мелко нарезанной пряной зелени (кинза, мята). Куски курицы сложить в кастрюлю и тушить под закрытой крышкой. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду, а птицу продолжать тушить вместе с нашинкованным луком, добавив масло и часто помешивая, чтобы кушанье не подгорело. Готовую курицу залить соком, выделившимся при тушении, добавить предварительно отваренный картофель, тушеные и протертые через дуршлаг помидоры. В середине тушения влить, если потребуется, немного воды, в которой варился картофель. В самом конце положить пряную зелень, красный молотый перец, хмели-сунели, семена кинзы, имеретинский шафран, досолить. Подавать к столу, украсив кружочками лимона и зеленью.

Запеканка рыбная

Необходимо: 2 скумбрии, 6-8 картофелин, 1-2 луковицы, 3 яйца, 150-200 г сыра, майонез по вкусу. Очистить скумбрию (чтобы не возиться с чисткой рыбы, лучше сразу взять филе, но не забудьте снять кожу - прожевать ее проблематично). Отварить картофель, порезать кружочками. Форму смазать маслом, на дно выложить половину получившегося картофеля. Дальше слой рыбы, затем лук, еще картофель и порезанные кружочками отварные яйца. Посыпать тертым сыром и залить майонезом. Запекать в духовке до румяной корочки.

Котлеты "Рыбные"

Необходимо: 1 стакан риса, 1 банка (240 г) рыбных консервов, 1 яйцо, 1 луковица, соль, молотый черный перец. Рис сварить в большом количестве воды, промыть. Пропустить через мясорубку вместе с содержимым консервной банки (без масла и жидкости). В фарш вбить яйцо, добавить мелко нарезанный лук.

Посолить, поперчить по вкусу. Все это тщательно перемешать. Сформировать котлеты. Жарить на хорошо разогретом растительном масле.

Ризотто с тунцом

Возьмите: 500 г риса, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, ? стакана белого вина. 1 л бульона, 100 г тертого сыра, 6 ст.л. растительного масла, 3 ст.л. томатного пюре, 1 банку консервированного тунца. Нарежьте 1 луковицу и поджарьте на сливочном масле до золотистого оттенка. Добавьте томатное пюре, немного пюре и измельченное вилкой мясо тунца. Тушите на слабом огне. Нарежьте оставшуюся луковицу и потушите ее в кастрюле на растительном масле. Добавьте рис и слегка подрумяньте. Налейте в кастрюлю белое вино и горячий бульон. Когда жидкость хорошенько впитается, поставьте рис в теплую духовку и запекайте до готовности. Смешайте ее с соусом из тунца и подержите в духовке еще 5 мин. Перед подачей на стол посыпьте тертым сыром

Рыба под грибным соусом

Необходимо: 1 кг филе рыбного в брикете, 2 пакета замороженных шампиньонов, 2 луковицы (среднего размера), 15 горошин черного перца, приправа "Вегета", Сыр "Эдамский", подсушенный бекон, 200 г кефира, ~100 мл сметаны, майонез - по вкусу. Соус: В толстостенную сотейницу налить растительного масла примерно на 1,5 см от донышка, положить черный перец, мелко порезанный репчатый лук, промытые шампиньоны, приправу "Вегета" (по вкусу), потушить сначала на быстром огне, затем (когда жидкость выпарится) огонь привернуть и добавить кефир, потушить еще 10 минут на среднем огне. Подготовить рыбу, нарезать брикет на куски толщиной примерно 2 см, уложить на керамическое/стеклянное блюдо, посыпать крошкой из бекона, уложить сверху тушеные грибы, полить образовавшейся жидкостью, равно мерно распределить сверху сметану и майонез, поставить в микроволновую печь. 20 минут в микроволновой печи, затем 10 минут микроволновая печь + гриль, вынуть, посыпать тертым сыром (перед подачей на стол), снова микроволновая печь на 5 минут.

Рыба, тушеная в кефире

Рыбу помыть и почистить. В кастрюлю положить слой порезанного репчатого лука, слой моркови. Сверху уложить куски рыбы. Все посолить, можно добавить специи, добавить немного воды, растительного масла (на глаз), залить рыбу кефиром. Тушить на слабом огне.

Рыба фаршированная

Необходимо: 1-2 кг рыбы (щука, карп), 1 яйцо, 15 г манной

крупы, 1-2 крупных луковицы, перец, соль, 1 свекла средней величины. Рыбу почистить, отрезать голову и выпотрошить рыбу, не разрезая брюха. Разрезать на куски шириной 2-3см. Аккуратно отделить кожу от мяса, мясо от костей. Приготовить фарш (мясо рекомендуется прокрутить на мясорубке дважды), добавив яйцо, манную крупу, перец, соль (по вкусу), воду. Наполнить кожу фаршем. На дно кастрюли положить луковую шелуху, рыбные кости, плавники и голову. Уложить куски фаршированной рыбы в кастрюлю, положить разрезанную на 3-4 части свеклу, залить холодной подсоленной водой (вода должна покрыть рыбу), добавить черный перец горошком по вкусу. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить на очень медленном огне (слабое кипение) 2,5-3 часа. Кастрюлю крышкой не накрывать! Рыбу можно есть горячей, но лучше готовую рыбу выложить на блюдо, переложить ее кружочками сваренной свеклы и залить бульоном, в котором варилась рыба. Рыбу остудить и поставить в холодильник, бульон должен застыть до желеобразного состояния.

Рыба фаршированная-2

Необходимо: 1,5 кг рыбы, 600 г филе судака для фарша, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка зелени эстрагона. Для соуса: 4 сырых желтка, 100 г. сливочного масла, 1 лимон, 8 горошков перца, ? стакана столового уксуса, ? стакана воды. Рыбу очистить, сделать разрез на спине, вынуть кости, промыть тушку внутри, наполнить фаршем, аккуратно зашить, завернуть в салфетку и варить на решетке в котле на пару. Готовую рыбу нарезать кусками, положить на блюдо и залить голландским соусом. Приготовление фарша: Филе судака пропустить 3 раза через мясорубку. Посолить, поперчить и, выбивая массу, влить постепенно 1 стакан сливок; добавить зелень эстрагона. Приготовление соуса: Раздробить перец, положить в эмалированную кастрюлю, влить уксус, поставить на огонь, пока уксус не испарится совсем. Влить холодную воду, добавить желтки, масло, нарезанное кусочками. Посолить. Поставить кастрюльку на пар и непрерывно мешать деревянной лопаточкой в одном направлении до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны. Процедить соус через сито, добавить по вкусу лимонный сок.

Рыбка Димитровская

Необходимо для 3 порций: 1-1,5 кг рыбы или филе трески (лучше минтай), лук неограниченно, морковь - так же, лавровый лист - ограниченно, 1 банка или больше майонеза, немного подсолнечного масла и немного ч˚рного перца в горошках. Взять кастрюльку, идеал - алюминиевую, на дно полить немного масла

(оно даст в конце приятный цвет соусу), далее порезать рыбку (филе) - на 3-4 кусочка каждую единицу и выложить этими кусочками дно кастрюльки; после этого сверху добавить порезанный не очень мелко лук и натертую на т°рке морковь и бросить на вс° это 3-5 чайных ложек майонеза + не забываем про перчик. Повторяем описанную выше процедуру до верха кастрюльки - и в конце - побольше майонеза. Бер°м холодную воду из крана и заливаем содержимое кастрюльки так чтобы вс° было покрыто водой. Ставим на газ и через 15-22 минуты блюдо в принципе готово. Степень готовности тестируется вилкой по рыбе). Подается с исходным соусом, употребляется чайной ложкой (забирается сразу с соусом).

Фондю рыбное с банановым соусом

Необходимо: 1 кг рыбного филе, 100 г муки, 125 мл пива, 1 яйца, ? ч.л. соли; Соус: 30 г кокосовой стружки, 1 стручок чилли, 1 банан, 150 г сметаны (жирной), 150 г майонеза, соль, перец по вкусу. Кокосовую стружку обжарить на сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета. Стручок перца чилли почистить и мелко нарезать. Обжарить в растительном масле. Приготовить пюре из бананов и сметаны, добавить в него майонез. Приправить специями. Положить в соус кокосовую стружку и пассированный перец. Муку, соль, яйца и пиво смешать в жидкое тесто. Нарезать рыбное филе кусочками, обмакнуть каждый в тесто и обжарить в хорошо разогретом масле. Готовую рыбу залить соусом.

Дары моря от 17.04.99

Королевские морские гребешки

Приготовьте 2 сковороды. В одной обжарьте 400 г морских гребешков в 50 г сливочного масла - до образования золотистой корочки. В другой сковороде в таком же количестве сливочного масла слегка обжарьте сладкий перец и нарезанный репчатый лук (по 50 г), добавьте кетчуп (50 г) и прогрейте 2 минуты. Соедините морские гребешки с овощным соусом. На плоской тарелке выложите рис в форме бублика. В середину поместите приготовленные морские гребешки. Украсьте веточкой зелени.

Креветки тигровые с луком

Разогрейте в сковороде 50 г оливкового масла, добавьте 50 г лука и немного чеснока, обжарьте, не допуская изменения цвета. Выложите в сковороду дюжину тигровых креветок, обжарьте в двух сторон, посолите и поперчите. Теперь полейте белым вином (достаточно 50 г). После того, как вино испарится - креветки готовы. Посыпьте зеленью, украсьте лимоном и подавайте на плоском блюде. В качестве гарнира используйте рис.

"Морское Чудо"

1. Свежие кальмары и очищенные креветки, свежий перец и

помидор, зелень (лук, петрушка, укроп),чеснок, лимон, имбирь (по вкусу), а так же подсолнечное масло, сметана, любо белое вино и макароны. 2. Все неморские ингредиенты режем на кусочки, макароны варим. 3. На сковороду ? белое вино (100 г). Ждем, пока выкипит наполовину. Потом сметана (125 г), выжатые пол-лимона, овощи, соль, перец. Через 5 мин соус готов. 4. На другую сковороду ? кальмары и очищенные креветки. В шипящем масле 5 мин. 5. Макароны, соус, сверху морепродукты и немного зелени.

Грибные котлеты

Возьмите: 100 г или более грибов, 2 яйца, ? батона белого хлеба, 3 небольшие луковицы, панировочные сухари, жир для жаренья, соль, перец. Грибы помойте, почистите и варите на слабом огне 5 мин. Слейте воду и проверните грибы в мясорубке вместе с замоченным хлебом и очищенным и нарезанным луком. Полученную массу насолите и наперчите, тщательно все перемешайте. Добавьте муку или панировочные сухари, чтобы получилась однородная масса, из которой можно сделать котлеты. Каждую котлету аккуратно обваляйте в сухарях. На сковороде разогрейте жир и жарьте котлеты до тех пор, пока они не приобретут красивый золотистый цвет (по 2 мин. с каждой стороны). Украсьте зеленью.

Запеканка с шампиньонами

На 4 порции: 4 свежих огурца, 1 стручок красной паприки, 300 г шампиньонов, 1 ч.л. сливочного масла, 1 пучок базилика, 1 зубчик чеснока, 250 мл молока, 150 г сметаны, 4 яйца, соль, черный перец, мускатный орех, 100 г тертого сыра "Гауда". Овощи почистить. Огурцы нарезать вдоль ломтиками, а паприку - полосками. Грибы очистить и порезать тонкими ломтиками. Обжарить грибы в горячем сливочном масле. Затем на 2 мин выложить к грибам ломтики огурцов. Базилик помыть, отряхнуть от воды, отщипнуть листочки и нарезать полосками. Чеснок раздавить. Смешать молоко, сметану и яйца. Заправить специями. Добавить чеснок и базилик. Разогреть духовку до 200?. В сковороду слоями выложить овощи. Залить их яично-молочной смесью. Сверху посыпать сыром. Запекать в духовке 30 мин. Запеканку хорошо подать как гарнир к стейкам.

Котлеты из шампиньонов

Возьмите: 1 кг шампиньонов, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 1 луковицу среднего размера, 125 г маргарина, соль, перец, приправу "Вегета". Шампиньоны очистите и вымойте. Лук и шампиньоны пропустите через мясорубку. Полученную массу выложите на сито и хорошенько отожмите сок. В оставшуюся на сите мякоть добавьте 3/4 стакана панировочных сухарей, 2 сырых

яйца и хорошенько перемешайте. Приправьте по вкусу. Из полученного фарша сделайте котлеты, обваляйте в сухарях и поджарьте до готовности на горячем маргарине.

шампиньоны Фаршированные

Возьмите: 500 г крупных шампиньонов, лук, зелень петрушки, 2 яйца, соль, перец, панировочные сухари, сливочное масло для жаренья. Шампиньоны очистите, вымойте, отрежьте ножки и мелко порубите их. Лук очистите, нарежьте кубиками и поджарьте на сливочном масле вместе с нарубленными ножками. После этого смешайте с рубленой зеленью петрушки и приправьте по вкусу. Заполните полученной массой шляпки шампиньонов. Обваляйте в яйце и панировочных сухарях. Поджаривайте на сливочном масле, пока не подрумянятся.

Бонч

Необходимо: картофель, лук, морковь, капуста. Пока на сильном огне в сковородке жарится предварительно порезанная капуста, чистится и режется картошка. После того, как она присоединится к капусте на сковородку, начинайте чистить и тереть на крупной терке морковь. Когда продуктов на сковородке станет трое, проделайте подобную операцию с луком (лук чистят и режут под исполнение песни "РазЛУКа ты разЛУКа"). Как только на сковородку попадет и лук, подберите для блюда любые специи (варианты: чеснок, петрушка, укроп, кинза, базилик и пр.). Жарится все это на подсолнечном масле, солится в любой удобный момент.

Горячий винегрет

Необходимо: сырые - картофель, морковь, свекла, зелень, растительное масло. Сбрызгиваем дно кастрюли растительным маслом. режем кубиками свеклу, кладем слоем в кастрюлю. Ставим на огонь. Начинаем резать опять же кубиками морковку ее туда же (сбрызгиваем маслом). Процесс продолжаем - режем картофель. Солим. Варим еще минут 10. В конце добавляем зелень. Конечно, не забыть посолить. Подавать в горячем виде. По вкусу напоминает жареные грибы.

Запеканка картофельная с сыром

Необходимо: 1,5 кг картофеля, 1,5 стакана молока, 125 г сметаны, 3 яйца, 200 г сыра, соль, перец, чеснок, сливочное масло. Очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками. Молоко, сметану, яйца и тертый сыр взбить венчиком. В большую форму для запекания, смазанную смесью сливочного масла и тертого чеснока, уложить слоями картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем. Залить приготовленной массой, посыпать остатками тертого сыра и положить сверху несколько кусочков сливочного масла. Поставить в духовку, нагретую до 160-180?.

Печь около двух часов.

Кабачки, фаршированные мясом

Необходимо: 1 кабачок, ? ко фарша, 2 луковицы репчатого лука, 2 шт. моркови, 100-150 г майонеза, 100 г сыра. Средней величины кабачок очистить, нарезать кружочками шириной 3-4 см, вынуть сердцевину, затем кружочки опустить в кипящую воду минуты на три, вынуть и остудить в холодной воде. Выложить кабачки на противень, смазанный растительным маслом, в середину каждого кружочка плотно уложить мясной фарш (говядина + свинина + лук + соль + перец), сверху положить натертую и обжаренную морковь, обжаренный лук. Все смазать майонезом, и посыпать тертым сыром. В верхний слой обжаренных овощей можно добавить помидоры, фасоль, оливки. Запечь в духовке.

Картофель с горошком

Необходимо для 4 порций: 700 г картофеля, 400 г свежего или консервированного горошка, 40 г сливочного масла, петрушка, щепотка сахара, соль, перец. Картофель очистите и 15 мин поварите в кипящей подсоленной воде. Воду слейте. Выложите горошек и сливочное масло в сковороду, бросьте щепотку сахара, добавьте полстакана воды. Доведите до кипения, закройте крышкой и держите на слабом огне еще 10 мин. Соедините горошек с картофелем и держите на огне, пока жидкость не выпарится. Посолите, поперчите и смешайте с мелко нарезанной петрушкой.

картофель фаршированный

Возьмите: 12 картофелин одинакового размера, 3 ст.л. сливочного масла, 3 ст.л. сметаны, 1 ч.л. панировочных сухарей, зелень укропа. Для начинки: 150 г вымоченной селедки, 100 г шампиньонов, 3 картофелины, 1 луковицу, 1 яйцо, 2 ст.л. сметаны, 1 ст.л. сливочного масла, приправы. Приготовьте фарш: картофель сварите и пропустите через мясорубку. Очистите шампиньоны, нарежьте лук и поджарьте на масле. Селедку мелко нарежьте. Смешайте все компоненты, добавьте яйцо, сметану и приправы. Предназначенные для фаршировки картофелины очистите, срежьте верхушки (~1,5 см) и тонкий (~1,5 см) слой у основания. Выскребите мякоть и заполните фаршем. Прикройте срезанными верхушками. Положите на противень, полейте сметаной, посыпьте сухарями и положите сверху по кусочку масла. Запекайте около 40 мин. Посыпьте рубленым укропом.

Картошка по-французски

Необходимо: 1 кг картофеля, 500 г сыра, 2 стакана молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль, чеснок. Картофель почистите и нарежьте тонкими ломтиками. Положите в кастрюлю или другую

емкость для запекания. Каждый слой посыпьте мелко нарубленным чесноком, смешанным с солью. Яйца взболтайте с молоком и залейте картофель. Посыпьте натертыми на терке сливочным маслом и сыром. Запекайте в духовке 45 мин при температуре 180?.

Картофельная запеканка с грибами

Необходимо: 1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст.л. муки, 300-400 г грибов, 1 луковица, соль по вкусу. Картофель очистить, отварить, потолочь (до состояния пюре). Затем добавить сливочное масло, яйцо, муку. Выложить часть картофеля в форму, посыпанную мукой, сверху положить отваренные и слегка обжаренные с луком грибы и закрыть тонким слоем оставшегося картофельного пюре. Верхний слой смазать маслом. Поставить в духовку и держать там до того момента, пока верхний слой не подрумянится. Вытащить и выложить на блюдо.

Лепешки картофельные

Необходимо: 1 кг картофеля, 1 яйцо, 100 г сыра, зелень, соль, подсолнечное масло. Очищенную и хорошо промытую картошку натирают на самой мелкой терке, солят, и тщательно отжимают выделившийся сок. Затем добавляют яйцо. Формируют шарики диаметром примерно 3 см и обжаривают на среднем огне, наполовину залив их подсолнечным маслом, до золотистого цвета. Можно либо съесть сразу, либо выложить на противень, посыпать сыром и зеленью и поместить в духовку минут на пять.

лепешки Кукурузные

Необходимо: 150 г кукурузной муки, 3 ст.л. воды, 2 ст.л. оливкового масла, соль по вкусу. Приготовь тесто, хорошо смешав кукурузную муку с водой, и сделай из него 10 шариков. Потом как можно тоньше раскатай их скалкой и обжарь в масле - по 5 минут с каждой стороны. Подай к столу со сметаной.

Начинка для блинчиков

Необходимо: 2 ст.л. молотых грецких орехов, 2 ст.л. мелко нарезанного изюма, 1 ст.л. молотого миндаля, 2 ст.л. сахарной пудры, 2 ст.л. рома. Для соуса: 50 г шоколада, ? стакана молока, 1 яичный желток. Шоколад растворите в молоке (подогревая на огне при постоянном помешивании). Снимите с огня и смешайте с яичным желтком.

Овощные конвертики

Для теста: 250 г муки, 250 г творога, 250 г маргарина, 1 яйцо, щепотка соли. Для фарша: 1 кг шампиньонов, 2-3 луковицы, 1 морковь, 2 ст.л. зеленого горошка, 200 г сыра, соль, перец, растительное масло, приправа "Вегета". Сделайте фарш: грибы нарежьте и поджарьте на сковороде вместе с мелко нарезанным

луком. Через несколько минут добавьте нарезанную морковь и зеленый горошек. Приправьте по вкусу и снимите с огня. Когда фарш остынет, положите в него нарезанный кубиками сыр. Замесите тесто, раскатайте и разрежьте на небольшие квадраты. На середину каждого квадрата положите 1 ст.л. фарша и залепите концы, чтобы получиллись конвертики. Смажьте яйцом. Выпекайте 20 мин. при температуре 180?.

Оладьи из цуккини с овощами

На 4 порции: 700 г мелких цуккини, 70 г сыра рокфор, 180 г пшеничной муки, 3 яйца, соль, черный молотый перец, растительное или топленое масло для жарки, 3 шт. Кольраби, 6 морковок, 3 ст.л. сливочного масла, мускатный орех, 1 пучок петрушки. Цуккини натереть на крупной терке. Сыр размять вилкой. Смешать цуккини и сыр с мукой и яйцами. Приправить солью и перцем. Столовой ложкой брать тесто с горкой и лепить из него небольшие шарики. Слегка расплющить и жарить оладьи в горячем масле по 4 мин с одной и по 3 мин с другой стороны. С кольраби и моркови снять кожуру и нарезать соломкой. Постоянно помешивая, обжарить в горячем сливочном масле. Посыпать солью, перцем и мускатным орехом. Накрыть крышкой и тушить на среднем огне около 7 мин. Петрушку помыть, отряхнуть от воды и мелко порубить. Посыпать ею овощи. Блюдо подавать вместе с лепешками из цуккини.

"Пельмени" из баклажанов

Рекомендуется готовить в большом количестве, потому что заканчиваются они стремительно, особенно под водочку. Баклажаны порезать вдоль на тоненькие ломтики (ВАЖНО: кожуру не чистить, иначе "пельмешки" будут разваливаться), посолить, слить образовавшийся сок. Ломтики поджарить на растительном масле до хрустящей корочки. Пусть остывают. Помидоры порезать полукольцами, болгарский перец кубиками. Мелко порубить чеснок, смешать с майонезом (по вкусу). Каждый ломтик баклажана помазать с одной стороны чесночно-майонезной массой, на один край ломтика положить кусочек помидора, сверху на него кусочек болгарского перца и свернуть ломтик рулетиком.

Суфле картофельное

Необходимо: 500 г картофеля, 75 г сыра, 75 г сливок, 2 яйца (белки). Пропустить сырой картофель через мясорубку или натереть на терке. В картофельную массу, смешанную с тертым сыром, добавить взбитые сливки и взбитые белки. Хорошо перемешать, выложить на намазанную маслом и посыпанную мукой сковороду, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Чернослив фаршированный

Необходимо: 500 г чернослива, 300 г грецких орехов, 1-2 зубчика чеснока, майонез, соль. Замочить чернослив, вынуть косточку. Очень мелко измельченные грецкие орехи заправить майонезом, добавить немного чеснока и посолить по вкусу. Масса должна быть очень густой. Затем этой массой заправить каждую черносливину и дать постоять часов пять.

Изысканная закуска

Необходимо: 4 крепких помидора, 3 кусочка ветчины, 3 ст.л. зеленого горошка, 2 крутых яйца, 1 свежий огурец, 1 луковицу, соль, перец, 2 ст.л. майонеза. Помидоры вымойте и срежьте "крышечки". Выскребите мякоть, оставляя стенки толщиной в 1 см. Посолите внутри. Ветчину, огурец, лук и яйца нарежьте аккуратными кубиками и смешайте с порубленной мякотью помидоров и зеленым горошком. Посолите, поперчите и добавьте майонез. Наполните помидоры полученным фаршем. На каждый помидор сверху капните майонез и прикройте "крышечкой". Подавая на стол, украсьте рубленой зеленью.

Капуста по-корейски

На 1 кг белокочанной капусты (корейцы делают это из кимзи, отсюда и название) необходимо: 535 г репчатого лука, 32 г чеснока, 5,5 г перца красного молотого (зависит от жгучести), 16 г соли. Капуста шинкуется, перемешивается с солью, оставляется на несколько часов (3-5 часов). Тем временем готовим лук и чеснок. Лук и чеснок перемешиваем с перцем и после этого все хорошо смешиваем с капустой, плотно укладываем в стеклянную или керамическую посуду (любую другую разъест). Сверху кладется гнет и выдерживается при комнатной температуре (20-25 градусов) 2-3 дня (лучше ориентироваться по запаху - чем дольше квасить - тем сильнее специфический запах и острота, чем короче - тем нежнее). Ни в коем случае не мешать! Лучше банку (я делаю в 5-ти литровой из-под венгерских маринованных овощей) поставить в другую посуду - если в банке много кимзи - рассол может потечь. Запах при квашении - жуть, на всю квартиру, на поверхности появляется стойкая пена. Когда кимзи будет готова, ее нужно тщательно перемешать и поставить в холодильник.

Капуста с горохом

Необходимо: 700 г квашеной капусты, 1 стакан гороха, лук, растительное масло, лавровый лист, соль, перец, 1 ст.л. муки. Замочите горох (лучше на целую ночь), сварите с лавровым листом. Слейте воду и из половины гороха сделайте пюре. Отдельно сварите квашеную капусту с лавровым листом. Смешайте горох с капустой. Нарежьте лук и подрумяньте на сковороде, добавьте муку и перемешайте. Положите в капустно-

гороховую смесь, перемешайте, посолите, поперчите и варите несколько минут.

Салаты от 17.04.99

Салат "Бакинская осень"

Возьмите очень глубокую (10-15 см) салатницу, миску или даже хрустальную вазу. Уложите на дно слоем в 1-2 см нарезанный кружочками отварной картофель, далее слой тонко нарезанного кружками репчатого лука, потом уложите слоем помидор, после уложите слой пахучей зелени (петрушку, мяту, сельдерей, пастернак, укроп, эстрагон),последним укладывается слой огуречных кружков. Итак, получится 5 слоев. Ну а теперь - самое главное и неожиданное, - залейте все это соком свежего граната, да так, чтоб все плавало. Следует выдержать салат минут 5-10. Непременные условия: Сок следует получить от кисло-сладких сортов гранатов. Кислый сорт можно подсластить сахаром. Сладкие сорта совершенно непригодны. Помидоры - только темно-красные.

Салат "Балканский"

Необходимо для 4 порций: 2 небольших селедки, 3 картошки, 1-2 соленых огурца, 1 свекла, 1 яйцо, 1 ч.л. горчицы, 2-3 ст.л. кефира, 2-3 ст.л. майонеза, соль, черный перец. Приготовить филе селедки и замочить его на 1 час в воде. Затем обсушить и порезать на небольшие кусочки. Отварить картофель и свеклу. Огурец и охлажденные картофель и свеклу порезать кубиками. Для соуса: Сварить яйцо. Отделить желток и растереть его с горчицей. Затем добавить кефир, майонез и по вкусу соль, перец. Салат полить соусом и перемешать. Сверху украсить измельченным белком и листочками петрушки.

Салат "В гостях у бабушки"

Слоеный: 1 - нарезанный кубиками отварной картофель (лучше молодой), 2 нарезанный кольцами и ошпаренный репчатый лук (можно заменить нашинкованным зеленым луком), 3 - рубленые крутые яйца, 4 - очищенные и нарезанные полосками вдоль свежие огурцы, 5 - очищенные и нарезанные дольками яблоки, 6 - насыпанные горкой ягоды вишни или черешни - без косточек. Сделать ножом узкие отверстия в салате - сверху донизу, залить в них подсоленную сметану, сверху также залить сметаной и поставить в холодильник на 3-4 часа.

Салат из креветок

Из 200 г водки, 1 л апельсинового сока, небольшого количества базилика, мяты, петрушки и оливкового масла приготовьте соус и залейте им 200 г варено-мороженых креветок. Маринуйте не меньше трех часов. Подавайте креветки на листьях салата.

Салат из курицы с грибами

Необходимо: 2 окорочка, 200-250 г грибов, 100-150 г сыра, сметана. Отварить пару куриных окорочков (не солить), очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Натереть сыр (лучше всего "Российский" или "Сулугуни". Добавить нарезанные консервированные грибы (лучше шампиньоны), все хорошо перемешать, посолить и заправить сметаной.

Салат из курицы с дыней

Необходимо: 1 канталупа, 4 куриные грудки, 1 стакан сельдерея резанного (корень), 1 стакан редиса резанного, 4 ст.л. майонеза, 1 яйцо. Очистить дыню, разрезать пополам, вынуть косточки. От каждой половины отрезать по кольцу. Остальное порезать. Смешать нарезанную курятину, дыню, редис и сельдерей, добавить яйцо и майонез. Охладить. Подавать, предварительно положив на тарелку дынное кольцо и складировав салат посередине.

Салат из помидоров по-чиллийски

Необходимо: 500 г помидоров, 8 стручков перца чилли, 2 луковицы, 1 ст.л. винного уксуса, 4 ст.л. соевого масла, соль, пучок (около 250 г) зеленого лука. Соус следует приготовить заранее. Смешайте масло и уксус. Промойте и просушите перец, разделите каждый стручок пополам в длину. Удалите семечки и порежьте перец большими кусочками. Положите его в масло с уксусом, перемешайте и оставьте на 12 часов. Помидоры порезать кубиками и посыпать солью. Порезать репчатый и зеленый лук. Смешать все ингредиенты с соусом и дать салату немного постоять.

Салат из помидоров с маслинами

Необходимо для 4 порций: 700 г помидоров, 75 г маслин (без косточек), 1 луковица, 6 ст.л. оливкового масла, 2 ст.л. белого винного уксуса, ? ч.л. соли, 2 ст.л. дижонской горчицы, молотый черный перец, 5 ст.л. сметаны, 1 ст.л. зелени петрушки. Снимите с помидоров кожицу; ошпарьте их кипятком, затем на одну минуту окуните в холодную воду; тонко порежьте. Приготовьте заправку: предварительно выньте из маслин косточки. Измельчите маслины и репчатый лук. Соедините со всеми оставшимися ингредиентами. Заправьте помидоры. Подавайте с паштетом или холодной свининой.

Салат из свежих огурцов с куриным мясом

Необходимо для 2 порций: 200 г огурцов, 60 г куриного мяса, 10 г зеленого лука, 3 г чеснока, 4 г соли, 5 г соевого соуса, 10 г уксуса, 5 г горчицы, 2 г растительного масла, 2 г кунжутного семени, 1 г острого стручкового перца, 5 г сахарного песка, 1 яйцо. Курицу отварить в течение 30-40 минут, остудить и

отделить мясо. Расщипать его на тонкие куски. Одно яйцо тщательно взбить и зажарить в виде блинчика. Свежие огурцы нарезать полумесяцами. Соединить мясо курицы с огурцами, добавить нашинкованный зеленый лук, чеснок, уксус, горчицу, сахарный песок, растительное масло, соевый соус, соль, жареное кунжутное семя. Все тщательно перемешать. Готовое блюдо поставить на час в холодильник. Перед подачей на стол украсить тонко порезанным стручковым перцем и тончайшей лапшой из зажаренного яйца. Подавать в холодном виде.

Салат из сельди-2

Необходимо: 200 г сельди (филе без кожи), 2 шт. картофеля, 1,5 шт. свежих или соленых огурцов, 2 яблока, 3 яйца, 50 г зеленого салата, 1 помидор, ? стакана майонеза, 8 г столовой горчицы, 50 г зеленого лука, укроп. Вареный картофель, свежие или соленые огурцы, очищенные яблоки, вареные яйца и филе сельди нарезать ломтиками, салат зеленый - на 2-3 части (3-4 ломтика сельди оставить для украшения). Продукты смешать, заправить соусом майонез и добавить готовую столовую горчицу. Салат положить горкой в салатницу, украсить входящими в него продуктами и при подаче на стол посыпать мелко нарезанным зеленым луком и укропом. Сильно соленую сельдь следует вымочить в охлажденном настое чая или в молоке с водой.

Салат с крутонами

Возьмите: пучок зеленого салата, 4 кусочка белого хлеба, 2 дольки чеснока, 4 ст.л. оливкового масла, 1 ст.л. красного винного уксуса, 1 ч.л. горчицы, перец и соль по вкусу. Нарезав кубиками белый хлеб, с которого заранее срезана корочка, обжарь его с размолотым чесноком в 1 ст.л. оливкового масла до золотистого цвета. Нарежь салат. Приготовь заправку, тщательно смешав уксус и горчицу с оливковым маслом, и перемешай ее с салатом и хлебом.

Салат с кукурузой-2

Возьмите: 1 кочан капусты, 1 банка кукурузы, 250-500 г крабовых палочек, 3 яйца, 3 шт. моркови, зелень, майонез. Мелко нашинковать средний по размеру кочан капусты. Нарезать крабовые палочки (по вкусу 1 или 2 больших упаковки). Добавить нарезанные крутые яйца. Отварить замороженную кукурузу и добавить в салат (250-300 гр.). Можно использовать консервированную кукурузу Добавить мелко нарезанную отварную морковь. Затем добавить зелень (петрушку, укроп). Заправить майонезом по вкусу (лучше "Кальве"), посолить.

Салат с кукурузой-3

Возьмите: 2-3 банки кукурузы, 2-3 банки (300-400 г) грибов, 1 банка (400-600 г) огурцов, 1 луковица, майонез, сметана, соль. С

консервированной кукурузы слить сок. Маринованные или соленые грибы мелко порезать. Мелко порезать маринованные огурчики. При желании можно добавить мелко резаную луковку. Все смешать, заправить майонезом или смесью майонеза и сметаны. Посолить по вкусу.

Салат с кукурузой-4

Возьмите: 1 банка кукурузы, 100 г крабовых палочек, 1/3 кочана (среднего) капусты. Кидаем все кроме кукурузы в кухонный комбайн, включаем на 10-20 секунд (кстати можно и ножиком нашинковать, если нет агрегата). Потом это все в миску, засыпаем кукурузой, солью и другими приправами по вкусу, заливаем майонезом (тоже по вкусу), перемешиваем.

Салат с кукурузой-5 ("Нарядный")

Порезать кубиками 1 сладкий красный перец и 1 сладкий зеленый перец, 4 средних помидорчика, 2 небольшие луковицы. Выпотрошить туда баночку черной консервированной фасоли и кукурузу. Все посолить по вкусу, залить подсолнечным маслом.

Салат с кукурузой -6 ("Князь Игорь")

Возьмите: 1 банка кукурузы, 100 г крабовых палочек, 5 яиц, 1 луковица, 1 банка оливок, майонез. Яйца сварить, мелко порезать, луковицу покрошить. Порезать крабовые палочки. Перемешать. При желании можно добавить банку оливок или маслин без косточек, подавать к пиву.

Салат с селедкой

Необходимо: 4 шт. сельди (средней величины), 1 кг картофеля, 4 шт. свеклы (небольшие), 6 шт. яблок, 2 луковицы, 1 стакан грецких орехов, 3 шт. огурцов, 2 яйца, 6 ст.л. майонеза, 8 ст.л. растительного масла. Мелко нарезать селедку, отварную свеклу и картофель, яблоки (кислые), лук, огурцы (в зависимости от сезона: можно и свежие и соленые - всяко вкусно). Добавить стакан измельченных грецких орехов, заправить майонезом и растительным маслом. Измельченным яйцом можно посыпать сверху, а можно вмешать в салат по желанию. Получится очень красиво, если выкладывать его на листья свежего салата.

Салат сырный

Необходимо для 2 порций: 2 ломтика белого хлеба, 1 долька чеснока, 6 ст.л. оливкового масла, 1 ст.л. уксуса, 1 ч.л. горчицы, соль, кайенский перец, свежий салат, 150 г сыра "Эмменталь", зелень кинзы, немного кедровых орешков. Сначала приготовь чесночные крутоны. Для этого положи измельченный чеснок в сковородку, налив туда 2 ст.л. оливкового масла. Когда масло закипит, обжарь в нем хлеб, нарезав его кубиками примерно по 1 см. Заправку к салату сделай из оставшегося масла, горчицы, уксуса, соли и кайенского перца. Промытый и высушенный

зеленый салат разложи на 2 тарелки, посыпь крутонами и кусочками сыра, добавь слегка обжаренные орешки. Блюдо укрась зеленью кинзы.

Салат "Торт"

Все используемые овощи - вареные. Укладываются послойно, промазывая каждый слой майонезом. Слои такие: 1 - натертый на крупной терке картофель, 2 нарезанный кольцами репчатый лук (обдать кипятком), 3 - нарубленные крутые яйца, 4 - натертая на крупной терке морковь, 5 - зеленый горошек, 6 - натертая на крупной терке свекла. Дать постоять полчаса в холодильнике.

Салат "Черепаха"

Необходимо: 3 сваренных вкрутую яйца, ? вареной курицы, 1 небольшая луковица, 2 средних яблока, твердый сыр, майонез, грецкие орехи Этот салат готовится сразу в большом блюде, которое будет подаваться на стол. Он состоит из следующих слоев. 1. Белки, тертые на крупной терке. 2. Мелко порезанная курица. 3. Мелко порезанный лук. 4. Яблоки, тертые на крупной терке. 5. Сыр, тертый на крупной терке. 6. Желтки, тертые на мелкой терке. 7. Майонез. 8. Сверху посыпать грецкими орехами, чтобы было похоже на черепашку.

Салат шведский с рыбой

Необходимо для 4 порций: 500 г свежемороженой рыбы, 2 ст.л. лимонного сока, 1 луковица, 1 свежий огурчик, 1 чашка вареного гороха, 100 г простого (не фруктового) йогурта, 1 ст.л. горчицы, немного уксуса, соль, перец. Приготовить филе рыбы и порезать его кубиками. Затем залить небольшим количеством воды (так, чтобы вода чуть покрывала рыбу) и отварить на слабом огне в течении 5 мин. Откинуть на сито и охладить. Рыба сохранит свой красивый белый цвет, если вы побрызгаете ее лимонным соком. Огурец порезать четвертинками, лук мелкими кубиками. Добавить горох, рыбу, положить все в салатницу и перемешать. Для соуса: йогурт (вместо йогурта можно использовать и сметану), горчицу и немного уксуса (на любителя), соль и перец (по вкусу) смешать до получения однородного соуса, а затем полить им салат. Салат получится более эффектным, если вы добавите к нему крабов или украсите кусочками красной рыбы.

Свекла по-корейски (Анюта)

Необходимо: 1 кг свеклы, 100 г растительного масла, ? ч.л. соли, 2 ст.л. сахара, 0,4 ч.л. красного перца, ? ч.л. кориандра (кардамона), 3 ст.л. уксуса, 1 головка чеснока. Растительное масло сильно разогреть, почти довести до кипения; специи и уксус вылить в масло, хорошо размешать и вылить в свеклу. Добавить чеснок, пропущенный через чеснокодавилку. Все

перемешать и оставить на сутки.

Свекла по-корейски-2

Необходимо: 500 г свеклы, 3 зубчика чеснока, 1/3 чайной ложки черного молотого перца, 1/3 стакана растительного масла, 1/3 стакана уксуса, соль по вкусу. Свеклу натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный (или натертый на мелкой терке) чеснок, перец, уксус. Поставить на водяную баню на 20 минут. Растительное масло нагреть на сковороде до состояния дымка, добавить в свеклу, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник на 12 часов. Строго следовать рецепту, а то не получится!!

Тертая морковь с бананами

Необходимо: 200 г моркови, 1 лимон, 1 пучок петрушки, 2 банана, 2 ст.л. сметаны, соль, перец по вкусу. Молодую морковь вымыть, вытереть, натереть на терке, выложить ровным слоем на блюдо. Очистить бананы, нарезать мелкими ломтиками, положить поверх моркови. Покрыть соусом, приготовленным из сметаны, сока лимона, соли и перца. Посыпать мелко порезанной зеленью петрушки.

Фасоль со свеклой

Необходимо: 4 свеклы среднего размера, 2 кисло-сладких яблока, 1 банку консервированной белой фасоли, 2-3 яйца, 2-3 зубчика чеснока, майонез, соль, перец, сахар, лимонный сок. Сварите свеклу, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Яблоки и яйца мелко нарежьте. Слейте сок из фасоли. Чеснок разотрите с солью. Тщательно смешайте все компоненты, добавьте несколько столовых ложек майонеза, чеснок, соль, перец и сахар. Заправьте лимонным соком. Вместо консервированной фасоли можно взять вареную.

Хе из сельди по-корейски

Необходимо: 1 кг сельди - предпочтительнее (хотя можно использовать другую рыбу: палтус, лососевые - нерка, чавыча, кижуч, кета; а также подойдет морской гребешок, треска или минтай), ? кг моркови (можно использовать редьку-дайкон или морковь и редьку), 200 г столового уксуса, 20 г соевого соуса, 1 шт. репчатого лука, 10 г чеснока, красный жгучий перец по вкусу, 10 г растительного масла, 1 г кунжутного семени, 30 г сахара, соль по вкусу. Очищенное от кожи и костей филе рыбы нарезать соломкой длиной 5 см, толщиной 0,5 см (гребешок - ломтиками). Выложить в эмалированную посуду, налить уксус и перемешать. В таком виде оставить на 20-30 минут. Тем временем нарезать тонкой соломкой морковь или редьку или их смесь и слегка посолить. Затем рыбу откинуть на сито, дать стечь. Смешать рыбу с овощами с добавлением соли, лука, нарезанного тонкой

соломкой, чеснока, толченого кунжута, адзино-мото, сахара. По вкусу можно еще добавить уксуса.

Гуакомоле

Необходимо: 2 спелых авокадо, 1 нарезанный лук-шалот, 3 нарезанных помидора, 2 дольки чеснока, 4 ст.л. сметаны, сок одного лимона, соль и перец по вкусу. Сними кожицу с авокадо, удали косточки. Мякоть авокадо хорошо разомни вилкой и взбей миксером в пышную массу с лимонным соком и сметаной. Перемешай с помидорами, посыпь специями и укрась луком.

Кетчуп китайского типа

Необходимо: 1,5 кг помидоров, 45 г соли, 375 г сахара, 120 г 10%-ного уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы. Кипятить 7 минут на медленном огне. А вот, что я вычитала дальше: "Из кетчупа можно получать различные варианты путем механического прибавления к нему других соусов или приправ. Так, кетчуп пополам с майонезом плюс сельдерейная соль дают так называемый Болгарский соус, а добавка к кетчупу четверти майонеза - майонезный кетчуп для заправки рыбных салатов. Добавка к кетчупу горчицы усиливает вкус, и подходит к свинине и изделиям из нее. Добавка к кетчупу небольшого количества порошка карри, например 1 ч.л., дает приправу, наиболее подходящую к блюдам из риса и отварного теста"

Луковый соус (к мясным блюдам)

Необходимо: 300 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 400 г мясного бульона, соль, перец. К мелконарубленному обжаренному луку добавьте томатную пасту, соль, перец. Разведите все мясным бульоном или водой и дайте прокипеть. Затем протрите сквозь сито и снова доведите до кипения.

Соусы, пасты, подливы от 17.04.99

Необходимо: 300 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 400 г мясного бульона, соль, перец. К мелконарубленному обжаренному луку добавьте томатную пасту, соль, перец. Разведите все мясным бульоном или водой и дайте прокипеть. Затем протрите сквозь сито и снова доведите до кипения.

Паста из авокадо

Необходимо: 1 шт. авокадо (он должен быть спелым, чуть мягковатым), 100 г сыра; 1 ст.л. хрена, сок 1 лимона, зубчик чеснока, соль, перец, майонез. Авокадо разрезать вдоль на 2 половинки, вынуть косточку, плод очистить от кожицы, размять вилкой в миске, сбрызнуть соком лимона, если этого не сделать, то масса потемнеет, натереть на крупной терке сыр, добавить в

массу, добавить хрен и растертый чеснок, посолить, поперчить, положить майонез и перемешать. Подавать на ломтиках хлеба или просто в салатнице.

Паста с зеленым луком

Необходимо: 1 чашка несладкого йогурта, ? чашки майонеза, 2 пучка зеленого лука, щепотку сахара, соль, перец. Разотрите йогурт с майонезом, чтобы получилась однородная масса. Добавьте в нее мелко нарезанный зеленый лук. Тщательно размешайте, посолите и приправьте. Готовую пасту положите в миску и украсьте ломтиками киви и авокадо или рубленой зеленью. Подавайте на стол охлажденной.

Паста с перцем

Необходимо: 200 г творога, ? чашки несладкого йогурта, несколько небольших сладких перцев, соль, перец, щепотку лимонной кислоты. Творог тщательно разотрите или протрите через сито, добавьте йогурт и перемешайте. Сладкий перец нарежьте очень мелкими кубиками и добавьте в творожную массу. Посолите, поперчите, положите немного лимонной кислоты (или лимонного сока) и перемешайте.

Паста с травами

Необходимо: 1 чашка майонеза, 1 стакан сметаны, 1 луковицу, по 2 ст.л. рубленой зелени петрушки, укропа, мелиссы и т.д., 1 лимон, щепотку сахара, соль, перец. Разотрите майонез со сметаной. Мелко нарубите лук и добавьте в полученную смесь. Паста должна иметь консистенцию густого крема. Добавьте рубленую зелень, лимонный сок, сахар, соль и перец и тщательно перемешайте.

Приправа из ягод смородины

Берется стакан ягод красной смородины и пропускается через мясорубку вместе с двумя-тремя дольками чеснока, соль и сахар по вкусу. Классная приправа к рыбным и мясным блюдам. Кроме красной смородины были испробованы - белая смородина, крыжовник 3-х сортов, яблоки кислые. Так же можно смешивать вышеупомянутые ингредиенты.

Соус баклажанный (Сотэ)

Необходимо: 500 г баклажан, 500 г салатного перца, 500 г красных сладких помидор, 3 луковицы, 1 ст.л. муки, растительное масло, перец, соль, сахар и зелень. Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон в растительном масле. Салатный перец порезать колечками и обжарить, помидоры нарезать дольками или натереть на терке, лук мелко нарезать и обжарить. Все овощи уложить в сотейник слоями, пересыпая зеленью и тушить 15-20 мин.

Соус горчичный

Необходимо: 2 ст.л. готовой горчицы + 1 ст.л. сахара + 50 г растительного масла; во все это при перемешивании добавить 45 г уксуса (тонкой струйкой). А потом залить этим предварительно почищенную и порезанную мелкими ломтиками селедочку средней соли, не забыв туда же луковичку кольцами порезать! Да дать постоять в прохладном месте часок-другой, P.S. К мясу - тот же рецепт + один яичный желток и соль.

Соус для спагетти

Необходимо: 20г масла, 1 ст.л. муки, ? л молока, 1 желток, 100 г сливок, 150 г тертого сыра, соль, перец. Растопить масло, посыпать мукой и поджарить до золотистого цвета, потихоньку подливать молоко, посолить, поперчить, на маленьком огне 10 мин. поварить. Желток смешать со сливками влить в соус, но не давать закипать, засыпать сыр, разогреть, но не кипятить! Готовый соус смешать с макаронами, подавать в глубоких тарелках.

Соус мясной к спагетти

Необходимо: 500 г фарша мясного, 1 банка (500 г) томатов в собственном соку, 1 луковица, 2 дольки чеснока, соль, перец по вкусу. Фарш выкладывается на сковороду, смазанную растительным маслом, добавляется мелко нарезанный лук и чеснок. Все это обжаривается минут 20-30. При этом фарш необходимо раздробить на кусочки величиной с горошину. Посолить, поперчить и добавить банку томатов в собственном соку. Как правило, этот мясной соус подается к спагетти или любым макаронным изделиям.

Соус "сациви"

Необходимо: 4 грецких ореха (можно 1 упаковку фисташек), 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 желток, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, ? кубика бульона, 1 ст. ложка муки, специи, зелень. В миску, на мелкой терке растереть орехи, добавить желток, уксус, щепотку черного перца, хмели-сунели, красный перец на кончике ножа, зелень петрушки и укропа, 3 гвоздики. Спассировать на сковородке до золотистого цвета мелко рубленный лук и чеснок, добавить лавровый лист, муку и тонкой струйкой влить бульон тщательно размешивая не давать закипеть. Влить в миску. Поставить миску в большую диаметром наполненную холодной водой и размешивая повторить операцию до охлаждения соуса.

Соус сырный

Необходимо: натертый сыр , майонез, кетчуп, перец, соль, Vegeta. Все перемешивается до однородной густой массы!

Соус сырный-2

Взять на две части сыра (мягкого и острого - рокфор, пикантный) одну часть сливочного масла, добавить коньяк (на 100 г сыра - пару-тройку чайных ложечек, а вообще - по вкусу). Оставить масло, чтобы оно размякло. Сыр натереть на мелкой терке, перемешать, добавить коньяку и взбивать, пока масса не побелеет и не увеличится в объеме раза в полтора-два. Получившееся нечто можно и на булку намазать, а можно и галетки испечь и ими просто зачерпывать сколько хочется.

Соус чесночный

Необходимо: 1,4 большие дольки чеснока, 1 желток, 4 ст.л растительного масла, 1 ч.л. воды (можно уксус), соль, сок лимона по вкусу. Чеснок раздавить, добавить желток и растительное масло и под миксер до консистенции майонеза; посолить. Подавать с мясом и птицей полный.

Соус шашлычный

Необходимо: 200 г томат-пасты, 1 ч.л. соли, 2 ч.л. (с верхом) сахара, 1 луковица (некрупная), перец черный молотый, кинза. Томат-пасту развести водой до консистенции кетчупа. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, сахарный песок, соль, небольшой пучок мелко нарезанной кинзы, поперчить по вкусу. Все компоненты перемешать. Соус готов!

Напитки от 17.04.99

красками напиток напоминает яркое оперение петуха. Коблер - так называется коктейль, в котором содержатся фрукты или сок. Флип - напиток, в составе которого среди других компонентов есть свежее яйцо или только желток, растертый с сахаром. Джулеп - обязательно готовится с мятным отваром, и компоненты, из которых состоит джулеп, не смешивают, а

наоборот, наливают в высокие фужеры осторожно, чтобы напитки располагались слоями. Физ, Крюшон - предполагают в составе компонентов газированную воду. В Физ, кроме того, нередко добавляют взбитый отдельно яичный белок. Боул - из английского "кубок", "чаша". В основе всех боулов - вино. К нему добавляют ягоды, фрукты, травы, цветы№ Краст - от английского "корочка", "наледь". По кромке бокала делают ободок "иней". Для этого край бокала смачивают лимонным соком, а потом, опрокинув бокал, погружают его в сахарный песок или пудру. Для украшения можно использовать спираль - кожицу лимона или апельсина.

Горькие напитки: Angostupa, Aperol, Campari, Cynar Обжигающие, высокопроцентные напитки: Armagnac, Bourbon Whiskey, Brandy, Rum, Calvados, Cognac, Gin, Grappa, Irish Whiskey, Wodka, Pernod, Scotch Whiskey, Tequila Ликеры: Amaretto, Benedictine, Cointreau, Creme de Cacao, Creme de Cassis, Creme de Menthe, Curacao Blue, Drambuie, Galliano, Grand Marnier и др. Вода и лимонады: Bitter Lemon, Bitter Orange, Cola, Ginger Ale, Soda, Tonic Water, минеральная вода, лимонад Соки: Ананасовый, апельсиновый, маракуя, томатный, лимонный и др. Шампанские вина: Champagner, Sekt Высокопроцентные вина: Dubonnet, Sherry, Madeira, Vermouth

а ля ликер "Бейлис"

Необходимо: 1 банка сгущенного молока, 6 ч.л. растворимого кофе, ? л водки. Сгущенку влить в бутыль 1,5 литра, добавить кофе, и водку. Закрыть бутылку и тщательно взболтать, пока все не перемешается. Затем надо дать настояться в течение шести, или более часов. Ликер готов.

Боул "Диагональный поцелуй"

1 лимон очистить. Кожуру положить в чашу, добавить 50 г сахарного песка, сок лимона и 100 г красного вина. 2 часа охлаждать. Процедить. Долить вином, охладить, добавить 100 г холодного шампанского.

Вино с пряностями

Необходимо: ? л белого вина, ? л воды, 4-5 гвоздичек, кусочек корицы, 2 желтка, 1 ч.л. сахара. Вино смешайте с водой, добавьте приправы и вскипятите. Разотрите желтки с сахаром. Поставьте получившийся гоголь-моголь на огонь и, продолжая взбивать, добавляйте понемногу горячую винную смесь. Взбивайте, пока напиток не станет пенистым. Следите, чтобы он не закипал, иначе желтки могут свариться! Подавайте в чашках.

Вишневка из черноплодной рябины

Необходимо на 3 кг ягод: 2,5 л кипяченой горячей воды, 1 ст.л. лимонной кислоты, 1-1,5 кг сахара, 200-300 шт. вишневого

листа; на 1,5 л сока ? ? л водки. Ягоды вымыть, положить в кастрюлю, переложить вишневым листом, всыпать лимонную кислоту и залить горячей водой. Поставить гнет на сутки. Через сутки слить воду, отжать листья и ягоды, добавить сахар, поставить на огонь. Кипятить 15-20 минут, затем разлить по бутылкам, не доливая 150-200 г и добавить водку.

Глинтвейн белый

Необходимо: 0,75 л вина, 100 г сахара, 125 мл воды, гвоздика, корица, 1 апельсин/лимон. Положить в эмалированную кастрюлю 100 грамм сахара, два бутона гвоздики, кусочек коры корицы, апельсин или лимон, порезанный тонкими ломтиками. Добавить 0.5 стакана (0.125л) воды, поставить на огонь и довести до кипения, процедить. Добавить 0.75 литра белого сухого или яблочного вина, подогреть и пить горячим.

Горячее пиво

Необходимо: 1 л пива, 4 яичных желтка, 1 ст.л. сахара, корицу, гвоздику. Пиво доведите до кипения, предварительно положив в него пряности. Желтки разотрите с сахаром, поставьте на слабый огонь и добавляйте по 1 ст.л. горячего пива, не забывая при этом постоянно растирать полученную массу. Не позволяйте напитку закипеть, поскольку желтки могут свариться! Когда напиток загустеет, снимите его с огня и подавайте в небольших стаканчиках или стопочках.

Грог яичный

Необходимо: 1 яйцо, 1 ч.л. сахарной пудры, 2 части бренди, 1 часть молока. Все ингредиенты хорошо взбить в миксере, добавив измельченный лед. Подавать в высоком бокале, посыпав сверху тертым мускатным орехом и украсив листиком мяты.

Аперитивы

пьются до еды. Они возбуждают аппетит, остаются нейтральными по отношению ко вкусовым окончаниям и помогают слегка расслабиться. Все не слишком сладкие и не слишком высокопроцентные напитки годятся в качестве аперитивов. Объем их также должен быть ограничен, чтобы не нагружать желудок перед едой. Классические примеры аперитивов ? "Martini" и "Manhattan". Все рецепты приводятся в расчете на один "дринк".

Manhattan

4 сл (Canadian) Whiskey, 2 сл Vermouth (Martini) Rosso, 1 капля Angostura, 1 вишенка. В сосуд положить достаточное количество льда, влить все напитки и энергично перемешать ложкой. Аперитив налить через сито в охлажденную рюмку. (Лед остается в сосуде и не попадает в рюмку). Край рюмки украсить вишенкой.

Manhattan Medium Cocktail

4 сл (Canadian) Whiskey, 1 сл Vermouth (Martini) Rosso, 1 сл Vermouth, (Martini) Dry, кусочек лимона. Приготовление см. коктейль "Manhattan". Лимон используется либо для украшения, либо слегка отжимается в стакан.

Martini Dry

5 сл Gin, 1 сл Vermouth (Martini) Dry. Приготовление см. коктейль "Manhattan".

Martini Sweet

4 сл Gin, 2 сл Vermouth (Martini) Rosso. Приготовление см. коктейль "Manhattan".

Martini Medium Cocktail

4 сл Gin, 1 сл Vermouth (Martini) Rosso, 1 сл Vermouth (Martini) Dry. Приготовление см. коктейль "Manhattan".

Campari Wodka

4 сл Wodka, 4 сл Campari Bitter. Campari и Wodka налить в сосуд, положить несколько кусочков льда и перемешать. Аперитив налить через сито в охлажденную рюмку. (Лед остается в сосуде и не попадает в рюмку).

Campari с Sherry и тоником

2 сл Campari Bitter, 1 сл сухого Sherry, 3 сл Tonic Water. Campari, Sherry и Tonic налить в сосуд, положить несколько кусочков льда и перемешать. Аперитив налить через сито в охлажденную рюмку для ликера куда предварительно положить 1-2 кусочка льда.

Shakerato

5 сл Campari Bitter, 3 капли лимонного сока. В шейкер положить несколько кусочков льда и налить все составляющие. Шейкер энергично потрясти. Аперитив налить через сито в охлажденную рюмку для ликера.

White Campari

2 сл Campari Bitter, 5 сл сухого белого вина. Campari и вино налить в охлажденную рюмку для белого вина. Перемешать все с помощью палочки или ложечки и тут же сервировать.

Campari несколько рецептов

Campari Negroni

2 сл Campari Bitter, 2 сл Vermouth (Martini) Rosso, 2 сл Gin, 1 долька апельсина. В стакан положить несколько кусочков льда, влить все напитки и энергично перемешать ложкой. В готовый коктейль положить кусочек апельсина и тут же сервировать.

Campari Tonic

4 сл Campari Bitter, 6 сл Tonic Water. В стакан положить несколько кусочков льда, налить Campari, а затем наполнить Tonic Water.

Campari Gin

4 сл Campari Bitter, 4 сл Gin. В сосуд положить несколько кусочков льда, влить все напитки и энергично перемешать ложкой. Готовый коктейль перелить в охлажденный стакан и тут же сервировать.

Campari Orange

4 сл Campari Bitter, 8 сл апельсинового сока, 1 долька апельсина. В стакан положить несколько кусочков льда, налить Campari, а затем наполнить апельсиновым соком. В готовый коктейль положить кусочек апельсина и тут же сервировать.

South Express

2 сл (вишневого) коньяка 40%, 2 сл Vermouth Dry (Martini), 2 сл Vermouth Rosso (Martini). В сосуд положить несколько кусочков льда, влить все напитки и энергично перемешать ложкой. Готовый коктейль перелить в охлажденный стакан и тут же сервировать.

Goat's Cocktail

3 сл (вишневого) коньяка 40%, 3 сл Brandy, 2 ст.л. сливок. Составляющие налить в шейкер и энергично потрясти. Готовый коктейль перелить в охлажденный стакан и тут же сервировать.

Danach

1.5 сл (вишневого) коньяка 40%, 1.5 сл водки, 1.5 сл мятного ликера. В стакан насыпать измельченный лед, влить все напитки и энергично перемешать ложкой.

Grande Duchesse

3 сл водки, 1 сл белого рома, 1 сл лимонного сока, 1 ст.л. Grenadine Составляющие налить в шейкер и энергично потрясти. Готовый коктейль перелить в охлажденный стакан, украсить веточкой мяты и тут же сервировать.

666 Son-Of-the-Devil Margarita

6 унций Лимонада, 6 унций пива, 6 унций Curevo Gold или 1800. Все компоненты смешать с крошенным льдом.

9 ? Weeks

2 унции водки Absolut Citron, ? унции Orange Curacao, 1 сл Клубничного ликера, 1 унция Апельсинового сока. Соедините все компоненты в шейкере. Охладите и разлейте по бокалам для коктейлей. Украсьте нарезанной земляникой.

Acapulco

Необходимо: 1,5 унции Текилы, 1,5 унции светлого Рома, ? унции Кокосового Крема. Заполните соком грейпфрута.

Arizona Sunrise

Необходимо: 1,5 унции Текилы, ? унции сока Лайма (Rose's), Grenadine, 4 унции Апельсинового сока. Добавить лед в высокий бокал, долить гренадин поверх льда столько, чтобы все осело на

дно бокала. Добавить текилу, апельсиновый и сок лайм в шейкер со льдом. Сервировать с земляникой, кружком лайм или апельсином и вишней.

Arizona Sunset

Необходимо: 1,5 унции Текилы, 1 унция Triple sec, ? унции сока Лайм (Rose's), Creme de noir, 4 унции Апельсинового сока. Добавить лед в бокал для коктейлей с широким донышком, медленно влить Cream de noir поверх льда до тех пор, пока не достигнет дна. Добавить текилу, Triple sec, сок лайма и апельсиновый сок в шейкер вместе со льдом. Хорошо перемешать. Добавить лед. Украсить соломинкой и долькой лайма или апельсина и вишенкой.

B 52 (2)

Необходимо: ? стопки Irish Cream, ? Kahlua, ? Grand Mariner. Соедините все перечисленные ингредиенты. Для лучшего эффекта, наливайте слоями.

B 52 (3)

Необходимо: 1/3 стопка Kahlua, 1/3 стопка Amaretto, 1/3 стопка Bailey's Irish Cream. Налейте слоями Kahlua, Amaretto, и Irish Cream в стопку.

B 53

Необходимо: 1/3 стопка Kahlua, 1/3 стопка Sambuca, 1/3 стопка Grand Marnier. В приведенном порядке налейте ингредиенты в стопку. Лучше, чем B-52.

Bahama Mama

Необходимо: 2 унции темного Рома, 4 унции свежевыжатого Ананасового сока, 1 унция Kahlua, 2 унции Sweet Cream. Перемешать с крошеным льдом и вылить поверх кубиков льда в highball-бокалы. Украсить клубникой или долькой ананаса. Bailey's Boo Необходимо: 2 части Malibu, 1 часть Bailey's. Наливать поверх льда.

Bailey's Mocha Cocktail

Необходимо: Bailey's (по вкусу), 1 часть кофе, 1 часть горячего шоколада.

Black Russian

Необходимо: 45 мл Водки, 30 мл Kahlua. Долить поверх льда в old-fashioned бокал.

Black Russian-2

Необходимо: ? унции Кофейного ликера, 1,5 унции Водки. Добавить ингредиенты поверх кубиков льда в old-fashioned бокал.

Black Russian-3

Необходимо: 3 сл Водки "Столичная", 3 сл Кофейного ликера Kahlua, 15 сл Кока-Колы. Добавить водку, Kaluha в highball бокал поверх льда. Сверху залить Кока-Колой.

Blind Russian

Необходимо: ? унции Bailey's Irish Cream, ? унции Шоколадного ликера Godiva, ? унции Kahlua, ? унции шнапса Butterscotch, долить молоко. Наполнить бокал льдом, добавить ликер, молоко. Хорошо перемешать.

BMW

Необходимо: 1 часть Bailey's, 1 часть Malibu, 1 часть Irish whiskey. Наливать поверх льда.

Boeing 747

Необходимо: 1 унция Kahlua, 1 унция Amaretto, 1 унция Bailey's Irish Cream. Используйте стопка в 74 мл.

Brandy Milk Punch

Необходимо: 1 ч.л. сахара, 2 унции Бренди, 1 стакан молока. Перемешать со льдом. Залить в collins-бокалы и сверху посыпать мускатным орехом.

Chapala

Необходимо: 1,5 унции Текилы, 1 капля Triple sec, 2 ч.л. Grenadine, 1 ст.л. апельсинового сока, 1 ст.л. лимонного сока, 1 долька апельсина. Все ингредиенты перемешать (за исключением дольки апельсина) со льдом и перелить в old-fashioned-бокал поверх кубиков льда. Украсить долькой апельсина.

Egg Nog

Необходимо: 6 яиц (белки отделить от желтков), 1 стакан сахара, 1 пинта Heavey Cream, 1 пинта молока, 1 пинта Bourbon, 1 унция Рома. Хорошо взбить желтки с ? стаканом сахара; в другой миске взбить белки с ? стаканом сахара. Добавьте желтки к белкам. Вмешайте все оставшиеся компоненты. Подавайте хорошо охлажденным.

Green Dinosaur

Необходимо: 1 унция Текилы, 1 унция Водки, 1 унция Рома, 1 унция Дынного ликера Midori, 2 унции Лимонада (желтого). Horse's Neck Необходимо: Кожура 1-го лимона, 2 унции Бренди, 5 унций Ginger ale, 2 капли Bitters. Поместите кожуру лимона спиралью в highball-бокал и закрепите один конец на краю стенки. Влейте хорошо перемешанные компоненты.

Kamikaze

Необходимо: 1 унции Текилы, 1 унции Triple sec, 1 унции сока Лайма. Поместите все компоненты в стопку иї вперед!

Liquid Cocaine

Необходимо: 1 часть Bourbon "Crown Royal", 1 часть Bourbon "Wild Turkey", 1 часть Amaretto, 1 часть Водки. Добавить все компоненты в высокий бокал. В оставшееся место добавить 50x50 клюквенного и ананасового сока.

Moon Walker

Необходимо: 5 мл ванильной эссенции, 120 мл молока, 1 банан, 1 ч.л. меда, 2 дес.л. йогурта. Перемешать все до однородной массы и подавать в highball бокалах.

Mexi-Cola

Необходимо: 8 унций Кока-Колы, 1,5 унции Cuervo Gold Tequila, кружок лайма. Добавить Кока-Колу в высокий бокал с крошеным льдом, сверху долить текилы и выжатого сока лайма. Украсить долькой лайма край бокала.

Mexican Virgin

Необходимо: 2 унции Текилы, 3 унции Сидра, вишня. Все ингредиенты хорошо перемешать и залить в бокал поверх льда.

Pina Colada

Необходимо: 1,5 унции светлого Рома, 1/3 чашки несладкого Ананасового сока, 1 унция Кокосового Крема, 1 вишня "мараскино" и 1 долька ананаса для украшения.

Punch "Hot Milk"

Необходимо: 2 части Bailey's, ? части Коньяка, 1,5 ст.л. сахара, 3 части горячего молока, посыпать свежим мускатным орехом. Соединить Бэйлис и коньяк, растворить сахар; добавить горячее молоко и перемешать. Посыпьте мускатным орехом.

Russian Apple

Необходимо: 1 часть Водки, 1 часть Клюквенного сока, 1 часть Ананасового сока. Смешать все ингредиенты со льдом. Хорошо перемешать, затем вылить в стопку.

Sex in a Bubblegum Factory

Необходимо: 1 стопка Бананового Крема, 1 стопка Blue Curacao, 1 стопка Абрикосового Бренди, 1 стопка Рома. Дополнить Sprite или 7-up.

Stinger

Необходимо: ? унции White Creme de cacao, 1,5 унции Бренди. Добавить лед, перемешать. Подавать в бокалах для коктейлей.

Storm Cloud

Необходимо: 5,9 сл Рома 151 Proof, 2,95 сл Текилы, 2,95 сл Амаретто. В бокал слоями в перечисленном порядке добавить составляющие. Взбить верх в пену. Вставить соломинку.

Storm Cloud-2

Необходимо: 2,95 сл Рома 151 Proof, 5,9 сл Irish Cream Bailey's, 2,95 сл Амаретто. Добавить ингредиенты в collins-бокал поверх льда. Закрыть верх и хорошо перемешать.

Virgin Pina Colada

Необходимо: 2 унции Кокосового Крема, 2 унции протертого ананаса с соком, капля рома для аромата, 4 унции крошеного льда, долька апельсина. Кокосовый Крем, протертый ананас с соком, немного рома добавить в шейкер, взболтать до

однородной массы. Разлить по бокалам для коктейлей. Украсить взбитыми сливками, долькой апельсина, ананаса и вишней или клубникой.

Wedding Punch

Необходимо для 18 порций: ? ананаса, 1стопка Ананасового сока, 2 ст.л. с горкой сахара, 1 бутылка Красного Портвейна, 1 стопка Ванильного ликера, 1 стопка Гренадина, Curacao, ? бутылки Cordial-Medoc, ? бутылки Коньяка, 250 г фруктов. Охладить в течение часа, добавить 1 бутылку лимонада; тщательно перемешать.

White Russian

Необходимо: 2 унции Водки, 1 унция Кофейного ликера, Light Cream. Добавить водку и кофейный ликер поверх кубиков льда в old-fashioned-бокал. Добавить Light Cream и подавать.

Wisky souerse

Необходимо: 50 г виски, 1 лимон, ? шт. апельсина, 1 ч.л. сахара. В виски (лучше всего "Famous Gross") выжать свежий лимон и половину апельсина. Добавить чайную ложку сахара. Взболтать.

Zombie

Необходимо: 1,5 унции светлого Рома, 1,5 унции темного Рома, 1,5 унции Рома Myer's, ? унции Triple sec, сок ? лимона, сок ? лайма, ? унции Амаретто. Перемешать. Подавать в экзотических бокалах; украсить ананасом.

Коктейль "Апельсины в вермуте"

Необходимо: 80 мл белого вермута, 20 мл водки, 20 мл ликера апельсинового, апельсиновые дольки, лед

Коктейль "Апельсины в красном вине"

Необходимо: 80 мл сухого красного вина, 40 мл апельсинового сока, 20 мл сахарного сиропа, апельсиновые дольки, лед.

Коктейль "Белый медведь"

Необходимо для 8-10 персон: 250 мл водки, 250 мл рома, 200 мл сахарного сиропа, ? л сливок, 12 яиц, 1 л молока, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха. Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и водку. Взбить о дельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

Коктейль ванильный

Необходимо для двух порций: ? стакана измельченного льда, 1 рюмка ванильного ликера, 1 рюмка конька, ? стакана сливок. Взбить все в миксере в течении нескольких секунд. Подавать в

бокалах с соломинкой.

Коктейль "Водка с апельсиновым соком"

Необходимо: 30 мл водки, 5 мл сахарного сиропа, 2 мл апельсинового сока, 5 мл апельсиновой настойки, лед. Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом, охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.

Коктейль "Водка с вермутом"

Необходимо: 30 мл водки, 10 мл крепкого белого вермута, маслина, 2-3 кубика льда. Водку и вермут смешать в широком конусном бокале со льдом, на дно опустить маслину.

Коктейль "Водка с какао и сливками"

Необходимо: 20 мл водки, 20 мл шоколадного ликера, 3-4 кубика льда. Взбить смесь в шейкере и вылить в широкий фужер.

Коктейль "Водка с лимонным соком"

Необходимо: 40 мл водки, 20 мл лимонного сока, соль, 2-3 кубика льда. Смешать компоненты в бокале со льдом и посыпать солью.

Коктейль "Водка с ромом"

Необходимо: 40 мл водки, 40 мл рома, 20 мл апельсинового сока, 3-4 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подаю в широком бокале.

Коктейль "Гренада"

Необходимо: 40 мл рома, 20 мл сахарного сиропа, 20 мл лимонного сока, 3-4 кубика льда, долька лимона, корица. Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужеры посыпать молотой корицей.

Коктейль "Евразия-классик"

Необходимо: 1 бутылка водки, 2 л Кока-колы, 2 столовые ложки кофе. В кастрюлю налить кока-колу и водку. Смесь поставить на огонь и довести до кипения. Затем осторожно добавить кофе и варить 10 минут на маленьком огне. Далее - разлить в бутылки и охладить. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!! Не рекомендуется к употреблению людьми, страдающими болезнью сердца!!

Коктейль "Евразия-эспрессо"

В высокий коктейльный бокал налить 1/3 водки, добавить 1 чайную ложку кофе, затем аккуратно добавить 2/3 Кока-колы. Подавать пока пениться.

Коктейль "Кажупел"

Необходимо: 20 мл водки, 20 мл красного вермута, 60 мл шампанского, вишня, лед. Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденную смесь в конусный бокал и залить шампанским.

Коктейль клубничный

Необходимо для трех порций: 200 г клубники, очищенной и промытой, 3 столовые ложки сахара, 1/3 стакана измельченного льда, 1 рюмка ликера "Кюрасо", 1 рюмка коньяка, 1 стакан шампанского. Клубнику протереть через сито, растереть с сахаром, добавить лед, ликер и коньяк, взбить в миксере, добавить шампанское и разлить в стаканчики.

Коктейль "Коблер"

2 л кислого сока (яблочный, кислый апельсиновый) 1 л вермута или 0,7 л ликера. Если ликер - лучше натуральный, а не синтетика. 0,7-1 л водки.

Коктейль "Коньяк с лимонным соком"

Необходимо: 40 мл коньяка, 20 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 1 кружок лимона, лед. Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты, охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

Коктейль "Коньяк с шампанским"

Необходимо: 40 мл коньяка, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 10 мл сухого шампанского, лед.

Коктейль "Лимонный"

Необходимо для 8-10 персон: ? л водки, ? л горячей воды, 100 мл сахарного сиропа, 10 мл лимонного сока, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица. Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку и горячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.

Коктейль "Маже"

Необходимо: 50 мл водки, 25 мл томатного сока, 5 мл лимонного сока, перец, соль. Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. в бокал вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок посыпают перцем и солью.

Коктейль "Мартини"

Необходимо для двух порций: 2/3 стакана джина, 1/3 стакана вермута, ? стакана раздробленного льда, лимонный сок из 1/3 лимона. Все перемешать в миксере в течении нескольких секунд.

Коктейль "Маяк"

Необходимо: 20 мл ликера шартрез, 1 желток, 20 мл коньяка. Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом. охлажденный коньяк осторожно выливают на желток. ? Варианты: мятный ликер, желток, коньяк; апельсиновый ликер, желток, белое вино...

Коктейль Мексиканский

Необходимо: 40 мл Серебрянной Текилы, 20 мл Куантре, 20 мл лимонного сока, 2-3 ч.л. сахара. Лайм надрезают в нескольких местах, кладут в Margarita-бокал и выжимают сок . Добавляют остальное, а сверху засыпают толченый лед. Пьют через соломинку.

Коктейль "Морская пена"

Необходимо: 60 мл водки, 10 мл сахарного сиропа, 20 мл лимонного сока, белок одного яйца, 3-4 кубика льда. Положить в шейкер лед, вылить на него все компонент и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

Коктейль "Огненный шар"

Необходимо: 20 мл коньяка, 40 мл водки, 20 мл апельсинового ликера, 20 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сока, 20 мл сахарного сиропа, 60 мл сухого шампанского. В большой бокал положить лед, вылить на него все компоненты и положить кружок лимона.

Коктейль "Подснежник"

Необходимо: 20 мл апельсинового ликера, 20 мл виноградного сока, 80 мл шампанского, кусочек сахара, вишня, лед. В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

Коктейль "Последний выдох господина ПЕЖО"

Необходимо: 65 г сливочного мороженого, 1 стакан сока (апельсиновый, вишневый), ? стакана Amaretto. Взбить в шейкере. Употреблять охлажденным через соломинку. Соль и сахар с перцем добавлять по вкусу! Подавать в бокалах для коктейлей.

Коктейль "Ром с вермутом"

Необходимо: 40 мл рома, 30 мл белого вермута, кружок лимона, лед. Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.

Коктейль "Столичный"

Необходимо: 50 мл коньяка, 20 мл ликера шартрез, 20 мл лимонного сока, 10 г сахарного сиропа, ломтик лимона, 2-3 кубика льда. Приготовить смесь в шейкере со льдом, подать в бокале, украсив его ломтиком лимона.

Коктейль с шампанским

Необходимо для 6 порций: ? стакана измельченного льда, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 3 рюмки коньяка. Взбить все в миксере и разлить в стаканчики, долить каждый до верху охлажденным шампанским, положить по кусочку ананаса.

Коктейль "Удар копытом"

Необходимо: ? л пива, 1 стакан сахара, спирт по вкусу. Вскипятить порцию пива (осторожно, так как при закипании оно

убегает хуже молока), в горячее пиво добавить сахарный песок, размешать. Дать остыть, влить хорошего спирта, и подавать к столу охлажденным. Спирт добавляется по вкусу, исходя из требуемого результата: 20% - ликер, 40% водка, 60% - УДАР КОПЫТОМ.

Коктейль "Царская водка"

Необходимо: 60 мл водки, 10 мл белого десертного вермута, 10 мл апельсиновой настойки, 10 мл перцовой настойки, кубики льда. Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер.

Коктейль "Черная Вдова"

На 0,5 продукта 350 г воды, 150 г спирта, 1 ч.л. с горкой хорошего растворимого кофе, 7 ч.л. сахара, 1/3 ч.л. порошка корицы, ванилин. Вода доводится до кипения, в ней растворяется сахар. Потом в кипящую на слабом огне воду добавляется корица и ванилин, что называется, на кончике ножа, так, чтобы чувствовать одновременно равный запах двух специй. Выключаете плиту, ждете минуту-две, после чего добавляете кофе, осторожно его размешивая, и спирт. В горячем виде перелить в бутыль и плотно закрыть. "Созревание" - три-четыре недели, но чем больше, тем лучше. Перед употреблением перелить в другую посуду через ситечко.

Коктейль "Ямайка"

Необходимо: 30 мл рома, 10 мл вишневой настойки, 1 мл сахарного сиропа, 10 мл лимонного сока, кружок лимона, лед. Приготовить напиток в шейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной коркой.

Крюшон из яблок

1,5 кг яблок, 2 лимона, 2 литра холодного крепкого чая, 2,5 стакана сахара, 1 бутылка шампанского. Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с ? лимона, залить холодным, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5 - 6 часов на холод. Перед подачей перелить все в крюшонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

Ликер Карибский

Необходимо: 1 небольшой банан, 1 часть лимонного сока, 1 часть молока, 1 ч.л. измельченного грецкого ореха, немного шоколадного ликера. Измельченный лед, нарезанный банан, молоко и лимонный сок взбить в миксере до однородной массы. Подавать в бокалах для коктейлей, украсив крошкой грецкого

ореха.

Литовский крупник

Необходимо: 1 стакан меда, 1 стакан воды, ? л спирта, ? палочки ванили, 1/4 мускатного ореха, щепотку корицы, несколько гвоздичек, кусочек лимонной или апельсиновой цедры. Смешайте воду и мед. Полученную смесь доведите до кипения. Измельчите приправы и бросьте в кипящий напиток. Варите еще несколько минут, снимите с огня и поставьте настаиваться на 30 мин. Процедите и еще раз вскипятите. Кипящий крупник налейте в кувшин с крышкой, добавьте спирт, быстро размешайте и закройте. Подавайте очень горячим в водочных стопках или предварительно подогретых кофейных чашечках.

Мокко-глинтвейн

Необходимо: 1 бутылка красного вина, 150 г сахара, коньяк, кофе. Две чашки крепкого натурального кофе, 0,75 литра красного столового вина, 150 грамм сахара, три рюмки коньяка смешать и подогреть в эмалированной кастрюле до 70-80 градусов. Подать горячим.

Молочные алкогольные коктейли

Эти коктейли готовят из молока, мороженого и сливок; в качестве ароматизатора добавляют алкогольные напитки. Коктейли приготавливают непосредственно в посуде подачи, компоненты НЕ смешивают, а наполняют бокал в той последовательности, в которой они указанны в рецептуре. Подают молочные коктейли с соломинкой или чайной ложечкой, что бы гость сам мог размешать напиток.

Коктейль апельсиново-коньячный

Мороженое сливочное - 50 г, коньяк - 30 г, сироп апельсиновый - 20 мл, апельсин без кожуры и косточек, нарезанный кубиками, - 30 г, молоко - 70 мл. Выход - 200 мл. Приготовление такое же, как и у вишнево-коньячного, но благодаря апельсиновому сиропу коктейль будет нежнее.

Коктейль вишнево-коньячный

Мороженое сливочное - 50 г, коньяк - 30 г, сироп вишневый - 20 мл, вишни консервированные (без косточек) - 30 г, вода газированная - 70 мл. Выход - 200 мл. В посуду подачи последовательно заложить все компоненты и долить газированную воду либо (что тоже приветствуется) охлажденное молоко.

Коктейль малиново-ромовый

Мороженое сливочное - 50 г, ром - 25 мл, сироп малиновый - 25 мл, ягоды малины свежие, свежемороженые или консервированные - 30 г, молоко 70 мл. Выход - 200 мл. Способ приготовления тот же.

Молочный грог

Ром - 25 мл, молоко - 75 мл, настой чайный - 75 мл, сироп сахарный - 20 мл. Выход 200 мл. Все составные части смешать и подогреть, не доводя до кипения. Подавать гостям в чайном стакане с ложечкой.

Молочный пунш (горячий или холодный)

Ром - 20 мл, коньяк - 30 мл, пудра сахарная - 20 г, молоко 150 мл, орех мускатный 0,5 г. Выход - 200 мл. Горячий пунш: в кипяченое молоко положить сахар, влить коньяк и ром, подогреть не доводя до кипения. Подается в чайном стакане с ложечкой, сверху посыпать тертым мускатным орехом. Холодный пунш: растворить сахарную пудру в охлажденном молоке, добавить ром и коньяк, перемешать. В готовый напиток добавить 1-2 кубика льда. Подается в стакане или бокале с соломинкой, сверху посыпать тертым орехом.

Пунши

Пунш горячий

Необходимо для 10 порций: 1 л крепкого чая, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон, 5 желтков, 300 г сахара, 1,5 стакана рома. Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, порезанный на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалив косточки), поставить на огонь в кастрюле, закрыв крышкой, и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно мешая, разбавить приготовленным горячим чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить в специальные бокалы для пунша и подавать горячим.

Пунш замороженный

Необходимо: 300 г сахара, ? л воды, 2 лимона, 3 апельсина, 4 белка, 1 стакан рома. Из 300 г сахара и ? л воды сварить сироп, добавить сок из 2 лимонов и 3 апельсинов и по вкусу стертую на терке лимонную и апельсинную цедру. Остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю, поставить в посуду со льдом и крутить во льду кастрюлю то в одну сторону, то в другую сторону, пока жидкость не приобретет консистенцию кашицы. Тогда взбить 4 белка в густую пену, осторожно перемешать с застуженной массой и стаканом рома. Подавать в высоких фужерах.

Пунш Коньячный

Необходимо для 10-12 порций: 500 мл Коньяка, сок 2-х лимонов, 250 мл горячей воды, 100 мл сахарного сиропа, 2 кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика. В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через

ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в чашки.

Пунш Лимонный

Необходимо для 8-10 порций: ? л Водки, ? л горячей воды, 100 мл сахарного сиропа, 100 мл лимонного сока, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица. Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку и горячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.

Пунш холодный

Необходимо для 10-12 порций: ? л рома, 500 г сахара, сок 4 лимонов, 2 л крепкого чая. Сахар залить ромом и лимонным соком; когда сахар растворится, влить крепкий чай, размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подавать очень холодным.

Рябиновый ликер

Необходимо: 2 кг рябины, 1 л спирта, л воды, 1 кг сахара, кору ванили, 10 миндальных орехов. Рябину, ваниль и толченые орехи залейте спиртом и поставьте настаиваться. Через месяц сцедите. Выдавите сок из ягод и смешайте его со сцеженной жидкостью. Влейте охлажденную кипяченую воду с сахаром. Вновь смешайте и разлейте в бутылки. Через 2 месяца ликер будет уже готов, но лучше выдерживать его в течение более длительного срока.

Спотыкач

1 кг черной смородины перебрать, вымыть, обсушить. Растолочь, сложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3,5 стаканов воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В сироп влить сок смородины. Вскипятить. Снять с огня. Влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодном месте.

Спотыкач-2

Необходимо: ? замороженной вишни или 300 граммов свежей, 15 черносливов, 300 граммов сахара, 1 бутылка водки. Вишню засыпать сахаром, оставить на ночь. Затем поставить на огонь и нагревать до полного растворения сахара. Положить черносливы. Остудить. Залить водкой и настаивать две недели в закрытой посуде, после чего процедить.

Физзы

В состав физзов, алкогольных прохладительных напитков, входит относительно большое количество газированной воды и

льда. Все составные части физзов предварительно смешиваются в шейкере. Физзы, в которых нет тяжело соединяющихся компонентов (ликеров, сиропов), можно смешивать просто ложечкой в стакане подачи. В последнюю очередь, после смешивания. добавляется газированная вода.

Водка-физз

Водка - 40 мл, ликер апельсиновый - 20 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный 20 мл, вода газированная, лед. Выход - 100 мл.

Коньяк-физз (бренди-физз)

Коньяк - 60 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед. Выход - 100 мл.

Физз золотой

Водка - 40 мл, желток, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед. Выход - 100 мл.

Физз серебряный

Водка - 30 мл, белок яичный, сок лимонный - 30 мл, сироп сахарный - 2- мл. вода газированная, лед. Выход - 100 мл. Все компоненты, кроме газированной воды и льда, взбивать в шейкере 20-30 с до образования пены.

Физз сливочный

Водка - 40 мл, сливки - 20 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед. Выход - 100 мл.

Флиппы

Флиппы - группа смешанных напитков, в состав которых входят яйца или только желтки, а также алкогольные компоненты, придающие напитку вкус и аромат. Они питательные и тонизирующие напитки и к тому же особым успехом пользуются у женщин Продолжительность взбивания 20-30 с, благодаря чему они увеличиваются в объеме. Подавай сразу после приготовления. В зависимости от рецептуры флипы посыпают сверху тертым шоколадом, порошком какао или кофе, тертым мускатным орехом.

Флипп вишневый

Коньяк - 20 мл, ликер вишневый - 40 мл, сироп сахарный - 20 мл, желток. Выход - 100 мл. Гарнир: молотая корица.

Флипп кофейный

Ликер кофейный - 20 мл, напиток кофейный крепкий - 30 мл, сливки - 20 мл, сироп сахарный - 10 мл, желток. Выход - 100 мл. Гарнир: молотый кофе.

Флипп Порто

Портвейн красный - 60 мл, сироп сахарный - 20 мл, желток. Выход - 100 мл. Гарнир: тертый мускатный орех.

Флипп шоколадный

Коньяк - 10 мл, ром - 10 мл, сироп шоколадный - 30 мл, сливки - 30 мл, желток. Выход - 100 мл. Гарнир: тертый шоколад.

Флопс

Необходимо: 1 л белого вина, 2 апельсина (крупных), 50-100 г сахара, 1 лимон, 100 г водки. Вылить вино в кастрюлю (эмалированную или стеклянную), положить нарезанные кружками апельсины и лимон, засыпать сахаром. Размешать, чтобы сахар растворился. Настаивать сутки. Процедить и перед употреблением добавить водки. Апельсины можно использовать на закуску или десерт. Количество сахара и водки можно варьировать в зависимости от желаемого эффекта.

Шейк Банановый

Бананы, мороженое, пиво. Пропорции: на 1 стакан - одно мороженое, один банан и пиво в зависимости от того, кто как любит (жидкий или не очень). Бананы нарезать кольцами и поместить в миксер. Добавить мороженое, порезанное на кусочки и долить пиво. Все смешать. Вязкость коктейля регулировать пивом.

Olympia Sprint

6 сл яблочного сока, 6 сл ананасового сока, 6 сл апельсинового сока, 1 кружок апельсина, лимона и одна вишенка для украшения. Соки налить в шейкер, добавить несколько кусочков льда и энергично потрясти. Готовый дринк перелить через сито в стакан, который затем украсить фруктами, насадив их на край стакана.

Tropic Star

6 сл апельсинового сока, 8 сл ананасового сока, 4 сл банановогo нектара, кусочек ананаса и одна вишенка. Соки налить в шейкер, добавить несколько кусочков льда и энергично потрясти. Готовый дринк перелить через сито в стакан и добавить немного измельченного льда. Край стакана украсить фруктами.

Veritas

8 сл виноградного сока, 2 сл сока грейпфрута, минеральная вода как наполнитель, 1 вишенка и 1 земляничка. В сосуд положить несколько кусочков льда, налить соки и перемешать аккуратно ложкой. В стакан положить пару кусочков льда, перелить из сосуда через сито готовый дринк и наполнить минеральной водой. Земляничку разрезать пополам и насадить на палочку (вишенка между половинками). Палочку положить поперек стакана.

"Легкая атлетика"

8 сл апельсинового сока, 8 сл яблочного сока, половинка небольшого яблока и 2 вишенки. В стакан положить несколько кусочков льда, налить соки и перемешать аккуратно ложкой.

Яблоко нарезать кружками и насадить вместе с вишнями на палочку. Палочку положить поперек стакана.

Fiesta

2 сл малинового сиропа, 8 сл апельсинового сока, 8 сл сока маракуя, 2 сл сливок или молока, половинка кружка апельсина для украшения. Соки налить в шейкер, добавить несколько кусочков льда и энергично потрясти. Готовый дринк перелить через сито в стакан со льдом, который затем украсить кусочком апельсина.

Orange Fresh

6 сл апельсинового сока, 2 сл лимонного сока, 4 сл Ginger Ale, Soda как наполнитель, кружок апельсина и кружок ананаса для украшения. В стакан положить несколько кусочков льда, налить соки и перемешать аккуратно ложкой. Затем долить Ginger Ale и Soda. Еще раз все слегка перемешать. Стакан украсить фруктами.

Горячий шоколад

На 2 чашки напитка взять 2 чашки сливок. 3ст.л. какао, 3 ст.л. сахара. Поместить в турку. Подогреть. Перед кипением добавить кусочек слив. масла. Кипятить 1-1,5 мин, постоянно помешивая.

Горячий шоколад по-мексикански

Необходимо: 2 чашки молока, 2 полные ч.л. шоколадного порошка с сахаром, 2 палочки корицы, взбитый белок 2 яиц. Подогреть чашку молока, добавить шоколад и держать на медленном огне, пока он не растворится. Затем влить остальное молоко, добавить палочки корицы и довести смесь до кипения. Убрав корицу, взбить напиток в миксере до однородной массы и продолжать взбивать до крутой пены, осторожно добавляя взбитые белки.

Кефир с яйцом

Смешать миксером 1 желток, 1 стакан кефира и 30 г меда. (можно, вероятно и какао добавить).

Коктейль Апельсиновый

2-3 апельсина, 4-5 стакана молока, сахар, яблочный или смородиновый сок. Отжать из апельсина сок, натереть цедру 1 апельсина. Взбить сок с молоком. Подать со льдом, сок добавлять по вкусу.

Коктейль Ванильный

Взбить миксером 1 желток, ? стакана молока, 1 дес. ложку сахара, 1 ч.л. какао, ванилин.

Коктейль Вишневый

? стакана вишневого сиропа, ? стакана молока, 1 яичный желток, лимонная цедра.

Коктейль Лимонный

Сок из ? лимона, 1 ст.л. сахара, 1 яичный желток, ? стакана молока, 1-2 ст.л. сливочного мороженного. Все это взбивается миксером.

Коктейль Лимонный-2

1-2 лимона, 1-2 ст.л. сахара или меда, 1 л молока. Отжать из лимона сок, добавить сахар и, взбивая, добавить молоко. Взбить до образования пены. Пить холодным через соломинку.

Коктейль Медовый

Необходимо для двух порций: 1,5 стакана молока, 2 яйца, 4 ч.л. жидкого меда, щепотка корицы, 2 дольки апельсина. В высокую посуду влейте молоко, яйца и мед. Размешивайте недолго, но энергично. Напиток разлейте в бокалы со льдом. Украсьте все корицей и дольками апельсина.

Коктейль Молочный

1. Рецепт на любителя: (коктейли эти густые и жирные) 200 г молока + 100 г сметаны + мороженое обычная "стаканчиковая порция" + любой наполнитель (какао, клубничное варенье, любые сиропы, орехи, курага, распаренный изюм - фантазируйте). 2. Если не хочется густого и жирного, можно сделать такой коктейль: 2-3 кубика льда, стакан молока, сахара 1-2 чайных ложки. Взбить хорошенько в миксере до однородного состояния. Наполнитель тоже по вкусу. 3. 100 г молока, 100 г сока манго и 100 г апельсинового сока взбить вместе, добавить 40 г сахара, 30 г молотого кофе и взбивать миксером до получения однородной пышной массы, затем добавить 1 желток и взбивать дальше. Готовый коктейль посыпать сверху протертой нугой. 4. Молоко-1л + сироп-2 ч.л. + мороженое (? стаканчика).

Коктейль Морковный

? л морковного сока, ? л холодного молока, сахар - по вкусу. Все компоненты смешать. Подать охлажденным.

Коктейль Питательный

Смешать в миксере 1 желток, 1 стакан молока и какао (по вкусу). Подают охлажденным.

Коктейль с грецкими орехами

200 г очищенных орехов, 4 стакана молока, 2 ст.л. сахара. Ядра орехов мелко истолочь, залить молоком, + сахар и кипятить 10-12 мин. Подавать можно как холодным, так и горячим.

Коктейль с корицей

Необходимо для двух порций: 2 стакана молока, 4 ст.л. сахара, щепотка корицы, 2 ст.л. взбитой сметаны, ореховая стружка. На небольшом огне растопите сахар. Помешивая, долейте молоко, пока весь сахар не разойдется. Добавьте корицу,

все вымешайте. Остудите, украсьте взбитыми сливками и орехами.

Коктейль "Старик Хоттабыч"

120 г холодного кефира, 30 г клубничного сиропа, молотая корица на кончике ножа все смешать, взбить, посыпать тертым шоколадом.

Коктейль Томатный

? стакана томатного сока, 1 желток, соль, перец по вкусу, 1 ч.л. тертого лука или лимонного сока, 1 ч.л. взбитых сливок, лимонная цедра. Все, кроме сливок, взбивается, сливки кладутся потом, когда коктейль уже в стакане.

Коктейль Томатный-2

Необходимо для двух порций: ? стакана томатного сока, 1 ст.л. лимонного сока, ? стакана холодного молока, 1 стакан пахты. В высокую посуду влейте соки и пахту. Опустите несколько кусочков люда и хорошо перемешайте. Напиток перелейте в стаканы, долейте молока.

Коктейль "Убиться веником!"

Сырую свеклу натрите на терке и залейте кипятком. Часа через два процедите, добавьте мед, сок лимона. На 1 л сока надо взять 100 г свеклы, лимон по вкусу.

Коктейль Чайный

? стакана крепкого чая, ? стакана сиропа из сливового компота, ? стакана кислого вина, 1 ч.л. рома, 1 ч.л. гранатового экстракта или острого соуса. Чай, соки, приправы перемешать, дать отстояться на холоде 20-30 мин.

Коктейль Шоколадный

Взбить миксером 1 желток, 40 г какао со сгущенным молоком, + ? стакана молока и ванилин. Посыпать натертым шоколадом.

Коктейль Шоколадный-2

Необходимо для 4 порций: 150 г сливок, 700 мл нежирного молока (1,5% жирности), 2 свежих яичных желтка, 2 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. растворимого кофе, 2-4 ст.л. фруктозы, 2 ст.л. тертого шоколада для посыпки. Хорошо взбить сливки. Все оставшиеся компоненты хорошо перемешать миксером и наполнить этим коктейлем бокалы. В каждый бокал добавить по 1 ст.л. взбитых сливок так, чтоб напиток выглядел мраморным. Украсить каждый бокал несколькими каплями взбитых сливок и посыпать тертым шоколадом.

Крюшон "Эротичнейший"

Можно составить из отвара шиповника (3 стакана воды на 250 г ягод), 4 ст.л. меда, 1 стакан фруктового сока и, конечно, газированной воды.

Физ "Кровавый поцелуй"

Сок одного лимона, щепотку соли, ? стакана томатного сока, взбитый белок перелить в бокал и долить газированной водой.

Напиток изюмный

На 3 л воды: 800 г изюма, цедра и сок половины лимона. Промытый изюм залейте водой, добавьте лимонную цедру и при слабом кипении варите 20-25 минут. Отвар процедите, отожмите изюм. В конце варки влейте в напиток лимонный сок.

Шоколадная "божья коровка"

Необходимо: тертая плитка шоколада, 1 ст.л. сахара, ? л кипящего молока, 1 стакан сметаны, шоколадная стружка. В посуде тщательно размешайте тертый шоколад, сахар и молоко. Прибавьте сметану. Разогревайте около 3 мин, но не доводите до кипения. Разлейте в стаканы, посыпьте стружкой.

Яблочный напиток

Необходимо: 4/5 стакана воды, 200 г яблок, 1 ст.л. сахара, щепотку лимонной кислоты. Яблоки вымойте, очистите от кожуры, нарежьте и сварите. После того, как они станут мягкими, протрите их через мелкое сито и добавьте сахара и лимонную кислоту. Долейте воды по первоначального объема (или по вкусу).

Десерты от 17.04.99

Десерт с шоколадом и вишнями

Необходимо: 140 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 яйца, 50 г натертого шоколада, 150 г муки, 750 г вишни, орехи и сахар для обсыпки. Сливочное масло взбить с сахаром в рыхлую массу. Ввести желтки, натертый шоколад, муку и белки, взбитые в крепкую пену. Смесь выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень слоем 2см, сверху положить очищенные от косточек вишни, посыпать сахаром и орехами. Запекать в духовке с умеренно сильным жаром. Когда остынет, разрезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

Домашний творог

Необходимо: 4 стакана кислого молока, 2 стакана свежего молока. Свежее молоко вскипятите и влейте в сосуд с кислым молоком. Тщательно перемешайте и оставьте остывать. После того, как смесь остынет, вылейте ее в сито и процедите через мелкое сито.

Мармелады

Мармелад из вишни

На 2,5кг вишни - 1кг сахара. Над тазом, в котором будет вариться мармелад, удалить косточки из вишни. Вишню варить на сильном огне до загустения (без воды и без сахара). В конце варки в густую смесь добавить сахар и варить до еще большего

загустения. Горячий мармелад разлить по банкам. Когда образуется корочка, закрыть крышками.

Мармелад на лимонаде

Необходимо: 1 бутылка лимонада, 50 г желатина, 5 стаканов сахара, 1ч.л. лимонной кислоты, 1 капля фруктовой эссенции. Желатин размешать с лимонадом и оставить постоять 2 часа. Затем добавить сахарный песок, лимонную кислоту, фруктовую эссенцию и все это поставить на медленный огонь, при помешивании достичь растворения сахара (но не кипятить). Потом вылить в плоскую посуду и выставить на холод (на 6 часов). После этого выложить на стол, вырезать формочками и каждый кусочек обвалять в сахаре.

Молочное желе

Необходимо: 3/5 стакана молока, 1 ст.л. сахара, 1 ч.л. ванильного сахара, 20 г желатина. Теплое кипяченое молоко разделите на 2 части. В одной из них растворите сахар, в другой желатин. Смешайте обе части и подождите, пока желе застынет.

Пудинг "Атас!"

Необходимо: 1 стакан риса, 1 стакан молока, 3 яйца, соль, и 1 стакан сахара, растительное масло. Рис отварить, добавить молоко, чтобы получилась не очень густая рисовая каша. Остудить. Яйца взбить с сахаром, соединить с остывшей кашей и выложить в смазанную маслом форму. Выпекать в духовке при t 180-200 градусов 40-60 минут. Очень вкусно с киселем, похоже на биточки.

Кремы....

Белок Чтобы быстро взбить яичный белок в густую пену, всыпьте в него щепотку соли. Охлажденные белки взбиваются особенно быстро. Желток Желтки, наоборот, не стоит охлаждать, растирайте их при комнатной температуре, добавьте щепотку соли. Сметана Сметана лучше взбивается, если в нее добавить немного сырого яичного белка.

Цветной крем

Желтую окраску можно получить с помощью массы, приготовленной из равных частей сливочного масла и растертой моркови, предварительно обжаренной до мягкости и процеженной через марлю. Зеленую окраску получают, подмешивая в крем сок из шпината. Коричневую окраску дает какао-порошок. Или ее делают из крепкого кофейного настоя. В красный или розовый цвет крем окрасит сок малины, клюквы, вишни, кизила, клубники, брусники, смородины, черноплодной рябины, а также отвар свеклы, которую мелко нарезают, заливают небольшим количеством воды (подкисленной), доводят до кипения и отцеживают. Оранжевый цвет дает смесь компонентов

для красной и желтой окраски или сок из апельсиновой цедры. Естественные красители быстро портятся от действия света и воздуха, поэтому их надо хранить закрытыми, в бутылках из темного стекла, в прохладном месте.

Глазурь шоколадная

Необходимо: 1,4 ст.л. сахара, 2 ст.л. молока, 2 ч.л. какао, 50 г масла. Все растопить, прокипятить. Для крема можно добавить желтки и взбитые белки

Глазурь шоколадная-2

Смешать 1 ст. л. какао + 1 ст. л. муки + ? ст. сахара + 5 ст. л. молока, довести до кипения, постоянно помешивая. Когда остынет, добавить 50 г масла + ванилин. Для тортика лучше муки побольше (ложка с горкой), чтобы глазурь была погуще и не стекала. А для горячего шоколада пару лишних ложечек молока не помешает.

Глазурь шоколадная-3

В подходящей посуде нагреть 150 г. шоколада и добавить 1 ст. ложку какао, 1 стакан сахара и 0,5 стакана воды. Поставить смесь на огонь и варить до сгущения. Глазурь считается готовой, если капля ее, налитая на фарфоровое блюдечко, не расплывается. Готовую глазурь вылить немедленно на поверхность торта, быстро разровнять и разгладить ее ножом.

Крем из кислого молока

Необходимо: ? л кислого молока, 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, 1 чайная ложка желатина, цедра 1 апельсина. Кислое молоко и сметану хорошо перемешать, всыпать сахар, апельсинную цедру, растворенный в ? стакана воды желатин. Смесь поставить в тазик со льдом и взбивать до загустения. Разложить в стеклянные вазочки, сверху положить по тоненькому кружочку апельсина, очищенного от кожи и семян, посыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник на 2 часа.

Крем из манной каши

Необходимо: ? стакана молока, 1 ст.л. манной крупы, 1 ч.л. сахара, ? ч.л. сливочного масла, 1 желток, 1 ч.л. ванильного сахара. Молоко вскипятите с ванильным сахаром. Смешайте манную крупу с небольшим количеством воды, влейте полученную смесь в горячее молоко и доведите до кипения на слабом огне. Тщательно разотрите яичный желток с сахаром и маслом до состояния пышной однородной массы. Добавляйте в нее манную кашу маленькими порциями, постоянно взбивая ее веничком, чтобы крем был пышным и легким.

Крем Заварной

Необходимо: ? л молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст.л. муки, 1,4 порошка ванилина Яйца растереть с сахаром, прибавить

муку, перемешать, развести массу холодным молоком, поставить на огонь и варить помешивая, когда закипит, снять с огня, прибавить ванилин.

Крем Заварной-2

Необходимо: 3 яйца, 1 стакан молока, 4 ст.л. сахара, 1 ч.л. крахмала Все перемешать в кастрюльке кроме молока в течении 2 минут, добавить молоко, поставить на плиту и нагреть почти до кипения, то бишь загустения.

Крем Заварной-3

Необходимо: ? стакана молока или сливок, 3 яйца, 3 ст.л. сахара. Желтки взбить с сахаром, влить молоко, и довести до кипения. Взбить белки, и перемешать с остальными продуктами и нагревать при помешивании еще 3 минуты. Но эти все заварные кремы надо использовать теплыми.

Крем кокосовый

Необходимо: ? л молока, 75 г кокосовой стружки, 2 желтка, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г желатина, ? л сливок, 40 г вишневого ликера. Разогреть молоко, добавить кокосовую стружку, варить на небольшом огне 20мин. Процедить через очень мелкое сито, отжать. Молоко смешать с желтком, сахаром и ванильным сахаром, нагревать на водяной бане 5 мин, постоянно помешивая. Добавить распущенный желатин. Крем поставить в прохладное место. До загустения подмешать взбитые сливки и ликер. Поставить крем на 2-3 часа в холодильник.

Крем на йогурте

Необходимо: 10-12 г желатина, 100 г ягод (например малины или клубники), 50 г сахара, 300 г йогурта, 250 г творога 20% жирности Замочить желатин в достаточном количестве воды. Ягоды вымыть и раздавить вилкой в кастрюле. Добавить сахар и довести до кипения. Можно добавить 1 ст. ложку воды или сока. Желатин отжать и распустить в горячей ягодной массе. Йогурт и творог хорошо размешать и добавить слегка остуженную ягодную массу.

Крем шоколадный заварной

Необходимо: 600 мл молока, 50 г муки, 150 г яиц , 200 г сахара, 2 ст.л. какао-порошка, ванилин. Муку развести холодным молоком и процедить. Желтки растереть до однородной массы с сахаром и какао, постепенно разбавить горячим кипяченым молоком. Добавить ванилин и разведенную молоком муку. Смесь, помешивая, довести до кипения, на слабом огне проварить еще минуты 3-5, охладить до t тела и соединить со взбитыми белками. Разложить в порционную посуду, охладить.

Крем сливочный

Взять 1,5 молока, 1 стакан сахара, 2 яйца. Все это хорошо перемешать, потом поставить на - огонь и довести до кипения, все время помешивая, (чтобы белок не свернулся, лучше взять алюминиевую кастрюлю). Когда масса закипит, снять и остудить ее, затем 400 г размягченного масла и влить в него в несколько приемов остывшую массу, крем взбить.

Крем сливочный -2

Сахарный песок 1 стакан, 1 яйцо, молоко ? стакана, Масло сливочное 200 г, Коньяк 1 столовая ложка, ванильный сахар. Сахар заливают горячим молоком, ставят на огонь и, не переставая мешать, варят до густоты сметаны, после чего охлаждают до комнатной температуры (18?) и постепенно по чайной ложке вливают в размягченное масло, продолжая взбивать. Во взбитую массу добавляют ванильный сахар и коньяк.

Крем яблочный

Необходимо на 8-10 яблок: 1 лимон, 200 г сахара, 20 г сахарной пудры, 2 белка, 15 г желатина. Яблоки очистить, нарезать дольками и чуть-чуть поварить в кастрюле, налив немного воды. Протереть через сито в глубокую кастрюлю, добавить сахар, цедру лимона и его сок. Добавить взбитые до густоты два яичных белка. Когда крем посветлеет и загустеет, влить в него замоченный и прокипяченный желатин, быстро вымешивая массу, выложить ее немедленно в пирог. Через 15 мин подавать на стол.

Мороженое

1. Чтобы мороженое было лучше и вкуснее, добавьте в молок сливки. Содержащийся в них жир будет препятствовать возникновению кристалликов льда при замерзании воды. Мороженое получится пышным и без комочков. 2. Обязательно проверьте, не скисло ли молоко! Если же вы хотите воспользоваться порошковым молоком, разведите 100 г порошка в 100 мл кипяченой воды. 3. Яйца с сахаром растирайте очень тщательно. Полученная масса должна быть по-настоящему пышной, иначе мороженое получится твердым. 4. Добавляя молоко, все время помешивайте массу. Можно делать это на пару (для этого поставьте кастрюлю с массой на другую - с кипящей водой). Если же, несмотря на ваши усилия, появятся комочки, процедите теплую массу через мелкое сито. 5. Быстрее всего мороженое замерзает в охлажденной пластмассовой или металлической посуде. Наполните ее на 2/3 и плотно закройте (мороженое легко поглощает все запахи). 6. Если вы сразу поставите массу в холодильник, она может "опасть". Сначала ее нужно не менее 2 ч охлаждать при комнатной температуре. 7. Когда мороженое начнет замерзать, время от времени заглядывайте в морозильник. Если около стенок оно затвердеет, а в центре останется мягким, перемешайте массу.

Ванильное

Прокипятить 375 г молока с 40 г сахара, добавить еще 125 г молока с 25 г крахмала, прокипятить, добавить ванилин, накрыть крышкой, дать остыть, добавить 1 желток с сахаром взбитый белок, перемешать, массу охладить.

Йогуртовое

Необходимо: 6 желтков, 3 упаковки натурального йогурта по 250 г, ? чашки сахара, 500 г ягод (клубники, малины или черной смородины) Желтки взбейте на пару, в полученный пышный крем добавьте сахар. Остудите и смешайте с йогуртом. Ягоды измельчите миксером и добавьте в полученную массу. Переложите в форму, закройте и заморозьте (12 ч).

Шоколадное

Необходимо: 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 2 сливочных сырка (250 г), ? л 30%-ых сливок, 4-5 ч.л. сахара (для сливок), 3-4 ст.л. какао. Яйца взболтайте с полутора стаканами сахара. Взбейте сливки с 4-5 ч.л. сахара и смешайте с яйцами. Продолжая размешивать, добавьте сырки и какао. Переложите в форму и заморозьте (3-4 ч).

Пасхи

Как уложить пасху в форму

Взять чистую салфетку из мягкой тонкой ткани, смочить ее водой, уложить ровными складками в форму и наполнить приготовленной массой. Сверху прикрыть сначала краями салфетки, потом крышкой, наложить легкий гнет и поставить в холодное место (но не на лед) на сутки. Отвернуть края салфетки, опрокинуть в форму на тарелку или блюдо, осторожно снять форму и салфетку.

Крем-пасха

Необходимо: 2 л молока, 400 г сметаны, 3 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, изюм, ванильный сахар. Два литра молока вскипятить на медленном огне. В кипящее молоко влить тонкой струйкой по всей поверхности кастрюли 400 грамм сметаны, размешанной предварительно до однородной массы с тремя целыми (белок+желток) яйцами. Дать слегка закипеть (чтобы булькнуло несколько раз). Дать отстояться в течение часа, и затем процедить через четырехслойную марлю. Получится творожнообразная смесь. Отдельно взять 200 грамм масла (именно сливочного, настоящего), и 200 грамм сахарного песка (лучше пудры), и хорошо растереть. Масло должно быть не растопленным, а мягким. Затем соединить обе части вместе, перемешать и крутить в течение часа в одну сторону (это если руками, а можно в свете НТР и НТП использовать различные миксеры, но лучше следовать древним рецептам!) до пышности. Далее добавить изюм, ваниль по вкусу, придать форму пирамиды и поместить на холод.

Пасха (Мама Глеба)

Необходимо: 1 кг творога, 500 г сахара, ~400 г масла, 5 яиц, изюм, ванилин. Творог и масло пропустить через мясорубку (лучше ? через сито); белки и желтки мешать с сахаром отдельно. Творог + масло + белки/желтки (с сахаром) + изюм + ваниль помешать миксером и поставить под гнет на сутки.

Пасха "вареная" с изюмом и миндалем

1,6 кг отжатого протертого сквозь сито творога смешать с 1 стаканом сметаны, 4 стаканами сахарного песка, 9 яйцами, 200 г сливочного масла, 1 стаканом (с верхом) изюма, 100 г рубленого миндаля. Всю эту массу прогреть на огне до горячего состояния

(но не кипятить!), выложить в подготовленную форму и поставить на сутки в холодное место под легким гнетом.

Пасха заварная с желтками

Необходимо: 2,8 кг творога, 10 желтков, 2 стакана мелкого сахара, 1,5 стакана молока, 400 г сливочного масла, цедру с одного лимона или ванилин. Желтки растереть добела с сахаром, развести молоком, положить цедру или ванилин и подогреть до самого горячего состояния (только, чтобы смесь не вскипела), перелить в суповую миску, размешать, остудить, понемногу вкладывать протертый через сито творог, все перемешать и выложить в форму.

пасха Розовая

Необходимо: 800 г творога, 200 г варенья, 3 яйца, ? стакана сахара, 3 стакана сметаны, 100 г сливочного масла. Творог отжать под прессом, добавить малиновое варенье без лишнего сиропа, сахар, протереть через решето. Затем положить яйца, сметану (она должна быть густой) и сливочное масло. Размешать, выложить в форму, обложенную внутри тонкою салфеткой или марлей, положить сверху дощечку и пресс.

Пасха с шоколадом

1,2 кг сухого протертого творога растереть с 400 г свежего сливочного масла до однородной массы. Добавить 0,2 л сливок, 200 г натертого на терке шоколада, 2 стакана сахарного песка, немного ванилина, растереть все до гладкости. Заполнить массой форму и поставить на сутки в холодное место.

Выпечка от 17.09.99

Бисквит на кефире

Необходимо: 100 г масла или маргарина, ? стакана сахара, 1 яйцо, 2 стакана муки, соль, ванилин, ? л кефира, ? ч.л. соды, изюм. Масла или маргарин перетереть с сахаром, добавить яйцо, муку, немного соли, ванилин, влить кефир. Тесто должно быть как на густые оладьи. Добавить соду. Можно добавить изюм. Сковороду смазать маргарином, обсыпать манкой или панировочными сухарями. Выпекать в не очень горячей духовке 40 минут. Когда остынет, разрезать и перемазать. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Блинчики бисквитные

Взять 3 яйца, 3 столовых ложки муки, 3 столовых ложки сметаны, 3 чайных ложки сахара. Стереть, чтобы сахар почти или совсем растаял, и печь маленькие блинчики диаметром чуть больше стакана (ну, по верхнему срезу).

Блинчики заварные

Необходимо: 4 яйца, 1 литр молока, соль, сахар, мука на глаз, тесто, как густая сметана. Все смешать. На сковородке подогреть

1 стакан растительного масла, немного остудить и влить в тесто (взбить миксером, чтобы не было комков). Печь, периодически подливая масло.

Булочки с корицей

Для 10 булочек общим весом 1 кг требуется: тесто сдобное из 2-х ст. муки 1 стакан сахарного песку для обсыпки, 1 ч.л. корицы молотой для обсыпки, ? стакана варенья, джема или повидла. Приготовить 10 кусочков теста круглой формы с маломучнистой поверхностью. Сахарный песок перемешать с молотой корицей и высыпать на тарелку или доску. Подкатанные шарики положить в сахар с корицей гладкой поверхностью вниз и слегка прижать, придав им плоскую форму, а затем положить на смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей находилась сверху. В середине булочки сделать тремя пальцами углубление и положить в него густое варенье или повидло, после полной расстойки выпекать 15 минут при температуре 220?.

Булочки с корицей-2 (Американский Рецепт)

1 упаковка дрожжей, ? ч.л. сахара, ? стакана теплой воды, 2 стакана муки, соль, 2 ст.л. оливкового масла, 2 унции масла, 2 ст.л. корицы, ? стакана сахара + дополнительно ? - ? стакана сахара в тесто (по желанию). Смешать дрожжи, сахар и воду в небольшой чашке. Мешать 5-10 минут до образования пузырей. Просейте муку в большую миску и добавьте соль. Добавить растительное масло и дрожжевую массу из чашки. Деревянной ложкой вымесить тесто до однородной массы. После того, как тесто сформируется, продолжайте месить руками, пока не будет задействована вся мука. Оставьте тесто минут на 20-30. Затем опустите его. Разогрейте духовку до 375-400 F. Разделить тесто пополам. Раскатайте каждую половину на доске в виде круга или квадрата. Смажьте маслом каждую половинку и закатайте в рулет. Порежьте на части ~ дюйм толщиной и выпекайте их около 12 минут.

Вафли

Необходимо: 1 яйцо, 50 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, ? л молока, 125 г муки, немного соли. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное масло, затем попеременно молоко и муку. Тесту дать немного постоять перед выпечкой.

Вафли-2

Необходимо: 1 стакан муки, 20 г масла, 2 яйца, 2 ст.л. сахара, 1 стакан молока или воды, 1/8 ч.л. соды, 1/8 ч.л. соли. Вода + ванилин + сахар + соль + сода + ? муки. Хорошо перемешать веничком + яйцо и взбивать на холоде в течение 10-12 мин + растопленное масло (37?) + остальная мука и продолжать

взбивать в течение 3-5 мин.

Вафли-3

Необходимо: 1 стакан муки, 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. растопленного сливочного масла, 1 желток, чуть-чуть соды и ванилина, ? стакана воды. Воду вылить в посуду, добавить сахар, соду, ванилин и перемешать. Добавить желток и всю муку, снова растереть влить растопленное масло и сбивать всю смесь 20 мин.

Вафли-4

Все исходные продукты- масло, маргарин, яйца, молоко - должны иметь одинаковую температуру. Тогда они лучше смешиваются. Приготовляя тесто, вначале взбивают масло или маргарин, к ним понемногу добавляют сахарный песок. Яйца взбивают отдельно до образования пены. Просеянную муку, смешанную с нужным количеством соды (предварительно погашенной уксусом), засыпают во взбитый маргарин порциями, чередуя с порциями жидкости (молока, сливок или воды), постоянно перемешивая. В хорошо размешанное тесто вливают взбитое яйцо и еще раз хорошо перемешивают.

Вафли нежные

Необходимо: 125 г маргарина, 30 г сахара, 100 г муки, 4 яйца, 4 ст.л. сливок, ванилин по вкусу. Вафли рассыпчатые с корицей Необходимо: 200 г масла, 250 г муки, 3 яйца, соль, сахар, корица по вкусу. Вафли рейнские с корицей Необходимо: 125 г масла, 125 г сахара, 350 г муки, 2 яйца, молотая корица по вкусу 1 г молотой гвоздики, тертая цедра ? лимона.

Вафли сладкие

Необходимо 250 г маргарина, 250 г сахара, 500 г муки, 6 яиц (белки взбиваются отдельно и в последнюю очередь соединяются с тестом), ? ч.л. соды питьевой, лимонная цедра, ванилин по вкусу.

Глазированный сырок

500 г творога, 100 г мягкого масла, ? стакана сахара, 1 столовая ложка какао. 300 г печенья окунать в ? стакана молока. 3 слоя, сверху - творог. Помадка: 50 г масла, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки какао, 6 столовых ложек сахара. Замесить и сварить. Сразу в холодильник не ставить.

Донатс-пышки по-американски

Необходимо: 2 чайные ложки жира, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 250 г муки, 2 неполные чайные ложки искусственных дрожжей, ? ч.л. тертого мускатного ореха, ? стакана молока, 1ч.л. корицы. Жир смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку. Дрожжи, соль и мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски, после чего раскатать его в

пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать дырку. Запечь в сильно разогретом жире. Готовые оладьи выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

Дрожжевое тесто быстрого приготовления

Необходимо: 50 г дрожжей, 3-5 чайных ложек сахара, 200 г маргарина, ? стакана холодного молока, 3,5 стакана муки. Дрожжи растереть с сахаром. Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко и остудить до комнатной температуры. Муку просеять. Влить растворившиеся дрожжи в смесь маргарина с молоком и вылить все на муку. Замесить тесто. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Дрожжевое тесто на все случаи

Необходимо: 1 кг муки , ? л молока, 200 г маргарина, 5 ст.л. песка, 2 ч.л. соли, 2-3 ст.л. растительного масла, пакетик сухих дрожжей (франц). Просеять муку и смешать с сухими дрожжами. добавить все остальные продукты и хорошо вымесить. Дать тесту подойти, можно дважды. Дальше делайте, что хотите; любая начинка и форма.

Картофельный пирог

Для теста: 400 г муки, 150 г сахарной пудры, 3 желтка, 150 г маргарина или масла, ванильный сахар, 1 ч.л. разрыхлителя, 3 ст.л. сметаны или молока. Для начинки: 500 г вареного картофеля, 200 г молотых грецких орехов, 50 г сахарной пудры, 3 желтка, 6 белков, ванильный сахар. Тщательно смещайте все компоненты, необходимые для приготовления теста. Разделите тесто на 2 равные части. Приготовьте начинку: вареный картофель пропустите через мясорубку, добавьте сахар, желтки, орехи и взбитые белки. Осторожно размешайте. Раскатайте оба куска теста. На один из них аккуратно выложите начинку и прикройте другим. Выпекайте в горячей духовке до готовности (около 45 мин).

Кекс с сухофруктами

Необходимо: 1,5 стакана сахара, 4 яйца, 1стакан растительного масла, 4стакана муки,1,5 ч. ложки соды, 2стакана сухофруктов, 1стакана орехов, 1ст. ложка тертой кожуры лимона,1стакан молока. Яйца взбить с сахаром до образования пенистой массы. В массу тонкой струей влить растительное масло, продолжая взбивать. Сухофрукты (персики, абрикос, изюм, груша, финики, инжир) мелко нарезать. Орехи размельчить. Муку, соду, сухофрукты, орехи, т°ртую кожуру лимона, молоко смешать. Мешать до однородности. Выпекать 65-75 мин.

Кондитерская колбаса

Необходимо: 300 г печенья, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 3 яйца, 1 столовая ложка какао, 1 стакан орехов. Растереть в пену масло, добавить какао, пудру, хорошо взбитые яйца, размельченное печенье, измельченные орехи. Все хорошо вымесить. Полученную массу выложить на пергаментную бумагу, свернуть рулетом и оставить на несколько часов в прохладном месте.

Кондитерская колбаса -2

Необходимо: 300 г печенья, 100 г сливочного масла, меньше ? банки сгущенки, 3 полные ложки какао, горсть грецких орехов. В глубокой миске смещать сгущенку, немного горячей воды, масло, какао, орехи. В эту смесь высыпать размолотое печенье (крошка) и хорошенько помешать. Потом массу положить на фольгу, придать форму колбасы и убрать в холодильник.

Сладкая колбаса

1 стакан сахара, 2 столовые ложки какао, 2 стакана воды, 200 г масла. Массу прокипятить, добавить ванилин, 400 г размельченного печенья, 5-6 орехов.

Шоколадная колбаса

Необходимо: 400 г печенья, 2-3 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, жменька орехов, ? пачки какао. Печенье натереть на терке, сахар смешать с какао-порошком, добавить масло, яйца, все тщательно перемешать, придать форму колбаски, завернуть в целлофан и положить в холодильник на 1 час.

Пекарский порошок

Он состоит из равных частей соды и лимонной кислоты. Например, по рецепту требуется 1 чайная ложка пекарского порошка, тогда берут ? ч.л. соды и ? ч.л. лимонной кислоты.

Печенье "Орешки"

Необходимо: 3 стакана муки, 2 яйца, ? стакана сахара, 250 г маргарина, ? ч.л. соды, соли. Сахар растереть с желтками, белки взбить до пены, соду гасить в ч.л. уксуса, добавить маргарин, муку, ванилин и тщательно вымесить. Начинка: вареное сгущенное молоко смешать с орехами.

Печенье песочное

Тесто: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан картофельной муки, 1 яйцо, 1/3 стакана сметаны, ? стакана сахара, ? ч.л. соды.

Печенье "Розочки"

Тесто: 2 стакана муки, 2 творожных сырка, 200 г маргарина, 2 яйца. Маргарин размешать с желтками, добавить сырки, муку и замесить тесто. Раскатать его и смазать взбитыми с сахаром белками. Сделать рулет и разрезать его на части шириной 2 см. Выложить на противень, смазанный жиром и выпекать в духовке 25 мин.

Печенье с водкой

1 яйцо взбить с 1 стаканом сахара, добавить 1 столовую ложку водки, спирта или коньяка, немного соды, гашенной уксусом, 100-150 г маргарина и 1,5-2 стакана муки, можно поставить на час в холодильник, можно не ставить. Раскатывать толщиной 1,5 сантиметра, вырезать формы. Печь - 20-25 мин. Из этого получится 30-40 печенюх.

Печенье с кофе

Необходимо: 100 г сливочного масла или маргарина, ? стакана сахара,1 яйцо, 2 ч.л. растворимого кофе, ? ч.л. соды (погасить), ? стакана орехов, мака или изюма, ? стакана муки. Все продукты смешать. Тесто должно быть густым и липким. Выложить на смазанный растительным маслом противень и разровнять мокрыми руками. Печь 15-20 мин. при 200?.

Печенье слоеное

Необходимо: 200 г сметаны, чуть меньше пачки маргарина, 1 стакан с небольшим муки. Все это перемешать до однородной массы (маргарин врубить), скатать в шар и поставить на 1 час в холодильник. Затем раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см и разрезать на кусочки. Одной стороной обмакивать в яйцо и сахар, другой стороной класть на противень. Печь в не горячей духовке.

Печенье "Трюфели"

1 пачка маргарина. 2 ст.л. муки, ? стакана сахара, 3 яйца, ? ч.л. соды. Яйца сварить вкрутую, в тесто пойдут только желтки. Маргарин натереть на терке, высыпать муку, сахар, растертые желтки, соду загасить уксусом. Замесить тесто. Сделать небольшие шарики, придать им форму трюфелей. Смазать противень маргарином и выпекать в духовке 20 минут. Горячее печенье обвалять в сахаре с какао. Для этого нужно смешать стакан сахара с двумя столовыми ложками какао.

Печенье "Хризантемы"

Необходимо: 4 яйца, 200 г сахара, 1 ст.л. сметаны, 300 г слега растопленного масла, мука (чтобы тесто было густое). Яйца взбить с сахаром, добавить масло, сметану, муку. Полученную массу пропустить через мясорубку и шарами аккуратно уложить на смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при средней температуре.

Пирог Банановый

1-2 яйца смешиваются с ? стакана сахарного песка, затем добавляется 1 стакан кефира и раздавленные вилкой 4-5 бананов, можно добавить ванильного сахара, потом добавляется мука (в зависимости от густоты теста - от 1 до 2 стаканов, а тесто должно быть достаточно густым, но так, чтобы его можно было залить(?)-уложить в форму), с последней порцией которой добавляется

пекарский порошок (или ? ч.л. соды) и все это выпекается в хорошо нагретой духовке на несильном огне. Можно такой пирог потом намазать сметанным или заварным кремом, но можно этого не делать - он и так вкусный. Только не перегрейте духовку - сгорит!

Пирог быстрого приготовления

Необходимо: 1 стакан муки, 50 г масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки любого варенья, ? стакана рубленых орехов, ? чайной ложки соды. Масло, сахар и яйца - все растереть до бела. В сметане размешать ? чайной ложки соды. Затем все соединить, добавить любое варенье, орехи, стакан муки. Тщательно вымешать, выложить на сковороду, предварительно смазанную жиром и посыпанную толчеными сухарями. Выпекать в духовке 30-35 минут.

Пирог грушевый

Необходимо для 4 порций: 3 яйца, 200 г муки, 1 ст.л. корицы, 200 мл молока, 2 ст.л. коньяка, 50 г сливочного масла, 350 г груш (можно заменить сливами или яблоками), соль, сахарная пудра. Соедините яйца, муку, соль, корицу и 150 мл молока. Размешивайте, пока масса не станет однородной. Оставшееся молоко соедините с коньяком, смешайте с получившейся массой, накройте крышкой и оставьте на 2 часа. Смажьте разъемную форму для выпечки половиной имеющегося у вас масла. Тонко нарежьте груши. Вылейте тесто в форму и сверху выложите нарезанные фрукты. Оставшееся масло также выложите сверху. Выпекайте пирог в хорошо разогретой духовке в течение 15-20 минут, пока тесто не поднимется, затем приверните огонь и держите в духовке еще 35 минут, пока пирог хорошо не подрумянится. Если фрукты начнут подгорать, прикройте пирог фольгой и продолжайте выпекать. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой. Подавайте горячим.

Пирог дрожжевой "Гости нагрянули внезапно"

Необходимо: 30-50 г дрожжей, 2 ст.л. сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 100 г маргарин, ? ч.л. соли, 3-4 стакана муки. Дрожжи растереть с сахаром до получения однородной массы, добавить яйца, растопленный маргарин, соль, молоко. В полученную массу добавить 2/3 муки. Тесто хорошо перемешать ложкой (оно не должно быть очень густым) и поставить в холодильник под морозилку на 30-40мин. В последующие полчаса приготовить любую начинку(жаренный фарш, или тертые яблоки, или рис с яйцом, или что хотите). Извлечь тесто из холодильника (объем теста должен удвоиться),добавить оставшуюся муку и хорошо его вымешать. Разделить тесто на 2 части и раскатать 2 коржа. На смазанный растительным маслом

противень разложить один корж, на него выложить начинку, накрыть вторым коржом и тщательно защипать края пирога. Сверху пирог смазать яичным белком и оставить подходить 10 мин. Запечь в духовке.

Пирог "Зять на пороге"

Тесто: 3 тонких стакана муки, 200 г масла, 2 тонких стакана кефира. Раскатать тесто в виде круглой лепешки толщиной 0,8 - 1 см, навернув на скалку, перенести на смазанный жиром противень, расправить. На половину лепешки равномерно положить варенье, закрыть второй половиной лепешки, защепить края так, чтобы пирог приобрел форму полумесяца. Испечь при температуре 220?.

Пирог из варенья

1 яйцо взбить с ? стакана сахара, добавьте 4 ст.л. варенья (можно забродившего), 4 ст.л. заварки, 4 ст.л. растительного масла (лучше без запаха), ? ч.л. соды (погасить) и 1 стакан муки. Все смешать, выложить на сковороду и поставить в духовку.

Пирог из ничего

Заварить чай (1 стакан - 1 чайная ложка с горкой) 1 яйцо + 1 стакан сахара с горкой. Размешать. Чай с мешанкой перемешать + 2 столовой ложки протертой смородины + 1 чайная ложка без горки соды без уксуса + 2 стакана муки (можно какао не больше 1 столовой ложки).

Пирог куриный

Тесто: 250 г муки, щепотка соли, 1 ст.л. сахарного песка, 125 г сливочного масла, 1 взбитое яйцо. Сливочное масло быстро поруби ножом, добавь сахар, соль, яйцо, 2 ст.л. холодной воды и быстро смешай массу с мукой. Сделай из теста шар и положи его на час в холодильник. Начинка: 400 г куриных грудок, нарезанных кусочками и обжаренных до золотистой корочки, 2 средние луковицы - нарезанные и обжаренные в масле, 150 г нарезанных грибов, 4 сваренных вкрутую яйца, соль и перец по вкусу. Края формы для выпечки смажь сливочным маслом и выложи на нее пласт раскатанного теста (оставь часто его, чтобы накрыть пирог), смочи всю поверхность водой, выложи подготовленную начинку (она должна наполнить форму примерно на 2/3) и залей соком от жарки. Накрой форму слоем оставшегося теста, защипи его края, смажь взбитым яйцом и сделай в центре небольшое отверстие. Поставь пирог в духовку (190?) на полтора часа. Перед подачей к столу влей в отверстие еще немного сока от жарки.

Пирог куриный-2

Необходимо: Тесто: 125 г маргарина, ? стакана сметаны, ? стакана воды, сода на кончике ножа, соль на кончике ножа, 1 ст.л.

сахара; Начинка: 300 г курятины, горсть риса, лук, морковь, чеснок, специи, сливочное масло. Тесто: маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты, замесить крутое тесто. Разделить на 2 части и положить в холодильник. Начинка: куриное мясо порезать мелко, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все перемешать, добавить любые специи и чеснок. При необходимости посолить и поперчить. В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть. Затем выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть второй частью теста. Края защепить, в центре вырезать небольшой кружочек. Печь при температуре 200 градусов до золотистого цвета. Если останется начинка, ее можно съесть как салат, добавив майонеза и свежей зелени.

Пирог к чаю

Необходимо: 1 стакан любого варенья без косточек, 1 ч.л. соды, 1 стакан кефира, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 2,5 стакана муки. Добавить в варенье 1 ч.л. соды, перемешать и дать 5 минут постоять. Затем в эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать при температуре 180-200? 20 минут.

Пирог-ленивец

Необходимо: 1 стакан манки, 1 стакан кефира, ? ч.л. соды, 1 стакан сахара. Все перемешать. Начинка может быть любая: курага, изюм, яблоки. Форму вымазать маслом. На дно формы выложить начинку, залить ее тестом. Поставить пирог в разогретую духовку. Пирог выпекается минут за 20.

Пирог лимонный (Бабушка Галя)

Тесто: 3 стакана муки, 200 г маргарина, ? стакана молока, ? палочки дрожжей. Маргарин срубить с мукой, разделить на 2 части и вынести на холод. Начинка: 1 лимон натереть на терке, добавить 2 стакана сахара.

Пирог лимонный-2

Необходимо: 250 г сливочного маргарина, 250 г сметаны, сода на кончике ножа, соли капельку, мука до густоты эластичного теста 2-2,5 стакана. Маргарин растопить, добавить сметану, соду, муку. Замесить тесто. Тесто разделить на 2 части. На смазанном противне раскатать половину теста. Большой лимон потереть на терке и добавить 1,5 стакана сахара. Сверху накрыть вторым слоем и проткнуть вилкой.

Пирог лимонный-3

Тесто: 200 г жиров (маргарин+масло) растереть с 1/3

стакана сахара. Добавить ? ч.л. соды с уксусом, влить 2 дес.л. кипятка, перемешать. Добавить, перемешивая, 2 стакана муки. Разделить на 2 части. 1-ю выложить на смазанную сковороду. Свежий лимон натереть на терке (вынуть косточки!), смешать с 1 стаканом сахара. Сверху накрыть 2-м слоем теста. Сверху посыпать посыпкой сахар + масло + мука в равных пропорциях.

Пирог лимонный-4

Необходимо: 200 г маргарина, 3 яйца, 2-2,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, ? кг творога, 1 лимон, сода. Растереть 2 желтка, маргарин и полстакана сахара. Добавить пол чайной ложки соды (погасить уксусом), муку. Начинка: смешать 1 яйцо, стакан сахара и творог. Добавить 2 белка, взбитых в пену. Натереть цедру 1 лимона. Тесто (не все) выложить на лист или в форму, сверху положить начинку, края теста завернуть. Из оставшегося теста вырезать кружочки и уложить по краю в форме фестонов (или вырезать полоски и уложить решеткой).

Пирог песочный (Ирина Родионова)

Необходимо: 100 г сливочного маргарина, ? стакана сахара, 1 яйцо, ? стакана крахмала, 2/3 стакана муки, ? пакетика пекарского порошка. Все компоненты тщательно перемешать, затем положить в морозильник на некоторое время. Форму смазать маслом, руками размять тесто, сверху положить любую начинку. Выпекается ~ 30 минут.

Пирог песочный-2 (Т.Лиля)

200 г комнатного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 ст.л. с горкой муки, сода, погашенная уксусом. Кусочек теста оставить, замесить в муке и потереть на терке -> после варенья. Резать только горячим.

Пирог песочный-3 (Т.Лиля)

? стакана сахара, 1 банка майонеза, 1 пачка маргарина, 3 стакана муки, ? ч.л. соды без уксуса. Половину теста положить в морозилку, а после - на терку. 1 слой - тесто, 2 - варенье (только не сливовое), 3 - тертое тесто. Выпекать 15 мин снизу, 15 мин сверху.

Пирог с вишней

Замесить песочное тесто из 5 желтков, ? стакана сахара, 100 г масла, ? стакана сметаны, соды. Муку добавлять до мягкого теста. Разложить на противне рукой, у бортиков - поднять. Разложить чуть отжатую вишню, перемешанную с мукой. 1 стакан сметаны взбить с ? стакана сахара и залить вишню. Печь почти до готовности. Взбить 5 белков с 3/4 стакана сахара. Выложить ровным слоем на пирог и печь еще минуты две. Кстати, в эти рецепты подходит как свежая вишня, так и закрытая в собственном соку.

Пирог с вишнями сдобный

Необходимо: 10-15 г дрожжей, ? стакана молока, 3 ст.л. сахара, 2 желтка, 170 г сливочного масла, 350 г муки. Дрожжи развести в молоке, положить сахар, желтки, сливочное масло, муку. Замесить тесто и поставить на 2 часа в холодное место. Смазать форму и посыпать мукой. Выложить в нее тесто и выпекать до румяной корочки. Затем посыпать сухарями, положить на них вишни без косточек (500г), посыпать сахаром (30г) и залить взбитыми в крепкую пену белками (2 белка и 100г сахара). Вновь поставить в духовку и запечь до образования румяной корочки.

Пирог с луком и паприкой

На 4 порции: 400 г замороженного слоеного теста, 600 г красных, желтых и зеленых стручков паприки, 700 г репчатого лука, 5 ст.л. растительного масла, порошок паприки, по 1 ч.л. тимьяна и тмина, 2 ст.л. панировочных сухарей, 200 г сливок, соль, черный перец, 1 пучок петрушки, 250 г сыра "Гауда", 1 яйцо. Тесто разморозить. Стручки паприки нарезать кубиками, лук - тонкими полосками. Пассеровать в горячем растительном масле, пока лук не приобретет золотистый цвет. Приправить специями - тимьяном и тмином. Добавить панировочные сухари и сливки. Перемешать и уваривать в течение 1 мин. Посолить, поперчить. Петрушку мелко порубить, сыр порезать небольшими кубиками. Все смешать. Духовку разогреть до 200?. Пластины теста разложить рядом и раскатать. Сверху распределить начинку. Тесто закатать в рулет и слепить с двух сторон концы. Отделить белок от желтка. Шов рулета смазать белком, поверхность - желтком. Выпекать в духовке около 35 мин.

Пирог с "таком"

Оставшиеся от обеда кусочки хлеба не выбрасывайте. Поджарьте их в духовке до золотистого цвета. Сухари пропустите через мясорубку. Затем в горячем молоке растворяется сахар -?2 ст.л. на стакан, распускаются 2 ст.л. масла или сливочного маргарина, добавляется немного ванили. На этом растворе замешиваются сухарные крошки ? начинка готова. Тесто - любое.

Пирог с творогом и вишнями

Необходимо: 150 г сахарного песка, 2 яйца, 125 г растопленного маргарина, 1 ч. ложка цедры лимона, 5 ст. ложек молока, соль, 600 г муки и 1 ч. ложка погашенной соды. Сахар растереть с яйцами, добавить маргарин, 1 ч. ложку цедры лимона, натертой на мелкой терке, молоко, соль, соду. Замесить тесто, выложить его на сковороду, смазанную подсолнечным маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек (можно из компота), на вишни творог. Творог сделать так: 600 г

творога смешать с 100 г сахарного песка, с 2 ст. ложками крахмала, с 2 яйцами, добавить немного молока (2-3 ст. ложки). Сверху пирог можно украсить тестом. Выпекать в духовке 40 минут.

Пирог с сырой картошкой

Необходимо: 1 стакан кефира, 100 г маргарина, 2 стакана муки, 500-700 г картофеля, 1-2 луковицы, соль, перец. Стакан кефира, 100 г маргарина и соль замесить с мукой, сделать два колобка. Колобки раскатать на лепешки. На одну лепешку выложить нарезанный соломкой картофель, сверху кольцами нарезанный репчатый лук, соль, перец черный, все сбрызнуть подсолнечным маслом и накрыть второй лепешкой. Края скрепить, а сверху сделать художественные надрезы или проколы вилкой. Выпекать в духовке до золотистой корочки. Подавать горячим, поливая подсолнечным маслом (холодный тоже вкусный, кстати тесто долго не черствеет).

Пирог творожно-яблочный

Необходимо: 4 яйца, 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, ? кг творога (сухого), 3 стакана сахара, 1 кг яблок, соль, ? ч.л. соды, корица. Для теста растереть 3 желтка с 0,5 стаканами сахара, добавить размягченное сливочное масло, сметану, соль, соду и 2 стакана муки (тесто не должно липнуть к рукам). Откладываем тесто (можно в холодильник) и готовим начинку. Яблоки очистить от кожицы и семечек, нарезать полукруглыми дольками. Творог растереть с 1/3 стакана сахара и 1 желтком. Теперь достаем тесто, раскатываем его до толщины 1-2 см (кому как нравится), выкладываем на лист, сверху выкладываем творог, на творог кладем яблоки и посыпаем корицей. Ставим в духовку на средний огонь на 30-40 минут. За это время взбиваем 4 белка с 2 стаканами сахара. Почти готовый пирог вынимаем, заливаем взбитым безе и ставим опять в духовку до полной готовности.

Пирог "Утренний Поцелуйчик"

Необходимо: 1 стакан муки, 1 стакан кефира, ? манной крупы, 1 яйцо, сода на кончике ножа, чуточку соли, 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. растительного масла. Перемешать все ингредиенты до состояния очень густой сметаны (при необходимости можно добавить кефира), вылить в форму для выпекания тортов (желательно с тефлоновым покрытием), поставить "поцелуйчик" в разогретую до 200 градусов духовочку; и, как только заметим признаки начальной готовности, т.е. сладострастный запах и золотистый цвет, убавим температуру до 170 градусов. После этого ждем 15 минут, вынимаем "поцелуйчик" из духовочки и начинаем творить. Можно разрезать остывший продуктик

пополам и смазать конфитюром, можно поверхность украсить тонко нарезанными ананасами или папайей.

Пирог "Эля"

Необходимо: 1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 стакан манки, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 2 яйца, соль и сода по вкусу. Все смешать, манку высыпать в последнюю очередь. На холодный противень и в раскаленную духовку на 25 мин.

Пирог яблочный немецкий

Необходимо: для теста: 150 г масла, 100 г сахара, 3 яйца, 125 г овсяных хлопьев, 50 г муки, ? ч.л. ванилина, щепотка соли, соды; для начинки: 750 г яблок, 1 лимон, 100 г грецких орехов, 2 ст.л. сахарной пудры, 5 ст.л. варенья. Из перечисленных выше продуктов приготовить однородное тесто. Очищенные яблоки разрезать на 4 части. По внешним, округлым сторонам сделать несколько надрезов. В форму, смазанную маслом, выложить тесто и равномерно распределить. Сверху положить яблоки, вдавливая их острыми концами в тесто. Верхние, надрезанные стороны яблок полить соком лимона. Благодаря этому яблоки в процессе приготовления не потемнеют и сохранят свой нежный цвет. Посыпать пирог измельченными грецкими орехами и выпечь в духовке (при 190? 50-60 мин.). Готовый пирог смазать вареньем. Лучше всего подойдет жидкое варенье светлого цвета: персиковое, яблочное, абрикосовое. Можно использовать мармелад или джем, предварительно вскипятив его на слабом огне. Пирог охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирожки из немецкого теста

Немецкое пирожковое тесто: 250 г муки, 250 г светлого пива, 1 чайная ложка соли, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла. Смешать муку, соль и пиво, добавить масло и желтки, затем взбитые белки. Тесто должно быть достаточно крутым, чтобы в нем хорошо держалась начинка.

Пирожки с любой начинкой

Необходимо: 1стакан кефира, 1 яйцо, 1ч.л. соды и соль по вкусу, 1 пачка творога, 3-4 стакана муки. Из указанных продуктов замесить тесто и пусть оно постоит 0,5 часа. Приготовить любую начинку. Подсолнечное масло налить в кастрюлю, примерно 7 см, подогреть его. На ладонь положить немного теста, на него - начинку и закрыть опять тестом, скатать как котлету в шарик и жарить в масле на слабом огне, переворачивая до коричневого цвета. Сложить в кастрюлю, накрыть крышкой.

Пирожное "Заварное"

Необходимо: 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца, соль. В кипящую воду с маслом и солью заварить тщательно помешивая муку, когда охладится взбить яйца и

перемешать. Выпекать на листе, 3-4 ст.л. теста на листок, смазанный жиром, испечь, охладить.

Пирожное "заварное"-2

Необходимо: Тесто: 1 стакан горячей воды, 125 г маргарина, 160 г муки, 4 яйца; Крем: 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 250 мл молока, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки порошка какао, 200 г сливочного масла. Соединить воду и маргарин, довести до кипения, снять, всыпать муку и размешать. Когда немного охладится, вбить яйца и еще раз размешать. Выложить на противень (не смазывая жиром) чайной ложкой лепешечки и печь в духовке при 170?. 40-45 минут (духовку не открывать). Охлажденные пирожные наполнить с помощью шприца кремом. Приготовление крема: растереть муку с яйцом, добавить молоко, прокипятить, перемешивая, протереть через сито. К охлажденной смеси добавить сахар, какао, масло и все взбить с помощью миксера.

Крем для заварного пирожного

В сгущенное молоко добавить 70 г воды, довести до кипения и тонкой струйкой ввести хорошо размешанные желтки (3 шт.). Помешать на водяной бане. Уварить до густоты манной каши. Охладить кашицу, взбить ее со сливочным маслом. Затем ввести протертую через сито халву (60 г), ванилин.

Пирожное "Картошка" (Бабушка Галя)

300 г ванильных сухарей, ? стакана сахарной пудры, ? стакана молока, 100 г масла, 1 столовая ложка водки, орехи. Для обсыпки: 1 столовая ложка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Пирожное "Картошка"-2

100 г размягченного сливочного масла сбейте деревянной ложкой со 100 г сгущенного молока до однородной массы. Добавьте 3 столовые ложки сиропа любого варенья, ложку вина, 2 ложки порошка какао. 500 г ванильных сухарей натрите на терке или пропустите через мясорубку. Хорошо добавить сюда же немного орехов. Тщательно перемешайте сухари с приготовленной массой, добавив сода же 1 стакан молока, сделайте из них "картошки", обсыпьте их порошком какао и поставьте на холод. Через час посыпьте сахарной пудрой, украсьте ягодами из варенья и подавайте к столу.

Пирожное "Картошка"-3

Необходимо: 400 г печенья типа "Юбилейное", 200-250 г сливочного масла, 40 шт. грецких орехов, ? стакана варенья (клубника или крыжовник), коньяк по вкусу, какао-порошок, сахар-песок. Орехи и печенье перемолоть на мясорубке, добавить чуть-чуть размягченное масло, варенье, коньяк, можно добавить

лимонный сок, хорошо перемешать, скатать в шарики диаметром сантиметров по 5 и обкатать в какао смешанном с сахарным песком. Перед употреблением внутрь обязательно дать застыть в холодильнике.

Пирожное "Картошка"-4

Проще некуда. Я обычно обрезки от тортов подсушиваю и в банке храню, а как банка заполнилась - значит пора картошку делать. 1 яйцо взбить с 1 стаканом сахара, влить ? стакана молока и варить, помешивая, до загустения. Когда остынет вымесить с ? пачки (или чуть больше) сливочного масла, по желанию добавить какао и орехи. Всыпать сухари. Вымесить, скатать картофелины и положить в холодильник.

Пирожное "Клубничка"

500 г вафель, 2 столовые ложки сметаны, 1 свекла, 3 столовые ложки сахара. Вафли пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, скатать шарики. Свеклу натереть на терке, отжать из нее сок в тарелку, в другую тарелку поместить сахар. Шарики обмакнуть в сок, затем - в сахар. Поставить на несколько минут в холодильник.

Пирожное кокосовое

Необходимо: 2 яйца, 150 г сахара, 200 г кокосовых хлопьев. Яйца взбить с сахаром в крепкую пену и добавить, помешивая, кокосовые хлопья. Тесто поставить на 15-20 минут в холодное место. Двумя столовыми ложками сформовать круглые или продолговатые лепешки и выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Выпекать в умеренно жаркой духовке (150?-180?) до светло-желтого цвета.

Пирожное "Персик"

Необходимо: Тесто: 2,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст.л. сметаны, 1 стакан сахара, сода, погашенная лимонным соком; Начинка: 1 банка сгущенки, грецкие орехи; Отделка: 1 стакан сахара, 2 свеклы, 5 морковок. Размягченное масло взбить с сахаром, добавить сметану, взбитые яйца с сахаром, погашенную соду, муку. Быстро замесить пышное тесто сметанной консистенции. Тесто - на 30 мин. в холодильник. Затем раскатать шарики с немного вытянутым "хвостиком", положить на промасленный противень. Выпекать при t=200? около10 мин. Выпеченные половинки персиков охладить, сделать в них лунки, в каждую положить по половинке ореха и склеить сгущенкой, вареной в течение 3-4 ч. Покрасить персики морковным соком. Вареную натертую свеклу положить в марлю и подрумянить персики. Потом обвалять их в сахаре, выложить на блюдо.

Прянички

Тесто: Последовательно всыпаются ингредиенты: ? стакан сметаны, ? стакан простокваши, 259 г маргарина, (сода всыпается в растопленный маргарин, чтобы погасилась), 6 яиц (желтков), 2 ч.л. соды, 4 стакана сахара. Муки сыпать до состояния пластилина (в смысле не жидкое и не густое). Как на пирожки, только погуще. Вырезаются из теста маленькой рюмочкой (формочкой) (раза в два меньше магазинских, они потом дойдут до этого размера). Выпекаются при температуре 150 градусов. Опосля обмакиваются в глазурь и сушатся. Глазурь: взбить 6 яиц (белков), 2 стакана сахара В тесто и/или глазурь добавляется какао, чтобы получились шоколадные прянички.

Пьяная вишня

Необходимо: 6 яиц, 1 стакан сахара, 4 ст. л. сметаны, 1 ч.л. соды гашеной уксусом, 2 ст. л. какао (можно больше), 1 стакан муки (тесто как густая сметана). Яйца взбить с сахаром, добавить остальные продукты, хорошо перемешать. Испечь корж. Срезать крышку и вынуть середину. Вишни (без косточек) заранее замочить в спирте. (Вишни много, спирта по потребности.) Потом вынутую середину хорошо перемешать с 1 банкой сгущенки, 200 г масла (не топленого а просто мягкого!) и вишнями. Когда будешь смешивать не добавляй сразу всю сгущенку чтобы не получилось жидко. Выложить эту массу в торт, накрыть срезанной крышкой и залить шоколадом. Хорошо на ночь оставить в холодном месте для пропитки.

Пьяная вишня в шоколаде

Необходимо: 5 яиц взбить с 1 стаканом сахара, всыпать 2 стакана муки, ? чайной ложки соды, погашенной уксусом, 1 столовая ложка какао. Все перемешать и поставить выпекать в духовку. 1 стакан вишен залить красным вином на 2-3 часа. Начинка: 300 г масла растереть с ? стакана сахара, добавить шоколад (2-3 столовые ложки какао, 3-4 ложки молока, 30 г масла и 3-4 ложки сахара). Остывший корж разрезать вдоль пополам и вынуть из него середину, растереть ее с начинкой, добавить вишню и этой массой заполнить "коробочки", которые получились из разрезанного коржа после того, как из него выскребли середину. Наполненные коробочки соединить вместе (чтоб получилось как вроде его и не разрезали), залить шоколадом и посыпать толчеными орехами. Полученное произведение искусства поставить в холод. Время пребывания торта в холоде обратно пропорционально величине желания отведать сие творение. Вместо вишни можно летом использовать малину, ягоды должны быть целые. Зимой весьма оригинально получается новогодний торт с дольками мандаринов. Кстати, из свежей вишни без спирта получается тоже вкусно.

Рогалики (Бабушка Галя)

Необходимо: 100 г масла, 100 г творога, муки ? сколько заберет. Вымесить и вынести на 3 часа на холод. Начинка: повидло, варенье ? с орехами. Свернуть, обмакнуть каждый в сбитое яйцо, в сахар и печь.

Рогалики бабушкины

Необходимо: 200 г маргарина, 200 г сметаны, 2,5 стакана муки, сода, повидло. Маргарин комнатной температуры (ни в коем случае не растопленный) перемешать с мукой и сметаной, добавить гашеной соды на кончике чайной ложки. Тесто вымесить, скатать из него три или четыре шара и положить в морозилку на час другой. Из затвердевшего теста раскатать коржи круглой формы. Каждый разрезать пополам, затем еще раз пополам, и т.д., пока не разделите на восемь частей. Полученные лепестки смазать повидлом и завернуть от более широкой стороны к уголку. Рогалик слегка согнуть. Печь при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Рулет быстрый

Необходимо: 5 ст.л. сахара, 5 ст.л. муки, 5 ст.л. сухого молока, 3 яйца, 1/3 ч.л. соды. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, сухое молоко, соду, погашенную уксусом. Вылить все это на горячий противень, слегка смазанный растительным маслом и поместить в предварительно разогретую (200-250?) духовку на 5 минут. Сразу намазать любым (густым) вареньем и свернуть рулет (пока горячий). С начинкой можно пофантазировать

Рулет вишневый

Слоеное рулетное тесто: 250 г муки, 1 яйцо, 2 ч.л. растительного масла, 1 щепотка соли, 1 ч.л. лимонного сока, ~1/3 л теплой воды. Все компоненты смешать до получения гладкой однородной массы. Руками сильно вымешивать еще минимум 5 минут, пока тесто не станет эластичным и гладким. Тесто оставить на полчаса, затем очень тонко раскатать на полотенце и обеими руками растянуть до почти прозрачной толщины. Начинка: 100 г тертых лесных орехов (фундук), 2 ст.л. молотых сухарей, на кончике ножа корицы, 1 ст.л. сахара, 750 г консервированных вишен (из компота). Для смазывания: 1 яичный желток, сахарная пудра. Раскатанное тесто смазать расплавленным маслом, орехи смешать с сухарями и слегка обжарить на сковороде. Добавить корицу и охладить. Половину ореховой смеси, распределив равномерно, высыпать на тесто. Сверху выложить обсушенные вишни. Оставшимися орехами обсыпать вишни. Слегка приподнимая один край полотенца, скатать рулет, выложить на противень, смазать желтком и

выпекать в духовке ~45 минут при температуре 200?.

Рулет с маком

На 1 кг муки ? 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 стакана сахара, 100-125 г масла или маргарина, ? ч.л. соли, 30 г свежих дрожжей (можно пакетик французских сухих). Для начинки ? 300 г мака, 150 г меда, ? стакана сахара. ?Начинка: мак высыпаем в кастрюлю, заливаем кипятком (а лучше молоком), плотно закрываем крышкой и даем постоять 30-40 минут. Затем аккуратно сливаем всю жидкость, слегка отжимаем и растираем мак в ступке (гораздо легче прокрутить его в мясорубке). Добавляем мед и сахар, подогреваем все на огне постоянно помешивая до растворения сахара. Тесто: в теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину порции муки и поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, положить соль, яйца, сахар, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, вымесить тесто, чтобы отставало от стенок посуды. Слегка посыпать тесто мукой и поставить в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, кладем на него начинку, разравниваем, сворачиваем тесто в трубку, перекладываем рулет на противень, смазанный маслом и ставим в теплое место для подъема, затем выпекаем в жаркой духовке примерно 30 минут. (Мне для всей этой операции не хватает ловкости рук, поэтому просто выливаю половину теста в противень, кладу начинку и заливаю оставшимся тестом). Испеченный и остывший рулет поливаем глазурью: Растопить 50 г слив. масла, добавить 1/5 стакана молока, ? стакана сахара, 2-3 ч.л. порошка какао - все прогреть постоянно помешивая до растворения сахара. В горячем виде залить рулет. Предупреждаю: получается рулета много, поэтому смело можно уполовинить исходные продукты.

Рулет с маком-2

Из дрожжевого сдобного теста раскатывается пласт толщиной 5 мм и шириной 40 см. Пласт смазывается растопленным, но не горячим сливочным маслом и на него накладывается ровный слой начинки из мака. Затем пласт сворачивается в рулет и укладывается на смазанный маслом противень швом вниз. После расстойки в течение 30-40 минут смазать поверхность яйцом, наколоть во многих местах смоченной в яйце деревянной палочкой и выпекать 25-30 минут при температуре 200-220?.

Начинка из мака

1.? Перед приготовлением мак всегда замачивают (в кипятке на 30-40 мин) - это если готовить, например, торт или рулет с маком. Получается классная начинка, если мак замочить т.о.,

затем воду слить, мак чуть отжать и стереть его в миске, постепенно добавляя мед и сахар до получения густой массы типа повидла. 2. Мак всыпать в латку и залить кипятком, который сразу же слить. Затем к маку влить молоко (чуть больше, чем просто для смачивания), положить по 1 ст.л. меда и масла и потушить на маленьком огне до выпаривания молока, оставить остывать. Мак разбухнет и будет мягким и ароматным. Мед можно заменить сахаром. 3. На 5 ст.л. мака берется 4 ст.л. сахара и одно сырое яйцо. Мак промывается в холодной воде до исчезновения песка, затем засыпается в кипящую воду и после того, как вода с маком закипит, выливается на частое сито или марлю для стекания воды. Подсушенный мак нужно истолочь в ступке или пропустить через мясорубку с частой решеткой (я использую для этого кофемолку), затем добавить сахар и сырое яйцо и все хорошо перемешать. 4. На 6 ст. ложек мака берется 3 ст. ложки меда. Мак промывается в холодной воде до исчезновения песка, откидывается на марлю и кладется в кастрюлю. Добавляем мед и варим 5-8 минут, помешивая. Затем начинка охлаждается и используется по назначению. Румынские трубочки (Бабушка Галя) Тесто: 200 г масла, 100 г сметаны, 3-4 стакана муки, сода на кончике ножа. Разделить тесто на 5 частей. Раскатать пышки и разделить на 8 частей. Начинка: 1 стакан сахара, 100 г орехов, варенье.

Сочники (Т.Вера Рощупкина)

Тесто: 500 г творога, 2 яйца, 180 г маргарина, 7 столовых ложек муки с горкой, ? чайной ложки соды + уксус, 1 чайная ложка ванилина с сахаром. Маргарин смешать с мукой. В другой миске яйца, творог, ванилин и погашенную соду. Соединить обе части. Сделать тесто, разделить на ~ 4 части. Из каждой части поочередно раскатать пласт толщиной ? см. Сухой холодный противень посыпать мукой (манкой). Выпекать 15-20 минут в горячей духовке. Сырок глазированный

Сырок глазированный

500 г творога, 100 г мягкого масла, ? стакана сахара, 1 ст.л. какао. В ? стакана молока обмакивать 300 г печенья. Слой печенья, слой творогаї Сверху ? творог. Помадка: 50 г масла, 2 ст.л. молока, 2 ст.л. какао, 6 ст.л. сахара. Замесить и сварить. Сразу в холодильник не ставят.

Тесто для вареников и пельменей

1 стакан воды закипятить, добавить маргарин (1 - 1,5 см). Дать, чтобы растаял, подсолить. Добавить 2 стакана муки, все время помешивать. Остудить и добавить 1 сырое яйцо.

Тесто для пирогов "Утопленник"

Необходимо: 1 стакан т°плого молока, 50 г дрожжей, 1 ст.л.

сахарного песка, 1 ст.л. подсолнечного масла, 1 чайная ложка соли, 2 яйца, 4 стакана муки, 150 г сливочного масла. Замесить тесто, добавить 150 гр. МЯГКОГО сливочного масла. Месить рукой! Затем положить в кастрюлю с холодной водой, пока не всплыв˚т (примерно 25-40 мин). Тесто готово!

Торт "Австрийский"

1 яйцо + 2 ст.л. сахара + 3 ст.л. масла + 1 ч.л. соды (гашеной) + 2 ст.л. меда Все перемешать, поставить в кастрюлю с кипящей водой и смешать до однородной массы. Снять с бани и добавить 1,5 стаканов муки и вылепить 8 шариков Катать теплыми, при раскатывании посыпать мукой. Крем: 200 г масла + 200 г сгущенки.

Торт "Аленушка"

Необходимо: 1 стакан сметаны, ? банки сгущенного молока, 3 яйца, 1.5 стакана муки, 1 стакан сахара, сода, гашеная в уксусе. все перемешать, выложить в форму, смазанную жиром, запечь в духовке. Крем: 200 г сливочного масла, ? банки сгущенного молока. Все взбить.

Торт "Алла"

Необходимо: 100 г размякшего масла, 400 г сметаны, 5 яиц, 2 стакана сахарного песка, 2-2,5(!) стакана муки, ? ч.л. соды (погашенной уксусом). Разделить на 2 части. В одну (поменьше) ? какао, в другую ? корицу. Форму смазать маслом. Пассированные яблоки нарезать и посыпать сахаром. Наливать в форму по очереди несколько раз разных частей теста. Выпекать один корж в глубокой сковороде большого объема. После корж разрезать на 2 части и промазать сметанным кремом.

Торт "Белочка"

Тесто: 1 яйцо, ? стакана сахара, ? пачки сливочного маргарина порубленного ножом, 200 г сметаны, ? ч. л. соды, мука до вязкости пельменного теста. Тесто натереть на крупной терке, высыпать на лист и выпекать до готовности. Крошки должны подрумяниться. 300 г грецкого ореха очистить, порубить ножом. Сварить 2 часа 1 банку сгущенного молока. Крошки высыпать в большое блюдо добавить 200 г сливочного масла, сгущенное молоко, рубленные орехи. Все перемешать, придать форму, охлаждать 1,5-2 часа.

Торт "Горчичный"

1 яйцо взбить с 1 стаканом сахара, 1 стаканом кефира + 3 ст.л. растопленного сл. масла, ? ч.л. соли, муки до состояния густой сметаны, если можно выложить, то сначала будет горка, которая потом растекается. 1 ч.л. соды + 1 ч.л. сухой горчицы залить 3 ч.л. воды, быстро размешать и вылить в тесто, перемешать и сразу выпекать. Крем: сахарная пудра + сметана

Торт "Графские Развалины"

Необходимо: 4 белка, 1 стакан сахара, 400 г сливочного масла, 1 банка сгущенки. Очень осторожно отделить белки от желтков. Белки слить в банку и поставить в холодильник. Минут через 30, когда белки охладятся, взбить их в пену, через 1-2 минуты, продолжая взбивать, начать постепенно всыпать сахар. Безе выложить на смазанный маслом противень и выпекать 40-50 минут на самом малом огне, не хлопая дверью духовки, не создавая колебаний воздуха рядом с плитой. Остудить не вынимая из духовки. Масло и сгущенку взбить, при желании в крем можно добавить столовую ложку какао. На блюдо выложить слой безе, смазать кремом, затем опять безе с кремом и так далее, горкой. Если вы любите шоколад, торт можно полить глазурью (охлажденной). Шоколадная глазурь: смешать 2 ст.л. сахара, 2 ст. л какао, 2 ст.л. молока (или сметаны) и 100 грамм сливочного масла. На медленном огне довести до кипения, но не кипятить.

Торт "День и Ночь"

2 брикета заварного крема положить каждый в разную посуду, в одну добавить ложку какао. в каждую порцию добавить по 4 столовой ложки муки, ? чайной ложки соды, долить уксусом до столовой ложки, по ? стакана молока. Перемешать отдельно, выпечь 2 коржа, а потом каждый разрезать пополам. Крем: 500 г сметаны, 1 стакан сахара.

Торт "День и Ночь"-2

Необходимо: 1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки какао, пекарский порошок, 1 стакан орехов. Тесто "День": желтки растереть с ? стакана сахара, добавить ? стакан сметаны, ? стакана муки, пекарский порошок - вс˚ взбить, вылить в форму, смазанную маслом, и испечь. После остывания разрезать пополам. Тесто "Ночь": белки, ? стакана сахара взбить в крутую пену, добавить ? стакана сметаны, 1 стакан орехов, ? стакана муки, 3 столовые ложки какао, пекарский порошок. Выпечь как "День". После остывания разрезать пополам. Крем: 1 стакан отцеженной сметаны, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка какао взбить для коржей "Ночь". Такой же крем сделать, только без какао, для коржей "День". Промазать коржи, чередуя "День" и "Ночь" так, чтобы верхним оказался "День", покрыть белым кремом. Натереть на терке шоколад и посыпать густо одну половину верхнего коржа "Ночь", вторая оста ˚тся белой ? "День".

Торт "Домашний"

Необходимо: 2 яйца, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовых ложки крахмала, ? чайной ложки соды, загашенной в 1 столовой ложке уксуса, 200 г муки. Взбить яйца с сахаром, добавить

сметану, гашенную соду, крахмал, муку. Все тщательно перемешать. Выложить в сковороду, смазанную маслом, и выпекать в духовке на не сильном огне.

Торт "Дрезденский"

Необходимо: Для теста: 250 г муки, 100 г масла, 1 яйцо, ? чайной ложки сухих дрожжей. Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 50 г муки, 2 яйца, 4 столовые ложки лимонного сока, ром, миндаль, молоко. Тесто быстро замесить и поставить на пол часа в холодильник. Затем раскатать и выложить в форму для торта. Масло смешать с сахаром, добавить яйца и муку. Приправить солью, соком лимона и цедрой, добавить ром и миндаль. Молоко разогреть. Форму с тортом поставить в духовку и выпекать. В подготовленную смесь из сахара, масла, муки и яиц влить теплое молоко, все смешать. Полученную массу вылить на торт и поставить его снова в духовку на пол часа. Поверхность торта должна запечься и подрумяниться.

Торт "Клубнично-творожный"

Необходимо: Песочное тесто: 100 г муки, 50 г масла, 35 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 желток; Бисквит: 3 яйца, 75 г сахара, 4 ст.л. воды, 125 г тертых орехов, 30 г порошка какао, 1ст.л. крахмала, 2 ст.л. клубничного джема; творожный крем: 400 г жирного мягкого творога, сок и цедра 1 апельсина и 1 лимона, 100 г сахара, 15 г желатина, 500 г клубники, ? л сливок; Украшение: 250 г клубники, клубничное желе, рубленые орехи, листочки мяты. Песочное тесто. Просеять муку, кусочки масла, сахар, ванильный сахар и желток смешать, вымесить тесто, завернуть в полиэтиленовую пленку и положить в холодильник. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, выложить в смазанную жиром форму и выпекать в предварительно разогретой духовке при 180? примерно 20 мин. Корж охладить. Бисквит. Яйца: желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром и теплой водой до состояния крема. Белки взбить в крепкую пену. Белок, орехи, просеянный порошок какао и крахмал добавить в желтковый крем и все осторожно перемешать. Бисквитную массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке при 180 град. примерно 30мин. Бисквит охладить. Творожный крем. Творог, сок и цедру апельсина и лимона, сахар вымешать до состояния крема. Желатин замочить в воде. Вымыть клубнику, самые красивые ягоды разрезать пополам, остальные размять вилкой. Размятую клубнику добавить в творожный крем. Хорошо отжатый желатин развести в 3 ст.л. горячей воды и добавить в творожный крем. Взбить сливки и вместе с половинками

клубники осторожно смешать с творожным кремом. Песочный корж выложить на дно разъемной формы для торта, промазать джемом, на него положить бисквит и надеть цилиндрическую часть формы. Клубничный крем выложить на бисквит, поставить в холодильник на 3 часа. Украшение. Промытую клубнику нарезать дольками. Украсить торт клубникой. Хорошо полить ягоды полузастывшим клубничным желе и потом охладить. Можно украсить торт листочками мяты. Края торта обсыпать орехами.

Торт "Кофейный"

Необходимо: 200 г сливочного масла, 3 ст.л. сахарного песка, 300 г ванильных сухарей, ? стакана черного кофе, 5 яиц. Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной раньше, затем добавить растопленное масло и черный кофе. Все перемешать и поставить на холод на 10-15 мин.

Торт "Кофейный"-2

Необходимо: Тесто: 200 г муки, щепотка соли, 1 неполная ч.л. разрыхлителя (углекислый аммоний), 100 г маргарина, 1-2 ст.л. воды; Начинка: 1 ст.л. желатина, ? л крепкого кофе, 10 ст.л. молока, 3 яйца, 225 г сахара. Компоненты для теста быстро смешать и выставить в холодное место на 1ч. Полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить им форму, приподняв края теста. Запекать в духовке 20-25 мин до тех пор, пока лепешка не станет светло-коричневой. Желатин развести в стакане воды, добавить кофе, размешивать до полного растворения желатина. Затем добавить половину указанного количества сахара и влить молоко. Желтки смешать с остатком сахара на паровой бане. Постепенно добавлять желатин. Затем осторожно взбить венчиком, чтобы получился густой соус. Белки взбить отдельно и осторожно добавить в застывший крем. Полученным кремом наполнить остывшую форму из теста. Украсить взбитыми сливками или взбитой сметаной (сметанным кремом).

Торт "Лабиринт"

Необходимо: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 2 столовых ложки масла, сода, гашеная уксусом. Тесто как на пельмени. Начинка: сырые урюк и чернослив пропустить через мясорубку. Тесто разделить на 3-4 части, сырое намазать, скрутить и печь. Когда остынет, нарезать ломтиками. Складывать рядами и смазывать сметаной, взбитой с сахаром.

Торт "Лакомка"

Необходимо: 3 яйца, 100 г сахара, 100 г (2 ст.л.) меда, 1 ч.л. соды, сок одного лимона, 200 г муки. Выпечь 3 коржа. Крем сметанный.

Торт "Лошадиные Грезы"

Необходимо: 500 г овсяного печенья, 200 г сливочного масла, ? чашки сахарного песка, ? л молока или сливок, 2 яйца, 1,5 стакана кофе (из двух пачек аэрофлотского кофе по 20 коп - во времена-то какие были!), немного измельченных орехов, любых, но мне больше всего нравятся грецкие, с кожицей и вымоченные в коньяке с сахаром. Во-первых готовится кофе. Обычный, без сахара. Мне больше всего нравится с растворимым, особенно - советским. Он, конечно, дрянь, но вкус в этом торте отличный. Нужно, чтобы он остыл. Если нормальный кофе, то вкус почувствуется, а так - непонятно что, но вкусно. И еще коньячку можно добавить. Пока он остывает, готовится крем: яйца растереть с сахаром, добавить молоко или сливки. Все это непрерывно перемешивается на водяной бане (для любителей риска и особо нетерпеливых можно и на маленьком огне, но тогда - внимание и еще раз внимание! Я, как форменный лентяй, всегда так и делал) до загустения (примерно, как сметана не очень густая или густой клейстер, трудно это описать). Ни в коем случае не кипятить, если на огне. Слегка остудить. Ввести размягченное, но не растопленное сливочное масло. Тщательно растереть и взбивать, пока крем не увеличится в объеме раза в полтора (чем больше, тем лучше) и не побелеет. В крем можно добавить 2 ст.л. кофе. Взять большое блюдо (я обычно беру такое, чтобы на него спокойно влезало 7 печений старого образца, тогда их как раз на 3 слоя хватало) и обмакивая в кофе (обмакнуть полностью и сразу вынуть, стряхнуть капельку), положить первый слой печенья. Если есть лом (нет, не этот, который из железа), уложить его в пустые места, уже не обмакивая в кофе. Смазать первым слоем крема и посыпать орешками. Повторять операцию... Ну дальше - понятно - всячески украсить с боков и сверху. Я обычно с боков посыпал крошкой от печенья, а сверху - рисовал всякие узоры. Оставить в прохладном месте (не в холодильнике - в нем вся пышность пропадет) часиков на 3-6.

Торт "Мазурка" (Бабушка Галя)

Необходимо: 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан изюма, 1 стакан муки, ? чайной ложки соды. Сахар растереть с яйцами, положить орехи и изюм; сода и в последнюю очередь муку. Тесто выложить на лист, смазанный растопленным сливочным маслом. Готовый пирог горячим разрезать на куски.

Торт Маковый

Необходимо: Тесто: 2-3 яйца, 1 стакан сметаны, 100 г масла (маргарина), 1 стакан мака, 1 стакан муки, (мак предварительно замочить), 1 стакан сахара, ? ч.л. соды. Все взбить и испечь 2

коржа в форме (из личного опыта: годится и сковорода). Крем: 1 банка вареной сгущенки и 150 г слив. масла. Коржи промазать кремом, посыпать мелко нарубленным грецкими орехами (10-15 шт.).

Торт "Маргарита"

Необходимо: 2 яйца, ? банки сгущенного молока, 200 г сахара, 300 г муки, 2 г соды гашеной. Разделить на 2 коржа, испечь. Пропитать кремом, украсить орехами. Крем: 200 г сметаны, 200 г масла, 300 г орехов, ? банки сгущенного молока.

Торт медовый

Тесто: 100 г меда, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соды без верха, погашенная уксусом, 3 стакана (можно меньше) муки. Хорошо перемешать. Тесто сухое, разделить на 4 части, скатать 4 колобка, поставить в морозильник на 8-10 часов. Форму смазать маргарином. Тесто размять по форме. Коржи пекутся быстро. Как будут готовы, промазать сметанным кремом: 500 г сметаны взбить с ? стакана сахара.

Торт "Мишка"

Тесто: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 ч.л. соды, погашенная 1 ст.л. уксуса, 3 стакана муки, ? ч.л. соли. Сначала все тесто делим на 2 части. В одну половину добавляем 1,5 ст.л. какао. Затем каждую из двух частей делим на 3 части и раскатываем в тонкие лепешки. Выпекаем 6 коржей, затем укладываем коржи друг на друга, чередуя цвета и смазывая сметанным кремом.

Торт "Наполеон"

300 г маргарина срубить с 3 стаканами муки, добавить ? стакана воды, 1 ст.л. уксуса, соль. Разделить на 7 частей. Вынести на холод на 2 часа. Сливочный крем: 300 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, ? стакана молока. Сахар развести в молоке, поставить на огонь и развести (доводить до кипения нельзя), а когда остынет, взбить с маслом.

Торт "Наполеон"-2

Необходимо: Тесто: 250 г маргарина, 1,5 стакана подсоленной воды, 2 стакана муки; Крем: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 2 ст.л. муки, 1,5 стакана молока. Тесто: маргарин мелко порубить с мукой до создания однородной массы. В эту массу добавить 1,5 стакана сырой подсоленной воды. Сделать полено, разделить его на 5 частей. Положить в холодильник. Раскатать тесто до толщины 0,3 см. Выпечь 5 коржей (один пойдет на обсыпку) при температуре 180-200?. Каждый корж смазать кремом, верхний посыпать крошкой. Крем: смешать яйцо, 2 столовые ложки муки (с верхом), 1 стакан сахара, добавить 1.5 стакана сырого молока. Постоянно помешивая на среднем огне, довести до густого

состояния. В конце добавить кусочек сливочного масла.

Торт "Наполеон"-3

Необходимо: Тесто: 200 г маргарина, 200 г сметаны, 2-2,5 стакана муки, 1/3 ч.л. соды; Крем: 3 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст.л. муки ? л молока. Маргарин порубить с мукой, добавить сметану, соду. Сделать полено, разделить его на 6 частей. Положить в холодильник. Раскатать тесто по возможности более тонко. Выпечь 6 коржей (один пойдет на обсыпку) при температуре 180-200?. Каждый корж смазать кремом, верхний посыпать крошкой. Крем: 3 яйца растереть со стаканом сахара, добавить 1,5-2 столовые ложки муки. Залить сырым молоком. Постоянно помешивая на среднем огне, довести до густого состояния. В конце можно добавить кусочек сливочного масла (грамм 20-30).

Наполеон из творога

Необходимо: 500 г творога, 1,5 стакана сахара, 3 стакана муки, 3 яйца, 2 ч.л. соды (погашенной уксусом). Выпекать 5 коржей. Противень посыпать мукой. Крем заварной: 1,5 стакана сахара сбить с 2 яйцами; 4 ст.л. муки развести в стакане молока. Все смешать. Скипятить 800 г молока и постепенно влить массу, помешивая. Добавить масло, ваниль.

Наполеон на пиве

Тесто: 300 г маргарина, 1 стакан пива, 3 стакана муки, ? ч.л. соды. Маргарин порубить ножом, добавить пиво, соду, перемешать и замесить тесто. Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 1,5-2 часа. Затем раскатывать шарики в тонкие пышки и выпекать. Крем, наверное, можно делать любой. Например: ? л молока, 3 ст.л. манки, ? стакана сахара - сварить кашу (довести до кипения). Охладить.(сироп) 300 г сливочного масла растереть с 1 стаканом сахара до бела, затем постепенно добавлять остывший сироп и продолжать взбивать, при желании можно добавить пищевую эссенцию. Крем готов. Пышки смазывать кремом и посыпать орехами.

Торт на скорую руку

Необходимо: 2 пачки полуфабриката торта по 500 г (желательно, Pilsbery но можно использовать любой отечественный), 2 плитки шоколада, 2 банки сгущенного молока, 1 пачка сырковой массы, молоко и масло (для торта в соответствии с рецептом на упаковке). Приготовьте тесто в соответствии с рецептом на упаковке сухого торта. Выпеките 4 коржа и поставьте их на холод. Сварите 1 банку сгущенки в кастрюле с водой (3-4 часа). Смешайте ? банки сгущенки и пачку массы "Особая" миксером до получения однородной массы. Смажьте коржи следующим образом - между первым и вторым творожный крем, между вторым и третьим - вареная сгущенка,

между третьим и четвертым - творожный крем. Растопите 2 плитки шоколада на водяной бане и смажьте получившейся массой всю поверхность торта. Поставьте на холод.

Торт "Прага"

Тесто: 1 банка сгущенки, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 1 стакан муки, ? чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все перемешать, выпекать на среднем огне до цвета топленого молока. Разрезать на 3 части, промазать кремом: 300 г сметаны, 1 стакан сахара, немного орехов.

Торт "Прага"-2

Необходимо: 3 пакета заварного крема (отечественного), 1,5 стакана молока, ? чайной ложки соды погасить уксусом, 6 столовых ложек муки с горкой. Все продукты хорошо перемешать, разделить тесто на 2 части. в одну из них можно добавить 2 столовые ложки какао. Выпечь два коржа, остудить, каждый из них разрезать на два коржа (всего получится 4) и промазать любым кремом: 1) 2 стакана сметаны взбить с 1 стаканом песка или 2) 1 яйцо растереть с 1 стаканом песка, развести ? стаканами молока и довести до кипения (но не кипятить), остудить и взбить с 200 граммами сливочного масла. Украсить по вкусу.

Торт "Прага"-3

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, ? банки сгущенки, 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 столовые ложки какао. Приготовить тесто, последовательно вводя перечисленные продукты. Оно получится жидкое, как оладьи. Разделить тесто на 2 части. Форму смазать жиром, выпечь 2 коржа, потом каждый разрезать пополам. Крем: 200 г сливочного масла, ? банки сгущенки, 2 столовые ложки какао. Промазать коржи кремом, сверху - густо посыпать крупно толчеными орехами.

Торт "Птичье молоко"

Необходимо: Тесто: 1 стакан сахара, 3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 200 г маргарина, 1 чайная ложка соды гашеной в уксусе, 1 стакан муки; Крем: ? литра молока, 6 столовых ложек манки, 1 стакан сахара, 250 г масла, ванилин Глазурь: 6 столовых ложек молока, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек какао, 50 г масла. Приготовление пышки: Яйца взбить с сахаром, чтоб не было крупных песчинок. Маргарин растопить. Все смешать вместе, вылить в форму и печь 20 мин при температуре 200?. Крем вы можете приготовить только при наличии миксера. Из молока и манки сварить густую кашу, остудить. Сахар и масло взбить постепенно добавляя кашу, ванилин. Крем получиться очень густой, он должен стоять. Выложить крем на пышку, так чтобы крем был выше пышки в 2 раза, если получится выше, это

даже лучше. Залить глазурью Поставить в холодильник, для застывания. Приготовление глазури: 6 столовых ложек молока, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек какао всыпать в ковшик и варить при постоянном помешивании. Когда глазурь закипит вбить туда 50 г сливочного масла.

Торт "Розовая мечта"

Тесто: 1 стакан сахара, 2 ст.л. сливочного масла, 2 яйца, 200 г сметаны, ? стакана орехов, 1 стакан муки, 1 ч.л. пекарского порошка. Сахар, масло и яйца смешать, добавить сметану, орехи, муку, пекарский порошок. Смазать форму маслом, выпечь корж, после того, как он остынет, разрезать пополам. Крем: 100 г размягченного масла растереть с 2 желтками и ? стакана сахара. В 200 г творога, пропущенного через мясорубку, добавить чуть-чуть ванилина и соединить с яично-масляной смесью. Затем добавить 100 г сметаны. Крем окрасить сырым свекольным соком до розового цвета. Этим кремом прослоить коржи. 2 оставшихся белка взбить с 2-3 ст.л. сахара до густой пены, осторожно ввести 1 ст.л. свекольного сока. Ими покрыть верх торта. Убрать торт на ночь в холодильник.

Торт "Самый легкий"

Необходимо: 1 банка вареной сгущенки, 50-70 г сливочного масла, 1 пачка рисовых шариков (сухие завтраки). Сгущенку и масло тщательно перемешать, добавить рисовые шарики и снова хорошо перемешать. Выложить на блюдо и поставить в прохладное (не холодное) место на 6 часов.

Торт "Фруктово-творожный"

Необходимо: 1 кг абрикосов или других свежих или консервированных фруктов, 50 г растительного маргарина, 100 г сахара, 1 щепотка соли, 3 яйца, 500 г нежирного творога, 150 г йогурта, цедра двух лимонов, 75 г манной крупы, 2 чайные ложки разрыхлителя, 40 г молотого миндаля, жир для формы и сахарная пудра. Абрикосы обдать кипятком, немного остудить и снять кожицу. Удалить косточки, мякоть нарезать мелкими кубиками. Маргарин комнатной температуры смешать с сахаром, солью, яйцами, творогом, йогуртом и тертой лимонной цедрой. Всыпать смешанную с разрыхлителем манную крупу. Добавить мелко нарезанные абрикосы и все тщательно перемешать. Разъемную форму диаметром около 26 см. смазать жиром, посыпать 1 чайной ложкой молотого миндаля, выложить в нее творожную массу и разровнять. Сверху посыпать оставшимся миндалем. Выпекать при 175? около 1 часа.

Торт шоколадный с вишневым кремом

Необходимо: для теста: 150 г муки, 180 г сахара, 30 г какао, 6 яиц, 30 г крахмала; для крема: 250 г вишни, 100 г сахара, 600 г

сливок или сметаны, 250 г творога, 50 г шоколада, 1 пакетик ванилина, немного желатина. Приготовить тесто для бисквита: взбить яйца, постепенно добавляя сахар. Масса должна увеличиться в размере в 4-5 раз. Смешать муку, крахмал и какао и очень осторожно, чтобы масса не осела, добавить к взбитым яйцам. Форму выложить пекарской бумагой (ни в коем случае не смазывать маслом, иначе бисквит осядет; при отсутствии пекарской бумаги можно использовать кальку) и наполнить готовым тестом. Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке в течении 45 мин. Готовый бисквит осторожно опрокинуть на плоскую тарелку. Слегка смазать бумагу холодной водой и медленно удалить. Бисквит охладить (лучше оставить на ночь). Свежие или консервированные вишни обсушить, освободить от косточек и взбить вместе с сахаром в миксере до получения пюреобразной массы. Затем добавить творог и ванилин, и все еще раз хорошенько взбить. Получившийся вишневый крем смешать с желатином. 2/3 сметаны или сливок крепко взбить и добавить к крему как только он начнет затвердевать. Бисквит разрезать на 3 коржа. Уложить слоями, промазывая кремом. Оставшуюся часть сметаны (сливок) взбить с сахаром и нанести на верхний корж. По желанию можно промазать верхний корж и вишневым кремом. Украсить тертым шоколадом и вишнями.

Торт "Чародейка"

Необходимо: 2 яйца, 1 стакан сахара, сок одного лимона, ? банки сгущенки, 200 г сметаны, ? ч.л. соды, 1 ? стакана муки. Белки растереть с сахаром; в другой посуде размешать до однородной массы желтки, сметану, сгущенку, соду, муку. Ввести в полученную массу белки. Влейте тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду, заполнив ее на 2/3. Поставить форму в разогретую до 200?-220? духовку на 35-50 мин. Разделить на 2 части и промазать сливочным кремом.

Торт яблочный с манной крупой

Необходимо: 750 г яблок, 1 стакан молока, 100 г меда, 25 г манной крупы, 30 г орехов, лимон. цедра, 100 г сахара. Сварить из молока, меда, крупы густую кашу. Всыпать мелко рубленные орехи, сахар, лимонную цедру. Все перемешать, выложить в форму для торта, сровнять поверхность и охладить в холодильнике (15-20 мин). Яблоки очистить от кожуры, порезать дольками, посыпать сахаром, положить их на верх торта, а на них взбитые сливки.

Трюфели-2

На пачку смеси - 200 г сливочного масла и 100 г мороженого. Все смешивается до однородной массы и из этого теста лепятся шарики (можно выдавливать в коробку из-под конфет

кулинарным шприцом), а потом они обваливаются в какао. Держать их нужно в холодильнике.

Трюфели-3

Пачка (500 г) "Малютки", 250 г любого мороженого, 150 г сливочного масла (несоленого) + какао для обсыпки.

Хачапури-2

Необходимо: 200-250 г творога, 150 г сливочного масла, ? ст.л. сахара, 2 яйца, 1,5 стакана муки, 200-300 г сыра, чеснок по вкусу (от 1 зубчика до головки). Пачку творога смешать с растопленным сливочным маслом, добавить соду, гашеную уксусом, сахарный песок, яйцо. Всыпать муку и замесить. Для начинки натереть сыр смешать с яйцом и ложкой сметаны, добавить мелконарезанный чеснок. Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 45 минут.

Хачапури-3

Необходимо: Тесто: 250 г творога, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ч. л. соды, 1 ст. ложка сахара, соль, 2 ст. муки; Начинка: 150 г сыра, 1 ст. ложка сметаны или майонеза (можно чуть больше), 1 зубчик чеснока. Постепенно добавляя все ингредиенты замесить тесто. Разделить его на две части (побольше и поменьше). Большую часть раскатать и постелить на противень, положить начинку. Положить второй слой и защипить края. Верх наколоть вилкой и смазать яйцом. Начинка: сыр натереть на крупной терке, добавить сметану или майонез и натертый зубчик чеснока. Все хорошо перемешать.

Хачапури-4 (Кавказская кухня)

? л мацони (кислое молоко) или кефира; 2 яйца; ? чайной ложки соли; 2 стакана муки; 500 г сыра; 1-2 яйца; ? стакана сливочного масла. Для начинки: 500 г сыра; 1-2 яйца; ? стакана сливочного масла. Из мацони (или простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют разрыхлитель соду), разделить на четыре части. Каждую из них раскатать в тонкие пласты-блины несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури). Намазать на каждый пласт заранее подготовленную начинку слоем около 0,5 см, сверху положить такой же пласт меньшего размера и наглухо защипать края. Приготовление начинки. Сыр измельчить (потолочь или пропустить через мясорубку), добавить сливочное масло и яйцо. Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8-10 минут. Когда одна

сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но уже без крышки. Хачапури может быть и открытым, наподобие ватрушки, тогда его выпекают в духовке. Готовые хачапури смазать маслом и подать горячими.

Шанушки (Т.Люся)

Необходимо: 500 г творога, 3 яйца, 4 ст.л. муки, ? ч.л. соды, соль и сахар по вкусу. Придать форму сырников и жарить на масле на сковороде.

Яблоки в слойке

Необходимо: 400 г муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 1/3 ч.л. соли, 3-4 капли лимонной кислоты, 1 кг яблок, 200 г сахара, 1 ст.л. сахарной пудры. Из указанных компонентов замесить слоеное тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать на квадраты, на каждый квадрат положить очищенной яблоко с вынутой сердцевиной, в которую насыпать сахар. Затем углы квадрата приподнять, соединить узелком над яблоком и крепко защипать по шву. Из теста рюмкой вырезать маленькие кружочки и положить поверх узелков. Смазать их яйцом, посыпать сахаром и выложить на лист, смоченный водой. Выпекать при температуре 200?-220?. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Пицца от 17.04.99

Пицца-2

Тесто абсолютно любое не сладкое. Я делаю "быстрое" тесто: 1 стакан простокваши или кефира или сметана + вода ? чайной ложки соли 100 г размягченного маргарина муки столько, чтоб тесто отлипало от рук. Разминаешь руками тесто на сковородочке, смазанной маслом, и делаешь несколько надрезов. А теперь самое главное: сначала смазываешь чем-нибудь кетчупоподобным потом выкладываешь все мясное (колбаса, фарш, ветчина), потом все овощное (грибы, сладкий перец, консервированную кукурузу, можно даже ананасы), сверху сыпешь сыр не жалея.

Пицца очень быстрая

Необходимо: 1,5 стакана муки, 1 стакан воды, соль, сахар, сода, 300 г ветчины, грибы (на усмотрение), ? стакана оливок, 2-3 помидора, 150-200 г сыра, 2 луковицы (небольшие), несколько ст.л. майонеза, укроп, петрушка, кориандр, мелисса, душистый перец. Муку и кефир смешать, добавить соль, сахар, соду погашенную уксусом. Готовое тесто вылить на противень и дать ему растечься по поверхности. Несколько минут подержать в духовке, в это время подготовить начинку. Затем готовое для заправки тесто смазывают томатным соусом и выкладывают слоями (в последовательности): ветчину, грибы (если не

консервированные, то предварительно замочить и отварить), оливки, помидоры, лук. Все это заправить специями и зеленью. Сверху посыпать тертым сыром и заправить майонезом. Пиццу держать в духовке до готовности.

Пицца с ананасом

Для 2-х противней: 1 упаковка замороженного теста, 2 ст.л. томатной пасты, молотый черный перец, 4 помидора, ананас, креветки, 200 г вареной ветчины, 100 г салями (порезать ломтиками), 100 г тертого сыра, 250 г тертого сыра пармезан, смесь трав Праванса. Выложить два противня кухонной бумагой и покрыть их полосками теста. Нагреть духовку до 210?. Намазать поверхность теста томатной пастой, посыпать специями. Помидоры обдать кипятком, снять с них шкурку и разрезать на 8 частей. Одну пиццу выложить кубиками ветчины, ломтиками салями и тертым сыром. Вторую пиццу украсьте помидорами, креветками и ломтиками ананасов. Посыпать пармезаном. Приправьте обе пиццы смесью правансальских трав и выпекать в течение 25 минут.

Пицца с брокколи

Необходимо для 12 порций: 300 г слоеного теста глубокой заморозки, 500 г капусты брокколи, 150 г салями, 125 г бульона в кубиках, 250 мл сливок, 75 г тертого сыра пармезан, 3 яйца, черный молотый перец, мускат, мука для раскатывания теста. Слоеное тесто разморозить. Разделить брокколи на соцветия, очистить и проварить 3 мин в подсоленной кипящей воде. Слить через сито. Салями порезать кубиками. Помешивая, довести до кипения смесь бульонных кубиков, 125 мл сливок и 5 ст.л. сыра пармезан. Смешать яйца с остатками сливок. Положить в бульон. Приправить перцем и мускатом. Нагреть духовку до 200?. Слоеное тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности в форме круга. Переложить тесто в промасленную круглую форму для выпекания (диаметр 26 см). Поверх теста разложить салями, залить сырно-сметанным соусом. Добавить брокколи. Посыпать пармезаном и выпекать в течение 30 минут.

Пицца с грибами

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу. Для начинки: 500-600 г свежих грибов (или соленых), 2-3 ложки сливочного или растительного масла для жарения грибов, 2-3 яйца, ? стакана молока, 1 ст.л. лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 ст.л. мелко нарубленной зелени петрушки, 3-5 луковиц. Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На

поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

Кофе от 17.04.99

кофе хорошего качества. Можно мешать кофе различных сортов. Зерна сырого кофе поджарить и смолоть непосредственно перед варкой. При обжаривании кофейных зерен надо обратить внимание на то, чтобы кофе не сжечь, а цвет его должен стать каштаново-коричневым. Обычно приготавливают из 4 ч.л. кофе порцию, а двойная порция приготавливается из 8 граммов. Если желательно приготовить еще более крепкий кофе, надо увеличить дозировку на 5 или 10 граммов. Кофе не варят, а заваривают кипятком так же, как и чай. Кофе надо готовить непосредственно перед подачей на стол, подавать горячим. 2. ? л воды, 50 г. молотого натурального кофе, сахар добавить по вкусу). Кофе заваривается в специальных кофейниках. При отсутствии кофейника следует половину молотого кофе залить холодной водой в посуде, употребляемой исключительно для приготовления кофе. Кипятить 2-3 минуты, добавить остаток кофе, заварить, отставить на край плиты, плотно закрыть. Дать отстояться 10 минут, слить настой через сито в нагретыми кофейник, который подается на стол или разливать в нагретые чашки. Кофе подают очень горячим. Кофе натуральный приготавливают также с добавкой специального цикория. К черному кофе можно подавать отдельно взбитые сливки. 3. Берешь кофейник (чайник, кастрюлю, и т.д.), наливаешь свежей не кипяченой воды пока кипятится вода, усердно мелешь кофе (заранее перемолотый кофе очень быстро теряет свой аромат, а в оригинале еще и обжариваешь зерна...). Снимаешь воду с огня на первой стадии кипения, кидаешь туда молотый кофе с расчетом 1 ст. ложка с горкой на литр воды (я люблю крепкий кофе, получается вполне пристойно) и быстро перемешиваешь (на этой стадии надо быть аккуратным иначе произойдет device overflow). Закрываешь сверху крышкой (можно еще полотенцем) и ждешь минут пять. При таком приготовлении осадок в кофейнике получается чуть ли ни белым. Попробуешь поделись впечатлением... Кофе натуральный, заваренный в специальной кофеварке Специальную кофеварку с фильтром сильно нагреть (лучше всего вставить в посуду с кипятком). В верхнюю часть кофеварки всыпать очень мелко молотый кофе, прикрыть ситечком и обливать понемногу кипятком, так, чтобы настой медленно стекал в нижнюю часть кофеварки. Кофе подавать

очень горячим, наливать в нагретые кофейные чашки, не до краев (примерно до ? высоты чашки). Можно подавать со взбитыми сливками.

Кофе натуральный с молоком

? л воды, 20 г натурального кофе, 30 г ячменного кофе, ? л молока, 60-80 г сахара. Процеженный настой смешать с кипяченым молоком или со сливками.

Кофе по-арабски

На дно кофейника (не эмалированного) насыпают немного сахарного леску и ставят на огонь. Когда сахар приобретет коричневый оттенок, его заливают водой. Доведя воду до кипения, кофейник снимают с огня, насыпают в него порошок и снова нагревают, пока напиток не закипит. В такой кофе можно добавить корицу.

Кофе по-варшавски

Варят обычный кофе, но с меньшим количеством воды. Процеживают его, добавляют сахар и топленое молоко. Смесь нагревают до кипения. При подаче в чашки (или стаканы) можно положить пенку, снятую с топленого молока.

Кофе по-венски

В чашку готового кофе кладут горкой сливки, взбитые с сахаром и ванилином, сверху насыпают тертый шоколад. В кофе можно положить только сливки, а сахар подать отдельно.

Кофе по-итальянски

Кофе варят не на воде, а на молоке, процеживают прямо в чашке, сахар (лучше мелкий песок) подают отдельно.

Кофе по-мексикански

К молотому кофе добавляют немного какао в порошке. Подавать горячим в кувшине или кофейнике. Вместо молока можно взять яичные желтки - на 2-3 чашки достаточно одного желтка. Взбить пену, добавить сахар по вкусу. Сверху в чашки с кофе положить по ложке пены.

Кофе по-польски

В ошпаренные кипятком чашки всыпают свежемолотый кофе, заливают его кипятком и перемешивают, как только на поверхности кофе образуется пена, чашки накрывают блюдцем. Через 7-8 минут кофе можно пить.

Кофе по-чешски

Готовят напиток из смеси сваренного черного кофе и молока в соотношении 2:1.

Кофе по-японски

Смешивают горячий крепкий кофе и очень сладкое какао (1:1), доводят до кипения и разливают по чашкам, добавляя в каждую немного сливок.

Кофе "Апельсиновый"

Продукты: ? л кофе по-турецки, молоко, сахар, апельсинная цедра, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки. Горячий кофе слегка подсластить и разлить по чашкам, не доливая доверху ?. Затем добавить мелко натертую на терке цедру апельсина, коньяк, сливки и подать.

Кофе "Астория"

Необходимо: 1 часть крепкого кофе, 2 части молока, ? часть апельсинового сока, ? часть лимонного сока, шоколадная стружка. Все ингредиенты и кусочки льда взбить в электрическом миксере, включив его на полминуты на максимальную скорость. Подавать в высоких бокалах, украсив шоколадной стружкой. Перед подачей в каждый бокал можно добавить капельку "Амаретто".

Кофе "Ирина"

Растапливается на сковороде сахар (3-4 ч. л.) до жидкой массы коричневого цвета. Эта масса заливается горячей кипяченой водой. В разогретую турку насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной массой со сковороды. Долить горячей воды и довести до кипения.

Кофе "Натали"

Перед заваркой растворимого кофе к нему добавляют немного измельченного шоколада, яичного желтка. Сахар добавляют по вкусу.

Кофе МОККО по-арабски

Продукты: на 4 чашки - 6 чайных ложек кофе, 3 чайные ложки сахара. В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд снова поставить на огонь и довести до кипения. В общей сложности повторить это три раза. Готовый напиток взбрызнуть холодной водой, чтобы гуща отстоялась, размешалась и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

Кофе "Питательный"

Один двойной черный кофе (12 г), одно яйцо, одна столовая ложка ванильного сахара, для украшения - одна ст. ложка взбитых сливок и молотый кофе. Компоненты взболтайте или перемешайте в миксере. Наполните чашку и украсьте взбитыми сливками, сверху посыпьте молотым кофе.

Кофе холодный с молоком

Продукты: 1/10 л черного кофе, ? л молока, 4 ст.л. сахарной пудры, на кончике ножа питьевой соды, колотый лед. Соду растворить в молоке, добавить сахар, охлажденный кофе, кусочки льда.

Кофе черный с мороженым (гляссе)

В сваренный черный кофе добавляют сахар и охлаждают. В бокал или фужер наливают кофе, кладут шарик мороженого (50 г). Бокал ставят на десертную тарелку, на которую кладут чистую ложку или соломинку.

Кофе "Шоколадный"

Продукты: ? л расплавленного молочного шоколада, ? л крепкого кофе, сливки по желанию. Оба напитка соединить, хорошо размешать и разлить по чашкам горячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе можно подать также и в охлажденном виде.

Айс-кофе по-венски

Продукты: ? л сладкого крепкого кофе, ? л сливок, обычные или шоколадные вафли небольшого размера. Кофе смешать с половиной указанного количества сливок. Полученную смесь заморозить в холодильнике, после чего наполнить ею бокалы. Подать, украсив оставшейся половиной уже взбитых сливок с сахаром и вафлями.

Айс-кофе с соком из клубники, вишен, черешен

Необходимо: 8 ч.л. сахара, 4 водочные рюмки сиропа из клубники, черешен или вишен, ? л готового охлажденного кофе без кофеина, сливки, колотый лед. Наполнить до половины 4 бокала кусочками колотого льда и залить фруктовым соком и кофе в равном количестве. Затем дополнить бокалы подслащенными сливками и подать.

Английский напиток

Продукты: 4 ликерных рюмки готового и охлажденного кофе, 2 ст. л. сахара, 4 винные рюмки готового и охлажденного какао, 4 шарика мороженого, 1 чашка холодного молока. Все указанные продукты смешать в миксере. Полученный напиток разлить в бокалы и подать.

Коктейль "Кофейный"

Необходимо: 200 г молока, 6 г растворимого кофе, 1 яйцо, 18 г сахара, 50 г кофейного ликера.

Коктейль "кофейный"-2

Необходимо для двух порций: 1 стакан молока, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3счайные ложки сахара, 1 рюмка кофейного ликера. Растереть яйцо с сахаром, добавить растворимый кофе, разбавить кипящим молоком, вливая его постепенно. Остудить, взбивая добавить ликер. Разлить по стаканчикам, положив в каждый по кусочку льда. Пить через соломинку.

Коктейль "Кофейный"-3

Необходимо для двух порций: 1 стакан молока, неполная чайная ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3 чайные ложки сахара,

100 г (рюмка) лик˚ра (Amaretto, Кофейный и т.п.). Яйцо растереть с сахаром, добавить растворимый кофе, постепенно вливать кипящее молоко. Полученную массу охладить, взбить и добавить, наконец, ликер.

Кофе двойной крепости

Варят кофе обычной крепости, когда он отстоится, насыпают вторую порцию кофе, доводят до кипения, снимают, опять отстаивают и только после этого подают.

Кофе "Жанетт" молочный

Необходимо: 4 ч.л. хорошо смолотого кофе, ? л молока, 1 яичный желток, 1 ложка сгущенного молока, 1 ст.л. сахара, немного коньяка, сливки. Кофе залить чашкой кипящего молока и под крышкой выдержать 5 минут на слабом огне. После охлаждения процедить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток охладить в холодильнике. Подать в стаканах, добавив немного коньяка.

Кофе "Кола"

Необходимо: 2 чашки крепкого кофе, кубиками лед, 1,5 чашки кока-колы, 4 ч.л. сливок. В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка размешать и подать.

Кофе "Свежесть"

Необходимо: 4 чашки готового крепкого кофе, 3 ст.л. меда, 30 г сахара, лимон, яичный желток по желанию. В готовом кофе растворить мед и сахар. Затем добавить молоко, сливки и хорошо охладить. Полученную смесь разлить в стаканы, в которые предварительно положить мороженое. Для улучшения вкуса напитка можно внести немного лимонного сока и взбитый желток.

Кофе "Серенада"

Необходимо: 100-125 г молотого хорошо обжаренного кофе, 1/3 л кипятка, сахар по желанию, сливки. Сварить кофе по-турецки, охладить и подать в стаканах со сливками.

Кофе "Спорт"

Необходимо: 1/3 л холодного кофе, 1/8 л сливок или сгущенного молока, 2 ст.л. сахарной пудры, 2 порции ванильного мороженого. Кофе, сливки, сахар смешать. Полученной смесью залить мороженое. Готовый напиток разлить поровну в 3 стакана. Подавать с ложечкой и соломинкой.

Кофе "Тихани"

Необходимо: 8 ложек молотого кофе, 400 мл кипятка, сахар по желанию, ? л холодного молока, сливки. Сварить крепкий черный кофе, по желанию процедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь размешать, разлить в бокалы, положить взбитые сливки и подать.

Кофе "Фери"

Необходимо: ? палочки корицы, 6 шт. гвоздики, цедра одного лимона, цедра одного апельсина, 60 г рома, 120 г коньяка, сахар, 1 л крепкого горячего кофе. Все компоненты смешать, разогреть в сосуде, затем поджечь и очень осторожно залить горячим кофе.

Кофе "Элексир"

Необходимо: 100 г кофе-порошка, ? л воды, 250 г кислого молока, 100 г сахарной пудры, 3 яичных желтка. Сварить обыкновенный кофе по-турецки, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые сливки: пену желтка и кислое молоко: также взбитое до концентрации крема. Полученную смесь хорошо размешать. Рекомендуется как укрепляющее средство после тяжелого физического труда.

Кофе "Эскимо"

Необходимо: 60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 ст.л. расплавленного шоколада, 400 мл кипятка. Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить и охладить. Охлажденный кофе смешать с мороженым и расплавленным шоколадом и разлить в бокалы.

Кофейный крапивник

Желток одного яйца, один двойной кофе (12 г), 1,5 куска сахара. Желток яйца поместить в фужер, осторожно вылить на него охлажденный сладкий кофе.

Ледяной мокко

Один двойной черный кофе (12 г), одна кофейная ложка сахарного песка, одна ст. ложка сливок, лед. Кофе и сливки должны быть охлажденными. Компоненты взбейте в миксере. Подавайте напиток охлажденным.

Ликер Кофейный

Ингредиенты: 1 бутылка водки (? л), если нужно менее сладко, то 0,7 л; 1 стакан песка, 2 ст.л. кофе. Довести водку до кипения, развести в ней сахар и кофе, не снимая с плиты, затем охладить и... вперед.

Ликер Кофейный-2

Необходимо: 50 г кофе в зернах, 200-250 г сахарного песка, 500 мл очищенного спирта. Мелем в кофемолке 50 г хорошего кофе в зернах. Варим его в 200 г воды и выливаем вместе с гущей в 800 г банку под винтовой крышкой. Настаивается сутки. После этого фильтруем кофе через полотно. Варим сироп из 500 г воды

с 200-250 г сахарного песка. Теплый сироп смешиваем с отфильтрованным кофе и 500 мл очищенного спирта. Разливаем по бутылкам. Через сутки снова фильтруем до полной прозрачности. После этого отправляем ликер на выстойку. Чем дольше выстаивается, тем лучше.

Ликер Кофейный-3

Необходимо: 60 г молотого кофе, 500 г сахара, ванилин, 500 г спирта. Приготовить кофейный экстракт из молотого кофе (60 г) и воды (500 г). В отдельной посуде приготовить сироп из сахара (500 г) и 250 г воды, варить в течение 15 минут. Добавить в него ванилин (1 порошок) и охладить. В холодный сироп влить кофейный экстракт и спирт (500 г), хорошо размешать, процедить и разлить в бутылки. При огромном желании можно употреблять уже через неделю, но, чем дольше выдержишь, тем ароматней будет продукт.

Микс-кофе "Аня"

Продукты: 1 чашка крепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая рюмка коньяка, небольшое количество кофе мелкого помола, банан, колотый лед. Процеженный кофе, коньяк и сливки смешать в миксере. Полученную смесь разлить в бокалы. Банан очистить, нарезать ломтиками, обвалять в молотом кофе и добавить в бокалы (предварительно распределить их по числу). Положить кусочки льда. Пить через соломинку.

Напиток "На досуге"

Продукты: 4 ч.л. растворимого кофе, 4 ч.л. сахара, сок из ? лимона, 3 чашки холодной воды. Все указанные в рецепте продукты хорошо смешать, разлить в чашки и подать. Флиц "

Флиц "Анджело"

Необходимо: 50 г холодного черного кофе, 20 г молока, 1 яйцо. Готовят в электромиксере. Напиток сверху посыпают молотым кофе.

"ЭЛЕКСИР" из растворимого кофе

Продукты: 2 полные чайные ложки растворимого кофе, 2 чашки воды, 2 ч.л. сахара, рюмка коньяка, ? чашки сгущенного молока. Лед по желанию. Все указанные в рецепте продукты смешать в миксере, и затем взбить вручную. По желанию можно в каждую чашку положить по кусочку льда.

Разное от 17.04.99

Аджика-2

Необходимо: 1 кг горького перца, 1 кг чеснока, 2 кг перца сладкого (ратунду бросать нельзя), 2 кг помидор (но я обычно кладу 4-5кг.), 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан соли. Перец, чеснок, помидоры прогоняю через мясорубку, потом порциями загружаю в миксер и взбиваю до получения более-

менее однородной массы, выливаю все в большую кастрюли, сыплю соль, сахар, доливаю уксус. После чего тщательно перемешиваю чтобы растворить соль и сахар. После этого разливаю в бутылки, закрываю пробками и храню. Храню обычно часть в кладовке, а часть в кухонном столе. Аджика приготовленная по такому рецепту хранится нормально при комнатной температуре. ПРОШУ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ - АДЖИКУ ВАРИТЬ НЕ НАДО !!! Если будете варить, то ИСПОРТИТЕ ЕЕ !!!

Икра баклажанная-2

Баклажаны очищаются, нарезаются, добавляется чуть воды (растительного масла) и тушатся под крышкой. Затем их очень просто размять толкушкой. После чего в сковороде обжарить лук, чеснок, помидоры и проч., добавить баклажанное пюре и жарить. помешивая, до готовности. В конце процесса положить специи (соль, перец, лавр. лист и т.д. - по вкусу). Хранится хорошо, только в холодильнике.

Икра кабачковая

На 3 кг очищенных кабачков 1 кг моркови, 1 кг лука. Натереть на терке кабачки, морковь, нашинковать лук. Добавить 1 стакан растительного масла и кипятить на медленном огне 1 час. Положить немного соли, 1 стакан сахара. Кипятить еще час. Положить ? л мякоти помидоров, горький перец. Прокипятить еще час. За 10 мин до окончания варки добавить 1 ст.л. эссенции.

Икра кабачковая-2

Необходимо: 1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г растительного масла, 1 ч.л. 9-% уксуса, 3 дольки чеснока, по 2 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душист. перца. Кабачки вымыть, обрезать с 2-х сторон, нарезать кружками толщ. 1-1,5 см, обжарить в масле до легкой золотистости. Чеснок измельчить, растереть с солью. Зелень измельчить. Кабачки пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным луком и всем остальным. Положить массу в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 90 мин.

Кетчуп-2

5 кг помидор отварить и пропустить через сито, получившуюся массу уварить до половины объема и добавить: 40 шт. гвоздики (промолоть), 30 шт. перца горошка (промолоть), 40 шт. душистого перца (промолоть), 1 чайная ложка корицы, 50 г соли, 300 г сахара, 1 столовая ложка уксуса. Варить 30 минут и разлить по банкам.

Лечо (Мама Г. Еремихина)

Необходимо: 2 кг перца, 1 кг помидор, 100 г уксуса, 1 ст.л. соли, ? стакана подсолнечного масла, 150 г сахара, лавровый

лист. Помидоры пропустить через мясорубку и затем варить в кастрюле. После закипания дать повариться 20-30 мин. Добавить резаный перец + специи + молотый перец. Варить 8-10 мин до уваривания перца. Разлить в простериллизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.

Лечо-2

Необходимо: 3 кг помидоров, 6 штук болгарского перца, 6-7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст.л. соли. 1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Также нарезать 6 штук перца и чеснока. Варить 10 минут, после чего сложить остальную часть помидоров, сахар и соль. Варить 30 минут. Готовые овощи сложить в трехлитровую стерилизованную банку, закатать.

Лечо-3

Необходимо: 2,5 кг перца, 1,5 литра томата, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 столовые ложки соли, Перец душистый, перец черный, лавровый лист. Томат, сахар, уксус, масло и соль закипятить. Добавить нарезанный перец и специи. Прокипятить 2-3 минуты, разлить по банкам и закупорить.

Лук розовый маринованный

Тщательно отбираем и очищаем луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким ножом сделаем надрезы под углом 45?, прорезая луковицу до сердцевины. Осторожно нажимая на края, разделяем луковицу на 2 половины. Банки готовить как обычно, лучше всего годятся 800-граммовые банки с завинчивающейся крышкой. Луковицы обдаем кипятком и даем остыть. Складываем осторожно в банки. Готовим маринад: наливаем 150 г уксуса, 250 г воды. 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа, доводим до кипения. 250 г воды можно заменить вареным свекольным соком. Берем большую свеклу, отвариваем, натираем на мелкой терке, отжимаем сок. Замеряем количество. Заливаем без предварительного кипячения в банки, доливая доверху кипяченым маринадом. Закручиваем крышками. Через 18 часов пук готов к употреблению. Аккуратно разделяем луковицы на зубчатые чешуйки - лепестки цветка. Собираем цветок, вкладывая 2-3 лепестка друг в друга. Такие "цветки" хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

Маринованные грибы

На 1 литровую банку: 2 столовые ложки сахара, чуть меньше ? л воды, соль крупная 1 столовая ложка (крупная - обязательно, иначе грибы будут мягкими), лавровый лист, перец душистый, гвоздика (несколько штучек), 4 столовые ложки уксуса, грибы

(почищенные, помытые и порезанные) Маринад поварить 5 минут. В идеальном варианте сначала положить ножки, поварить 5 минут, а потом шляпки. Всего варить 20 минут (с момента закипания). Разлить в стерилизованные банки и закрыть крышками. (Часть уксуса можно не варить, а добавить в банку перед закрытием. Главное при этом не забыть его добавить) Вообще-то считается, что грибы опасно закатывать без доступа воздуха. Идеальный вариант - банки с винтовыми крышками. Прекрасно стоят и при комнатной температуре.

Маринованные огурцы (Мама Глеба)

1 л воды, 1,5 ст.л. соли, 1ст.л. сахара, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 4 ст.л. уксуса, черносмородиновый лист, укроп, петрушка. Прокипятить 15 мин. Положить головку чеснока, головку лука. Ошпарить 2 раза. Закатать.

Маринованный перец

Сладкий перец тщательно вымойте, отварите и удалите семена. В стеклянные банки овощи можно закладывать целыми или нарезанными на кусочки. Для приготовления рассола на 1 л воды возьмите 1 ст.л. соли, 1 ч.л. (с верхом) сахара, 1 ч.л. лимонной кислоты. Доведите до кипения. В каждую банку добавьте зубчик чеснока, несколько горошин обычного и гвоздичного перца, лавровый лист и кусочек корня хрена. Горячий рассол залейте в банки. В каждую из них добавьте по 1 ч.л. соевого или подсолнечного масла. Банки прикройте крышками и пастеризуйте в течение 30 мин.

Перец по-украински

Необходимо: 1 кг перца, 2 ст.л. уксуса, растительное масло. Перец с растительным маслом запечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от семян, плотно уложить в банки, пересыпая солью. Залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки - 35 мин.

Помидоры с пряностями (Мама Г. Еремихина)

В 3-литровую банку положить на дно укроп, листья смородины, хрен, плотно уложить помидоры. Залить банки до верху кипятком и оставить на 10 мин. Слить в кастрюлю, прокипятить, снова залить в банки и оставить на 10 мин. Снова слить и прокипятить. На 3 раз добавлять со специями: 2,5 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 6-8 шт. лаврового листа, 10 шт. перца, 2 шт. гвоздики. Разлить в простериллизованные банки и закрыть.

Приправа из спелых помидор

Необходимо для 2 л томатного сока: по ? стакана намолотых хрена и чеснока, 2 стакана нарубленного сладкого перца, 2 ст.л. (без верха) соли, 4 ст.л. сахарного песка. Через мясорубку пропустить томаты в таком количестве, чтобы получить 2 л сока

(как раз где-то 4 кг целых помидор). Отдельно размолоть хрен, чеснок и сладкий перец. Томатный сок поставить на огонь и всыпать в него соль и сахар. Когда сок закипит, выключить огонь и сразу же опустить в него хрен, чеснок и сладкий перец. Все перемешать и горячую массу залить в простериллизованные банки, можно просто винтовые, я использую банки из под кофе, соусов, даже пластмассовые приправа хранится прекрасно.

Салат из овощей-2

Необходимо: 3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 кг сладкого перца. Нарезать, разложить по банкам, на 0,5 л банку - 1 ч.л. соли, 2 ч.л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 9% уксуса. пастеризовать 10 минут.

Салат из овощей-3

Необходимо: 1,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 0,6 кг капусты, 0,6 кг яблок, 0,3 кг лука, 300 г растительного масла. Нарезать, перемешать с маслом, разложить по банкам - соль и сахар по 1 ч.л. на 0,5 л банку, пастеризовать 10 минут.

Салат из овощей-4

Необходимо: 1,5 кг помидоров, 0,7 кг моркови, 1,5 кг перца, 0,7 кг огурцов, по 0,3 кг лука, зелени петрушки и укропа, 1,5 ст. 9% уксуса, 1 стакан сахара, соль по вкусу + по 1 ст.л. растительного масла на ? л банку. Пастеризовать 10 минут.

Салат из овощей-5

Состав: 500 г фасоли, 500 г лука, 500 г перца, 500 г цуккини, 500 г соленых огурцов, 500 г помидоров, 1 л воды, неполная ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 1 ч.л. лимонной кислоты, черный перец, гвоздичный перец, укроп, чеснок. Лук и цуккини нарежьте кружочками, перец - полосками, фасоль - более мелкими кусочками и все это отварите. Огурцы нарежьте кружочками, помидоры - ломтиками. Вскипятите воду, подсолите, добавьте сахар и кислоту. Этим горячим рассолом залейте банки, заполните их, не утрамбовывая, приготовленными овощами. Добавьте рассол (овощи должны быть им залиты полностью). В каждую банку добавьте по 1 зубчику чеснока, 2-3 горошины черного перца, гвоздики и укропа. Банки пастеризуйте в течение получаса.

Салат из перца

Необходимо: 5 кг перца, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соли. Все указанные компоненты, кроме перца, положить в большую кастрюлю, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Зеленый и красный перец промыть, очистить от плодоножек, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, засыпать в кастрюлю, 30 минут проварить,

периодически помешивая. Затем быстро разложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

Салат из перца-2

Заливка: на 1 л воды - 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты. Перец вымыть, очистить от семян, опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, сразу охладить в холодной. Нарезать полосками, уложить в банки по плечики. Залить заливку и стерилизовать в кипящей воде 2-х и 3-х литровые - 30-35 мин.

Салат из перца-3

Делаем рассол: на 6 литров воды, 5 стопок сахара, 4 стопки уксуса, 6 столовых ложек соли. Разрезаем перец пополам, чистим. Кладем перец в рассол кипятим 2-3 мин. складываем в постерилизованные банки, приминаем не очень плотно и заливаем рассолом, закупориваем, укутываем и выдерживаем пока не остынет. Получается очень вкусно и выстаивают всю зиму в квартире.

Щавель консервация

Тара тщательно моется и стерилизуется (я использую стеклянные кефирные бутылки). На плиту ставиться кастрюля с водой на 3 л и доводиться до кипения. Щавель промывается, перебирается и шинкуется. Порциями складывается в дуршлаг или сито и обдается кипятком (бланшируется). Воду можно использовать многократно. Как вариант, можно щавель опускать в кастрюлю с водой, а потом быстро вылавливать его ложкой с дырочками, но мне так меньше нравиться. Полученную массу быстро раскладывают по банкам/бутылкам, кладут сверху кружок бумаги и присыпают его солью (для кефирной бутылки - 1 ст.л) и закрывают пластмассовой крышкой. Можно просто куском полиэтилена и замотать суровой ниткой. Соль создает в горлышке как бы пробку, но можно и без ее, но тогда только под пластмассовые крышки. Так как щавелевая кислота очень хороший консервант можно обходиться без соли. Хорошо так же добавить сразу и укроп и другую зелень на любителя. Зимой щавель добавляется в самый последний момент .

АПЕЛЬСИНЫ В КОРИЦЕ (Десерт)

На 4 порции: 3 нарезанных тонкими поперечными ломтиками апельсина; 3 ст. ложки сахарной пудры; 0,25 чайной ложки молотой корицы. Положите апельсины в салатник. Смешайте сахар и корицу в блюдечке. Посыпьте апельсины. Накройте салатник и поставьте в холодильник на 1 час.

АРОМАТНЫЕ ТАМАЛЕС (Вторые Блюда)

На 6 порций: 30 сушеных кукурузных листьев, замоченных на ночь в холодной воде; 400 г нарезанных вареных цыплят. Для

заправки: 500 г очищенных мелких зеленых помидоров (без кожицы); 0,5 нарезанной луковицы; 12 веточек свежего кориандра; соль; перец; 1 ст. ложка оливкового масла. Для теста: 2 стакана кукурузной муки; соль; 2 чайные ложки разрыхлителя; 1,5 стакана теплой воды; 130 г размягченного сала; 1,25 стакана теплого мясного бульона. Чтобы приготовить заправку, положите зеленые помидоры в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она их только покрывала. Кипятите 5 минут. Жидкость слейте и сохраните. В миксере смешайте зеленые помидоры, кориандр, соль, перец. Добавьте столько жидкости от варки зеленых помидоров, чтобы получилась достаточно густая паста. Нагрейте масло в сковороде с толстым дном и обжаривайте лук в течение 2-3 минут. Выложите туда получившуюся помидорную пасту и кипятите 20 минут, при необходимости добавляя жидкость, чтобы получить достаточно густую массу. Чтобы приготовить тесто, смешайте кукурузную муку, соль, воду и сало; постепенно добавьте бульон. Положите разрыхлитель и взбивайте деревянной ложкой, пока не появятся пузырьки, а кусочек теста не будет плавать, не растворяясь, в стакане холодной воды. Слейте воду с замоченных кукурузных листьев и обсушите их. Наложите 2 листа друг на друга и выложите на них 1 столовую ложку получившейся пасты, 1 столовую ложку теста, маленький кусочек цыпленка и сверху еще одну ложку пасты. Листья заверните, но так, чтобы они плотно не прилегали к содержимому. Положите тамалес в пароварку и накройте промасленной бумагой. Плотно накройте крышкой и кипятите в течение 1,5 часов, пока тесто не станет легким и воздушным. Разогрейте оставшуюся пасту и подавайте отдельно. Можно заменить пасту из зеленых помидоров томатным соусом, а вместо цыплят использовать вареную свинину, говядину, рыбу или индейку. Если нет сушеных кукурузных листьев, используйте 30 квадратиков фольги размером 20х20 см, положив на них вощеную бумагу. Выложите на них пасту, тесто, цыпленка и сверху еще пасту. Заверните фольгу, но так, чтобы она плотно не прилегала к содержимому, запечатайте края, сделав их водонепроницаемыми.

БАРАНИНА ПО-МЕКСИКАНСКИ (Вторые Блюда)

Необходимо для 6 порций: ? стакана сухого белого вина, ? стакана ананасного сока; 2-4 ст. ложки лимонного сока; 8 ст. ложек мелко нарезанного кориандра; 3 очищенных и нарезанных перца чилли (без семян); 2 мелко нарезанных зубчика чеснока; 700 г бараньего филе; 1 большой авокадо; 1 большой помидор; 1 нарубленный пучок салата; 2 ст. ложки растительного масла; 1 мелко нарезанная луковица; 6 подогретых лавашей (по желанию). Нарежьте мясо на тонкие полоски поперек волокон. В миске

среднего размера смешайте по 1 столовой ложке вина, ананасного и лимонного сока, 2 столовые ложки кориандра, один нарубленный чилли и половину нарубленного чеснока. Отставьте. Смешайте оставшееся количество этих ингредиентов в неглубоком блюде и добавьте мясо, оставьте мариноваться на 1 час. Почистите и порубите авокадо, добавьте в первую миску вместе с нарезанным помидором. Перемешайте. Разложите салат по краю блюда, выложите сверху смесь с авокадо и отставьте. Нагрейте сковороду, налейте масло. С помощью ложки-шумовки выньте кусочки мяса из маринада, переложите в сковороду двумя порциями и жарьте в течение 2-3 минут до изменения цвета. Переложите в миску. Положите лук в сковороду и жарьте в течение 2-3 минут до размягчения. Вновь поместите мясо в сковороду. Жарьте 1-2 минуты. Переложите мясо на блюдо и подавайте с теплым лавашем (по желанию).

БИФШТЕКСЫ БАРБЕКЬЮ С РОМОМ (Вторые Блюда)

Необходимо для 4 порций: 0,75 стакана рома; 2 раздавленных зубчика чеснока; 1 чайная ложка молотого чилли; 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего кориандра; 0,5 чайной ложки соуса "табаско"; 1 кг бифштексов из огузка или филе толщиной по 5 см; мексиканский рис; "пережаренные" бобы; салат для украшения. Смешайте ром, чеснок, молотый чилли, кориандр и соус "табаско". Обмойте мясо холодной водой и обсушите. Положите в мелкую жаропрочную тарелку и залейте ромовой смесью. Закройте и оставьте не меньше чем на 20 минут, но лучше на несколько часов в холодильнике. Разогрейте барбекью или прогрейте гриль до максимальной температуры. Выложите мясо с тарелки; маринад сохраните. Положите бифштекс на горячую решетку барбекью или на очень горячий гриль и жарьте каждую сторону по 5 минут или дольше, переворачивая, если требуется, и часто поливая маринадом. Порежьте на тонкие ломтики. Подавайте с мексиканским рисом, "пережаренными" бобами и салатом. Если вы положили мясо на ночь в холодильник, то перед готовкой выдержите его 45 минут при комнатной температуре.

БОБЫ-ОСНОВА (Вторые Блюда)

Необходимо для 8 порций: ? кг бобов (фасоли); 2 ст. ложки мясного бульона; 1 небольшая луковица, соль. Слейте воду с замоченных на ночь бобов и промойте их. Положите в большую сковороду, залейте холодной водой и доведите до кипения. Кипятите 10 минут, затем закройте крышкой и варите на небольшом огне, пока бобы не станут мягкими (около 3 часов). Если нужно, подливайте кипяток. Подогрейте мясной бульон и обжарьте лук до золотистого цвета. Положите в бобы, приправьте солью и кипятите на медленном огне в течение 15 минут или до

тех пор, пока жидкость не впитается в бобы. Подавайте сразу или охладите и храните в закрытой емкости в холодильнике в течение 2 дней.

ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ СУП (Первые Блюда)

Необходимо для 6-8 порций: 2 ст. ложки растительного масла; 60 г вермишели; 1 средняя мелко нарубленная луковица; 1 долька мелко порубленного чеснока; 500 г очищенных; мелко нарезанных помидоров (без семян); 8 стаканов крепкого говяжьего костного бульона; соль; перец; 3 ст. ложки сухого хереса; 1 ст. ложка мелко нарубленного свежего кориандра; тертый сыр "пармезан". Подогрейте в сковороде растительное масло на умеренном огне. Выньте вермишель и поджарьте до золотистого цвета в течение 2-3 минут. Выньте вермишель в отдельную посуду, а масло сохраните. Положите лук, чеснок, соль, помидоры и томатную смесь в кастрюлю и потушите до мягкости. Подогрейте оставшееся растительное масло в сковороде на среднем огне и вылейте его в томатную смесь. Тушите в течение 5 минут, постоянно помешивая. Положите вермишель и томатную смесь в большую кастрюлю и залейте бульоном. Посолите и поперчите. Накройте крышкой и медленно доведите до кипения, затем оставьте на огне на 10 минут, пока вермишель не станет мягкой. Влейте херес. Перелейте в подогретую супницу. Посыпьте кориандром и сыром.

ГОВЯДИНА С БОБАМИ ПО-МЕКСИКАНСКИ (Вторые Блюда)

Необходимо для 6-8 порций: ? кг говяжьего фарша; 1 мелко нарезанная луковица; 3-4 зубчика мелко нарезанного чеснока; 1 зеленый или красный нарезанный кубиками сладкий перец; 120 г консервированного зеленого чилли; 500 г консервированных красных бобов (фасоли); 320 г консервированной кукурузы; 6 чайных ложек чилли-пудры; 2 чайные ложки молотого тмина; 1 чайная ложка сушеного майорана; 800 г консервированных очищенных помидоров; соль и свежемолотый черный перец; 120 г тертого сыра "чеддер"; мелко нарезанная петрушка. В сковороду положите говяжий фарш и жарьте, помешивая, 5-6 минут до готовности. Добавьте лук, чеснок, зеленый или красный сладкий перец, чилли, красные бобы и кукурузу и доведите до кипения. Всыпьте чилли-пудру, тмин, майоран и помидоры вместе с соком. Раздавите помидоры. Посыпьте солью и перцем, убавьте огонь и тушите под крышкой 20-30 минут до легкого загустения. Снимите с огня, всыпьте петрушку и половину сыра. Посыпьте оставшимся сыром и украсьте нарубленной петрушкой.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БУРРИТО (Вторые Блюда)

Необходимо для 6 порций: 12 пшеничных тортилий; 100 г тертого сыра "чеддер"; гуакамоле; измельченный салат и

помидоры для украшения; Для начинки: 400 г филе трески или другой твердой белой рыбы; 1 ст. ложка оливкового масла; 1 небольшая мелко нарубленная луковица; 1 мелко нарубленный зеленый чилли; 0,5 чайной ложки молотого чилли; 0,75 стакана густой сметаны; 1 чайная ложка мелко нарубленного свежего кориандра; соль; перец. Разогрейте плиту до 180?. Смажьте жиром большое низкое жаропрочное блюдо. Промойте рыбу холодной водой и обсушите с помощью кухонной абсорбирующей бумаги. Положите рыбу в большую сковороду. Налейте воды, посолите и поперчите. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь так, чтобы жидкость только слегка булькала. Закройте крышкой и варите в течение 5-7 минут так, чтобы рыба легко расслаивалась. Достаньте рыбу, удалите жидкость. Разделайте рыбу, аккуратно удаляя кожу и кости. Положите рыбу в миску. Нагрейте растительное масло в маленькой сковороде и слегка поджарьте лук и чилли до мягкости. Удалите лишнее масло и положите чеснок и чилли в рыбу. Добавьте сметану и кориандр, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте. Разогрейте каждую тортилью на сухой горячей сковороде в течение 40 секунд, пока она не станет пластичной. Сложите тортилью вдвое так, чтобы края немного заходили друг за друга. Сложите часть, которая ближе к вам относительно центра так, чтобы образовался "карманчик". Заполните его рыбной смесью. Закрепите концы деревянной палочкой для коктейля, затем сложите буррито в жаропрочное блюдо. Начините таким образом все буррито. Посыпьте тертым сыром, заверните в фольгу, запекайте в течение 30 минут. Удалите деревянные палочки. Украсьте гуакамоле, измельченным салатом и помидорами.

ЖАРЕНАЯ СЛАДКАЯ КУКУРУЗА (Вторые Блюда)

Необходимо для 6 порций: 2 ст. ложки масла; 1 мелко нарезанная маленькая луковица; по ? маленького сладкого красного и зеленого перца (без семян); 2 ст. ложки нарезанного свежего кориандра; 1 мелко нарезанный зеленый чилли (без семян); 350 г сладкой кукурузы; 125 г маленьких грибов; соль; перец; 8 стебельков кориандра. Нагрейте масло в сковороде с толстым дном. Добавьте лук, сладкий перец и чилли. Жарьте, помешивая, в течение 5 минут до мягкости. Добавьте сладкую кукурузу, грибы и молотый перец. Продолжайте жарить еще 5 минут, иногда помешивая. Переложите в подогретую сервировочную посуду и украсьте кориандром.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ ПОД КАРАМЕЛЬЮ (Десерт)

Необходимо для 8-9 порций: 1 стакан сахарной пудры; 2 ст. ложки воды; 3,75 стакана молока; несколько капель ванильной эссенции; 3 яйца; 6 желтков. Разогрейте плиту до 150?. Положите

половину сахара и налейте воду в кастрюлю с толстым дном, поставьте на маленький огонь и помешивайте, пока сахар не разойдется. Увеличьте огонь и быстро доведите до кипения без помешивания, пока сироп не станет золотистым. Залейте раствор в 8-9 формочек для сырников или пирожных, потряхивая их таким образом, чтобы было покрыто донышко и стенки на 1 см в высоту. В кастрюле с толстым дном слегка нагрейте молоко. Добавьте оставшийся сахар, соль и ванильную эссенцию. Подогрейте при частом помешивании до полного растворения сахара. Взбейте в миске яйца с яичными желтками и влейте в молоко. Через ситечко влейте в формочки с карамелью. Поставьте их в посуду для жарки и налейте кипяток в пространство вокруг формочек. Накройте их промасленной вощеной бумагой. Выпекайте в духовке в течение 45 минут, пока крем слегка не опустится в центре. Достаньте формочки из посуды, охладите, затем заморозьте. Перед подачей на стол поставьте формочки донышками в горячую воду и подержите так некоторое время. Легко встряхните, чтобы вынуть крем, затем переверните и выложите на отдельные тарелки.

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА СО СПЕЦИЯМИ (Вторые Блюда)

На 6 порций: По 0,25 нарубленного зеленого и красного перца (без семян); 2 ст. ложки нарубленной зелени кориандра; 1 ст. ложка тертого тмина; 0,5 чайной ложки молотого чилли; 1 растертый зубчик чеснока; 1 ст. ложка белого винного уксуса; 1 кг очищенных тушек морского леща; 2 ст. ложки сливочного масла; около 1,25 стакана молока; 3 ст. ложки кукурузной муки (кукурузного крахмала). Разогрейте плиту до 180?. Смешайте сладкий перец, кориандр, тмин, молотый чилли, чеснок, уксус и соль. Поместите рыбу на большой лист фольги так, чтобы ее можно было полностью завернуть. Положите на противень. Начините рыбу приготовленной смесью, положите небольшой кусочек масла, оставшейся смесью смажьте рыбу сверху. Заверните в фольгу и тщательно закрепите края. Выпекайте 25 минут, пока рыба не будет легко расслаиваться. Аккуратно разверните рыбу и переложите на подогретую тарелку. Сохраните сок, образовавшийся при запекании. Прикройте рыбу и проследите, чтобы она не остыла. Перелейте сок от рыбы в измерительную емкость. Добавьте столько молока, чтобы получилось 1,3 стакана жидкости. Смешайте в кастрюле кукурузную муку с небольшим количеством этой жидкости до получения густой пасты, затем вотрите оставшуюся жидкость. Доведите до кипения, помешивая деревянной ложкой. Потушите в течение 1 минуты. Если нужно, добавьте приправы. Налейте в подогретый соусник и подавайте с рыбой.

ЗЕЛЕНЫЙ РИС (Вторые Блюда)

Необходимо для 4-6 порций: 1 крупный нарезанный зеленый сладкий перец (без семян); 1 небольшая крупно нарезанная луковица; 2 зубчика чеснока; 4 ст. ложки свежего нарезанного кориандра; 3 ст. ложки растительного масла; 1 стакан длиннозерного риса; 2,5 стакана куриного бульона; соль; перец. Положите в миксер или кухонный комбайн сладкий перец, лук, чеснок и кориандр и мелко размелите. Разогрейте в маленькой кастрюле 1 столовую ложку растительного масла, влейте луковую смесь и тушите, помешивая через каждые 3 минуты. Разогрейте оставшееся масло в сковороде с толстым дном. Положите в масло рис. При средней температуре слегка подрумяньте в течение 3-4 минут. Добавьте луковую смесь, бульон, соль и перец. Доведите до кипения, закройте крышкой, затем потушите в течение 10 минут, пока жидкость не начнет впитываться. Убавьте огонь до очень маленького, пропарьте под крышкой в течение 30-40 минут, пока рис не станет мягким. При необходимости добавляйте бульон, чтобы рис был все время влажным. Приправьте по вкусу. Переложите на подогретое блюдо и подавайте.

КАРНИТАС (Вторые Блюда)

Необходимо для 6 порций: 1 нарубленная луковица; 3 зубчика чеснока; 3 ст. ложки уксуса; соль; перец; щепотка сахарного песка; 1,5 кг свинины; 625 мл (3,25 стакана) воды; 250 г нарезанного кубиками свиного сала; теплые пшеничные тортильи. С помощью миксера или кухонного комбайна смешайте лук, чеснок, уксус, соль, перец и сахар в однородную массу. Переложите ее в кастрюлю. Отделите кость от мяса, но не выбрасывайте. Порежьте мясо крупными кусками, положите в луковую массу и хорошо перемешайте, чтобы мясо покрылось ею со всех сторон. Переложите в жаропрочную посуду (сотейник), покройте крышкой и оставьте на ночь. Разогрейте духовку до 160?. Добавьте в сотейник воду, положите косточку и сало. Накройте крышкой и поместите в духовку на 2 часа, время от времени снимая крышку и помешивая. Выньте шумовкой мясо из сотейника и переложите на глубокий противень. Поставьте противень в духовку на полчаса или пока мясо не подрумянится. Тем временем снимите весь верхний слой жира с жидкости в сотейнике и выбросьте косточку. Прокипятите жидкость на сильном огне, пока она не упарится до 90 мл (0,3 стакана). Переложите мясо на сервировочное блюдо и залейте образовавшимся соусом. Подавайте с теплыми тортильями.

КЕБАБ ИЗ МЯСНЫХ ШАРИКОВ (Вторые Блюда)

Необходимо для 6 порций: 4 небольших кабачка (цуккини); 130 г шампиньонов; 130 г мелких помидоров; 250 г говяжьего или

телячьего фарша; 1 небольшая мелко нарубленная луковица; 1 ст. ложка мелко нарубленного кориандра; 0,25 чайной ложки мелко нарубленного тмина; щепотка кайенского перца; 1 взбитое яйцо; соль; перец; масло для заправки овощей. Нарежьте кабачки (цуккини) ломтиками в 2,5 см и потушите в течение 5 минут. Слейте воду. С помощью чайной ложки вырежьте мякоть с одного конца каждого кусочка. Отделите ножки грибов от шляпок, мелко нарубите ножки и отложите в отдельную посуду. Срежьте верхушки с помидоров, чайной ложкой осторожно выньте семена. В посуде средней величины смешайте фарш, лук, кориандр, тмин, кайенский перец, яйцо и рубленые ножки грибов. Приправьте солью и перцем. Разогрейте гриль до максимальной температуры. Наполните кабачки (цуккини), помидоры и шляпки грибов получившейся мясной смесью и нанижите поочередно на шампуры так, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Полейте оливковым маслом и обжаривайте на гриле по 10 минут с каждой стороны, следя за тем, чтобы блюдо не пригорало (если необходимо, уменьшите температуру). Оставшуюся начинку можно поджарить и подать с кукурузными чипсами.

КЕСАДИЛЬИ (Вторые Блюда)

На 6 порций: 12 пшеничных тортилий; 1,3 стакана густой сметаны; 200 г тертого сыра "чеддер"; 1 очень мелко нарубленная луковица; 1 чайная ложка молотого чилли; 1 мелко нарубленный свежий зеленый чилли; 1 чайная ложка мелконарубленного свежего кориандра. Разогревайте каждую тортилью на горячей сухой сковороде в течение 30 секунд. Положите на половинку тортильи 1 столовую ложку сметаны, тертый сыр, лук, молотый чилли, свежий чилли и кориандр. Закройте второй половинкой тортильи и скрепите маленькой деревянной палочкой. То же самое сделайте с остальными тортильями. Нагрейте сковороду так, чтобы капли воды, сбрызнутые на нее, зашипели. Пеките по одной кесадилье: 45 секунд с одной стороны, 45 секунд с другой. Повторите еще раз, пока сыр не расплавится. Немедленно подавайте на стол. Можно выпекать кесадильи на противне, завернув в фольгу, на верхней полке духовки, нагретой до 195?, в течение 15 минут.

КУКУРУЗНОЕ СУФЛЕ (Вторые Блюда)

Необходимо для 4 порций: 4 ст. ложки масла; 0,5 средней мелко нарезанной луковицы; 250 г зерен сладкой кукурузы; 3 яйца (отдельно белки и желтки); 2 нарезанных свежих зеленых чилли (без семян). Разогрейте духовку до 190?. Смажьте салом форму для суфле размером 20х20 см и слегка присыпьте мукой. В кастрюле среднего размера растопите масло. Добавьте лук и готовьте в течение 4 минут, чтобы лук стал мягким, но не

коричневым. Переложите в миксер или кухонный комбайн. Добавьте сладкую кукурузу и яичные желтки. Смешивайте, пока смесь не станет мягкой. Перелейте в широкую посуду, добавьте чилли и соль. В отдельной посуде взбейте яичные белки. Осторожно влейте в кукурузную смесь, постоянно помешивая. Выложите смесь в форму для суфле. Выпекайте в течение 10 минут. Затем убавьте температуру до 180? и выпекайте еще 20-30 минут, пока суфле не приобретет золотистый цвет и немного не опустится в центре. Сразу подавайте на стол.

КУРИНЫЙ СУП С ТОРТИЛЬЯМИ (Первые Блюда)

Необходимо для 6 порций: 4 стакана куриного бульона; 1 чилли "пасилья"; 2 ст. ложки растительного масла; 4 кукурузных тортильи, нарезанных полосками шириной в 1 см; 0,5 мелко нарезанной луковицы; 200 г нарезанного на кусочки отварного цыпленка; 2 ст. ложки свежего лимонного сока; соль; перец. Вскипятите 0,75 стакана куриного бульона. Положите в маленькую кастрюльку чилли, залейте кипящим бульоном и оставьте на 30 минут. Выньте чилли, удалите сердцевину и семена, мелко нарежьте. Отставьте в сторону. Разогрейте растительное масло в большой сковороде и обжарьте полоски тортильи до золотистого цвета. Обсушите на абсорбирующей бумаге. Положите лук в растительное масло, оставшееся на сковороде. Если нужно, добавьте еще. Слегка обжарьте его в течение 4 минут до мягкости, но не до золотистого цвета. Вылейте весь бульон и держите на медленном огне 10 минут, снимая появляющуюся пенку. Добавьте кусочки цыпленка, лимонный сок, посолите и поперчите. Готовьте еще 5 минут. Поместите полоски тортильи в подогретую супницу или отдельные горшочки, и сверху залейте горячим супом. Украсьте оставшимся рубленым чилли.

МАНГО СО СЛИВКАМИ

На 6 порций: 1 стакан воды; ? стакана сахара; 1 см палочки корицы; 3 очищенных от кожуры и нарезанных вдоль крупными ломтиками манго; несколько капель ванильной эссенции; 0,6 густых двойных сливок; 0,25 стакана рома. Налейте воду, положите половину сахара и палочку корицы в кастрюлю с толстым дном. Доведите до кипения, затем подержите на медленном огне 20-30 минут, помешивая время от времени, до загустения сиропа. Положите ломтики манго в сироп и подержите на медленном огне 5-10 минут, пока они не станут мягкими. Выньте палочку корицы и добавьте ванильной эссенции. Переложите в блюдо для подачи на стол и дайте остыть. Накройте и заморозьте блюдо. Взбейте сливки с оставшимся сахаром до получения устойчивой массы. Вбейте ром. Подавайте

в отдельном салатнике вместе с манго.

МАРГАРИТА

Необходимо: крошеный лед; лимонный сок и соль грубого помола для "инея"; 1,5 части текилы; 1 часть лимонного сока или сока лиметты; ? части трипль-сека или куантро; лимонная долька; кусочек лиметты. Помазав края фужера лимонным соком, обмакните фужер в соль для получения "корочки инея". Поместите в шейкер текилу, трипль-сек или куантро, сок лимона или лиметты и лед. Хорошенько перемешайте, перелейте в бокал и украсьте лимонной долькой и кусочком лиметты.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

На 4 порции: 2 ст. ложки оливкового масла; 1 нарезанный зубчик чеснока; 250 г крупно нарезанных грибов; 1 тонко нарезанная средняя луковица; 1 мелко натертая морковь; 1 тонко нарезанный стебель сельдерея; 1 тонко нарезанный зеленый сладкий перец (без семян); 1 мелко нарезанный свежий зеленый чилли (без семян); 1,5 ст. ложки лимонного сока; 1 ст. ложка нарезанного свежего кориандра; соль; перец. Нагрейте масло в тяжелой сковороде и обжарьте чеснок до коричневого цвета. Затем выньте чеснок и отставьте в сторону. На сковородку положите грибы, лук, морковь, сельдерей, сладкий перец и чилли. Обжаривайте в течение 5 минут. Добавьте лимонный сок, кориандр, соль и перец по вкусу. Накройте крышкой и тушите в течение 5 минут. Охладите до конца и подавайте на стол.

МЕКСИКАНСКИЕ СВИНЫЕ ЭСКАЛОПЫ

Необходимо для 4 порции: 2 зубчика чеснока, очищенных и разрезанных пополам; 4 свиных эскалопа; 2 ст. ложки растительного масла; 1 средних размеров авокадо; 1 ст. ложка лимонного сока. Соус: 3 свежих зеленых перца чилли, мелко нарубленных; 750 г бланшированных помидоров, очищенных и нарубленных; 2 небольшие нарубленные луковицы; 1 зубчик чеснока; соль. Натрите эскалопы чесноком; накройте крышкой и поставьте в холодильник на 5 часов. Приготовьте соус: положите чилли в кастрюлю, залейте их водой и доведите до кипения; варите 3 мин. Слейте воду. Удалите черешки и разрежьте чилли пополам вдоль. Удалите семена и белую сердцевину. Положите чилли в миксер или кухонный комбайн, добавьте помидоры, лук, чеснок и соль и смешайте в однородную массу. Разогрейте масло в сковороде. Жарьте эскалопы по 5 мин. с каждой стороны (до коричневого цвета). Залейте перечным соусом и оставьте на медленном огне, не накрывая крышкой, еще на 15 мин. Очистите авокадо, разрежьте пополам и удалите косточку. Нарежьте ломтиками и сбрызните лимонным соком. Переложите эскалопы на подогретое блюдо, залейте соусом и украсьте ломтиками

авокадо.

МЕКСИКАНСКИЙ СОУС ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

Необходимо для 4-6 порций: ? кг консервированной красной фасоли; 2 ст. ложки растительного масла; 90 г тертого сыра "чеддер"; ? чайных ложки соли; 1 чайная ложка чилли-пудры; 1 ст. ложка нарезанного сладкого зеленого перца; кукурузные или креветочные чипсы. Выложите фасоль из банки. Сок не выливайте. В небольшой кастрюле разогрейте масло, добавьте фасоль, разогрейте и разомните. Добавьте 3 столовые ложки сока и хорошо перемешайте. Охладите, разотрите с сыром, солью, перцем и чилли-пудрой. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны. Подавайте горячим с кукурузными или креветочными чипсами.

МЕКСИКАНСКОЕ ФОНДЮ

Необходимо для 4 порции: 1 кг постной вырезки; Для мексиканского соуса: 1 чайная ложка растительного масла; ? мелко нарезанной луковицы; 1 измельченный зубчик чеснока; 400 г консервированных помидоров; 2 ст. ложки томатной пасты; 0,5 чайной ложки чилли-пудры; 1 стручок мелко нарезанного свежего зеленого перца чилли (без семян); соль; перец. Нарежьте мясо кубиками размером 2,5 см 3 и положите на тарелку, на которой вы будете подавать блюдо к столу. Чтобы приготовить мексиканский соус, разогрейте масло в кастрюле, добавьте лук и чеснок и томите на медленном огне, пока они не станут мягкими. Добавьте, помешивая, помидоры в собственном соку, томатную пасту и чилли-пудру. Варите 10 минут без крышки. Протрите соус через сито, чтобы он стал однородным. Снова поставьте на огонь, добавьте перец чилли и варите еще около 15 минут. Приправьте солью и перцем. Подавайте с мясом, залитым горячим маслом.

МОРКОВЬ С ТЕКИЛОЙ

Необходимо для 4 порции: ? кг моркови; 4 ст. ложки сливочного масла; 0,25 чайной ложки растертого сушеного укропа; соль; перец; 0,25 стакана текилы. Нарежьте морковь поперек на ломтики толщиной 0,5 см. Разогрейте масло на сковороде. Положите в масло морковь и обжаривайте в нем в течение 10 минут, иногда помешивая. Добавьте укроп, соль и перец. Хорошо перемешайте. Увеличьте огонь. Полейте морковь текилой и подожгите. Когда пламя догорит, перемешайте и немедленно подавайте на стол.

НАЧО

На 6 порций: Подсолнечное масло для жарки; 6 пшеничных тортилий. Для заправки: 100 г тертого сыра "чеддер"; 1 средняя мелко нарубленная луковица; 1 мелко нарезанный свежий зеленый перец (без семян); 1 мелко нарубленный зеленый чилли;

1 мелко нарезанный маринованный чилли сорта "халепеньо" (по желанию); 1 чайная ложка молотого чилли; 0,6 стакана густой сметаны. Налейте масло в большую тяжелую сковороду слоем в 2,5 см и подогрейте. С помощью щипцов погрузите тортилью в горячее масло. Когда тортилья подрумянится и станет хрустящей, быстро вытащите ее и обсушите на абсорбирующей кухонной бумаге. Не охлаждайте. Повторите туже операцию с оставшимися тортильями. Разогрейте гриль до максимальной температуры. Разломите каждую тортилью на 8 частей и уложите в один слой на противень. Положите на каждый кусок слой тертого сыра, зеленый перец, свежий чилли и чилли "халепеньо" (по желанию). Слегка посыпьте молотым чилли и налейте на каждый начо немного сметаны. Поместите в гриль на 4-5 минут, пока сметана не запузырится и сыр не растает. Если необходимо, уменьшите температуру.

ПЕРЕЖАРЕННЫЕ БОБЫ

Необходимо для 4 порций: 2 ст. ложки растительного масла; 0,5 порции бобов-основы; 60 г тертого сыра "кесо-фреско", "ланкаширского", "чеширского" или "уэнслидейлского". Подогрейте растительное масло в сковороде на среднем огне. Добавьте бобы и разомните их вилкой до получения густого пюре. Если пюре слишком липкое, добавьте еще одну ложку растительного масла. Подавайте на стол, посыпав тертым сыром. "Пережаренные" бобы также можно подавать без сыра или использовать как гарнир к основному блюду.

ПРИПРАВА К САЛАТУ

Необходимо для 4 порций: 3 ст. ложки подсолнечного масла; 1 ст. ложка уксуса; 0,25 ложки французской горчицы; соль; перец; 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего кориандра. Положите все ингредиенты в банку с завинчивающейся крышкой. Сильно встряхивайте, пока все хорошо не перемешается. Храните в холодильнике до 3 дней. Перед употреблением хорошо взболтайте.

ПИКАДИЛЬО

На 4 порции: По 250 г говяжьего и свиного фарша; 2 ст. ложки красного виноградного уксуса; соль; перец; 1 ст. ложка растительного масла; 1 небольшая мелко нарубленная луковица; 1 мелко нарубленная долька чеснока; 1 мелко н арубленный свежий зеленый чилли; 500 г мелко нарезанных очищенных помидоров; 60 г изюма без косточек; 60 г очищенного миндаля; ? чайной ложки молотой гвоздики; 1 чайная ложка молотой корицы; 2 ст. ложки томатной пасты. Смешайте фарш с уксусом, солью и перцем. Подогрейте масло в сковороде, положите туда лук, чеснок, чилли и жарьте 3 минуты, регулярно помешивая.

Добавьте фарш, размешайте и жарьте на сильном огне до появления золотистой корочки. Слейте лишний жир, добавьте помидоры, изюм, миндаль, корицу, гвоздику и томатную пасту, оставьте на огне, не накрывая крышкой, на 15 минут или же до тех пор, пока смесь не загустеет и не станет однородной. Используйте в горячем виде как начинку для тортилий, энчилад, чимичанг, буррито или тако, или в холодном виде как начинку для эмпанад.

ПШЕНИЧНЫЕ ТОРТИЛЬИ

На 12 тортилий диаметром 15 см: 2 стакана непросеянной муки; 1 чайная ложка соли; 50 г нарезанного кубиками сала; 1,2 стакана горячей воды. Насыпьте муку и соль в большую миску. Перетирайте сало с мукой до тех пор, пока масса не станет напоминать хлебные крошки. Постепенно подливайте в смесь горячую воду, до получения мягкого пластичного теста. Посыпьте мукой доску, вымесите тесто до мягкости, затем покройте подогретой влажной салфеткой. Разделите тесто на 12 кусков. Скатайте из каждого шарик, а затем расплющите. Посыпьте доску мукой, выложите на нее лепешки и скалкой, посыпанной мукой, раскатайте их так тонко, чтобы просвечивала доска, стараясь сохранить их круглую форму. Готовые тортильи сложите на тарелку, посыпанную мукой. Следите за тем, чтобы лепешки не слипались. Сильно раскалите сковороду, затем немного уменьшите огонь и аккуратно положите тортилью на сковородку. Жарьте тортилью в течение 30 секунд, пока она не начнет пузыриться, затем переверните и выпекайте еще 10 секунд. Тортилья будет выглядеть бледной и недожаренной, но если ее жарить чуть дольше, то она станет сухой и хрупкой. Сложите тортильи на проволочную подставку, покрытую салфеткой, и накройте сверху еще одной салфеткой. Когда тортильи остынут, переложите их квадратиками промасленной бумаги, чтобы они не слипались, и храните в запечатанном полиэтиленовом пакете в холодильнике 2-3 дня.

РЫБА В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Необходимо для 4 порций: ? кг филе трески; сок 1 небольшого лимона; соль; перец; 3 нарубленных зубчика чеснока; 3 ст. ложки подсолнечного масла; 1 ст. ложка нарубленного кориандра. Протрите рыбу влажной абсорбирующей кухонной бумагой. Залейте соком лимона и осыпьте солью и перцем. Оставьте постоять не меньше чем на 30 минут. Подогрейте оливковое масло в маленькой кастрюле на среднем огне. Обжарьте в нем чеснок до золотистого цвета. Поставьте в теплое место. Одновременно нагрейте подсолнечное масло в большой сковороде. Положите рыбное филе и слегка обжарьте в течение

5-7 минут до готовности. Разложите рыбу на подогретые тарелки. Положите на каждую порцию ложку чеснока в масле. Посыпьте кориандром и подавайте.

РЫБА КРАСНЫЙ ЛЮТИАНУС В СТИЛЕ ВЕРАКРУС

Необходимо для 4-6 порций: 2 ст. ложки оливкового масла; 2 средних нарубленных луковицы; 3 очень мелко нарубленных зубчика чеснока; 500 г мелко нарубленных и очищенных от кожицы помидоров; 10 мелко нарубленных зеленых оливок (без косточек); 2 ст. ложки каперсов; 3 лавровых листа; 6 горошин черного перца; соль; 1 кг красного лютианус или филе другой белой рыбы. Подогрейте растительное масло в большой кастрюле. Добавьте чеснок и слегка поджарьте в течение 5-10 минут до мягкости, но не до подрумянивания. Добавьте помидоры, оливки, каперсы, лавровый лист, горошины перца и соль. Доведите до кипения, затем снизьте температуру и потушите, не накрывая крышкой, в течение 10 минут. Положите рыбу в большую сковороду и посыпьте солью. Залейте томатной смесью. Медленно доведите до кипения, убавьте огонь, накройте крышкой и тушите до готовности.

РЫБА КРАСНЫЙ ЛЮТИАНУС ПОД КОРИАНДРОМ

Необходимо для 4-6 порций: 1 кг филе красного лютианус или другой твердой белой рыбы; по 0,25 стакана свежего лимонного сока и оливкового масла; соль; 30 г свежих крошек белого хлеба; 1 зубчик мелко нарубленного чеснока; 6 ст. ложек нарубленного свежего кориандра; 1 чайная ложка натертой лимонной цедры; перец. Вымойте и обсушите филе рыбы. Слегка смажьте растительным маслом сковороду с толстым дном. Натрите рыбу половиной лимонного сока и 1 чайной ложкой соли. Положите на сковороду кожей вниз. Налейте холодной воды так, чтобы рыба была покрыта жидкостью. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите в течение 5 минут. Переверните. В другой кастрюле нагрейте половину растительного масла, добавьте хлебные крошки, чеснок, соль и 4 столовые ложки кориандра. Томите на маленьком огне при постоянном помешивании, до тех пор пока крошки не станут золотистыми. Разложите смесь по рыбе. Тушите еще 5 минут до полной готовности рыбы. Смешайте оставшийся лимонный сок и растительное масло и полейте им рыбу. Потушите 2-3 минуты. Смешайте оставшийся кориандр, тертую лимонную цедру и перец и посыпьте готовое блюдо.

РЫБА ПОД ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

Необходимо для 4 порций: ? кг мелких зеленых помидоров; 3 обрезанные и нарубленные проросшие луковицы; 1 ст. ложка свежего нарубленного кориандра; 1 зубчик чеснока; 4 ст. ложки

подсолнечного масла; 1 мелкий зеленый чилли; соль; 500 г филе трески или пикши; 3 ст. ложки свежего лимонного сока. Очистите помидоры от чашелистиков и вымойте. Отбланшируйте их и снимите с них кожицу. Налейте холодную воду в кастрюлю слоем 1 см. Положите помидоры. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и тушите до мягкости примерно 10 минут. Слейте и охладите. Положите тушеные помидоры, лук, кориандр, чеснок и чилли в миксер или кухонный комбайн и взбивайте до получения однородной массы. Разогрейте 1 столовую ложку масла в кастрюле. Положите помидорную смесь, посолите. Доведите до кипения, уменьшите огонь и потушите, не накрывая крышкой, в течение 15 минут. Сохраняйте теплыми. Полейте рыбу лимонным соком, затем посолите, оставьте на 15 минут. Нагрейте оставшееся масло в большой сковороде. Положите рыбу и обжарьте в течение 1 минуты с каждой стороны. Залейте рыбу соусом, закройте и тушите примерно 5 минут, пока рыба не будет легко расслаиваться.

РЫБА С ЧИЛЛИ

Необходимо для 4 порции: 2 ст. ложки сливочного масла; 1 чайная ложка острого молотого чилли; 2 мелко нарезанные средние луковицы; 1 зубчик чеснока; растертый с 0,25 чайной ложки соли; 2,5 стакана куриного бульона; 2 ст. ложки томатной пасты; сок 1 лимона; 2 чайные ложки светлого меда; 500 г филе пикши; нарезанного на кусочки размером 2,5 см; соль; перец. Растопите масло в кастрюле. Положите молотый чилли и жарьте на маленьком огне в течение 1 минуты. Добавьте лук и чеснок и поджарьте в течение 3 минут. Влейте бульон, томатную пасту, сок лимона и мед. Накройте крышкой и тушите в течение 30 минут до полного загустения. Добавьте рыбу и тушите еще 10 минут. Посолите и поперчите. Вместо рыбы можно взять 250 г очищенных креветок, постепенно добавляя их по ходу приготовления блюда.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ САЛАТ

Необходимо для 6 порций: 1 пучок салата; 2 нарезанные ломтиками маленькие вареные свеклы; 1 мелко нарезанная большая морковь; 1 яблоко; свежий лимонный сок; 0,25 нарезанного ананаса; 1 банан; Для заправки: 1 ст. ложка лимонного сока; 3 ст. ложки подсолнечного масла; соль; перец; 0,5 стакана дробленого жареного миндаля для украшения; 1 очищенный, разделенный на дольки и нарезанный апельсин. Возьмите половину салата и выложите им дно и стенки мелкого сервировочного блюда, сверху положите свеклу. Нарежьте оставшийся салат, очищенное яблоко (без сердцевины), морковь и ананас, положите в кастрюлю и перемешайте. Нарежьте банан

ломтиками, полейте лимонным соком и добавьте в смесь. Лимонный сок, масло и соль поместите в банку с завинчивающейся крышкой и хорошо встряхните несколько раз. Полейте заправкой фрукты и морковь. Аккуратно встряхните. Красиво выложите смесь между свеклой. Украсьте миндалем и апельсином.

САЛЬСА-ВЕРДЕ

На 2 стакана: 500 г мелких очищенных от кожицы и крупно нарезанных зеленых помидоров; ? мелко нарезанной луковицы; 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего кориандра; соль; перец. Положите все ингредиенты в кастрюлю и хорошо перемешайте миксером или кухонным комбайном. Используйте как гарнир для тако или в дополнение к другим блюдам.

СВИНИНА ПО-БЕРЕГОВОМУ

Необходимо для 6 порций: 2 ст. ложки растительного масла; 1 кг свинины (филейная часть), нарезанной кубиками по 2,5 см; 90 г (0,75 стакана) муки с приправами; 1 крупная нарубленная луковица; 500 мл (2 стакана) говяжьего бульона; 1 чайная ложка молотого кориандра; 1 мелко нарубленный зубчик чеснока; 1 свежий зеленый перец чилли, без семян, нарубленный; 2 бланшированных помидора, очищенных и нарубленных; 1 красный сладкий перец, без семян, нарубленный; половина свежего ананаса, очищенного, без сердцевины, крупно нарезанного; 2 клубня ямса, очищенных и нарезанных кубиками; 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени кориандра. Разогрейте духовку до 180?. Нагрейте масло в широкой тяжелой сковороде. Обваляйте свинину в муке и жарьте, пока она не станет равномерного коричневого цвета, регулярно помешивая. Переложите мясо в большую жаропрочную кастрюлю. Положите в сковороду лук и пассеруйте до размягчения; по необходимости можете добавить еще немного масла. Влейте туда же бульон и, помешивая, доведите до кипения. Добавьте молотый кориандр, чеснок, чилли, помидоры и сладкий перец. Тушите 5 мин., затем залейте этим соусом свинину. Доведите до кипения, накройте крышкой и пеките 1,5-2 часа, пока мясо не станет нежным. Добавьте ананас и ямс. Поставьте обратно в духовку еще на 20-25 мин., пока ананас и ямс не станут нежными. Украсьте зеленью кориандра.

ТЕКИЛОВЫЙ ВОСХОД

Необходимо: кубики льда; 1 часть текилы; 4 части апельсинового сока; 2 чайные ложки гренадина; апельсиновая долька; 1 вишня "мараскино". Поместите лед в бокал и залейте его текилой. Влейте, помешивая, апельсиновый сок. Добавьте гренадин. Украсьте апельсиновой долькой и вишней. Подавайте с

соломинкой.

ТЕКИЛОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Необходимо: крошеный лед; 2 части текилы; сок 0,5 лимона; 4 чайные ложки гренадина; 1 чайная ложка яичного белка; лимонная долька; 1 вишня "мараскино". Поместите в шейкер лед с текилой, лимонным соком, гренадином и яичным белком и хорошенько перемешайте. Перелейте в фужер. Украсьте лимонной долькой и вишней.

ТОМАТНЫЙ СОУС

На 2 стакана соуса: 1 ст. ложка оливкового масла; 1 небольшая мелко нарубленная луковица; 1 мелко нарубленная долька чеснока; 500 г нарезанных мелкими кусочками бланшированных очищенных помидоров; 1 свежий зеленый чилли; 1 ст. ложка томатной пасты; 1 чайная ложка мелко нарубленного свежего кориандра; соль; перец. Разогрейте растительное масло в сковороде и поджарьте лук и чеснок в течение 5 минут до размягчения, но не позволяя им подрумяниться. Добавьте помидоры, чилли, томатную пасту и кориандр. Посолите и поперчите. Оставьте на огне на 20 минут, или пока соус не загустеет. Выньте чилли. Если вы хотите, чтобы соус был более жгучим, мелко порубите чилли и положите обратно в соус.

ТРЕСКА В СТИЛЕ ЮКАТАН

Необходимо для 4 порций: 4 куска филе трески (весом 125-185 г каждый); 2 ст. ложки свежего лимонного сока; соль; перец; 1 ст. ложка оливкового масла; 1 небольшая мелко нарубленная луковица; 1 небольшой нарубленный зеленый сладкий перец (без семян); 60 г очищенных тыквенных семечек; 2 ст. ложки мелко нарезанного кориандра; 0,25 стакана апельсинового сока; 2 сваренных вкрутую яйца и дольки лимона для украшения. Разогрейте плиту до 180?. Протрите рыбу абсорбирующей кухонной бумагой и натрите лимонным соком. Сложите филе в мелкое жаропрочное блюдо, слегка посолите и поперчите. Нагрейте масло в кастрюле среднего размера. Добавьте лук, зеленый перец, тыквенные семечки и половину кориандра. Слегка поджарьте, пока лук не станет мягким, но не подрумянится. Положите основную массу начинки между рыбным филе, а остатки сверху. Полейте апельсиновым соком. Накройте крышкой и запекайте 15-20 минут до готовности. Подавайте с четвертинками яйца и дольками лимона

ТУШЕНАЯ ФАСОЛЬ

Необходимо для 4 порций: 1 разрезанная пополам луковица; 1 ст. ложка растительного масла; 1 ст. ложка мелко нарезанного кориандра; 1 очищенный и мелко нарезанный чилли; 1 мелкий

очищенный и мелко нарезанный помидор (без семян); 0,5 порции бобов-основы; 60 г тертого сыра "чеддер". Мелко нарежьте половину луковицы. Разогрейте растительное масло в кастрюле. Положите нарезанный лук и слегка поджарьте до мягкости, но не до подрумянивания. Добавьте кориандр, чилли и помидоры. Готовьте в течение 5 минут. Всыпьте фасоль и посолите. Проварите как следует. Снимите с огня и оставьте, закрыв крышкой, на несколько часов, чтобы блюдо стало ароматным. Перед подачей разогрейте при постоянном помешивании. Нарежьте кольцами оставшуюся половину луковицы. Переложите фасоль на отдельное подогретое блюдо. Украсьте кольцами лука и сыром.

ТЫКВА В СИРОПЕ

Необходимо для 6 порций: 1 кг тыквы; 1 лимон; 1,25 стакана воды; 0,25 стакана сахарного песка; 1 апельсин; 1 чайная ложка ликера куантро. Очистите тыкву от кожуры и удалите семена. Нарежьте мякоть на мелкие кусочки. Выжмите сок лимона, корку сохраните. Налейте воду и лимонный сок, положите сахар в кастрюлю. Доведите, постоянно помешивая, до кипения. Очистите апельсин от корки и сохраните мякоть. Вымойте в горячей воде апельсиновую и лимонную корку так, чтобы удалить весь белый слой. Положите ее в сироп. Положите тыкву. Держите на медленном огне до мягкости в течение 10 минут. Разделите апельсин на дольки и порежьте на маленькие кусочки. Положите в салатник. Используя шумовку, достаньте тыкву из сиропа и перемешайте с апельсином в салатнике. Достаньте корочки цитрусов из сиропа и нарежьте на маленькие кубики. Сохраните для украшения блюда. Кипятите оставшийся сироп до тех пор, пока не останется примерно 2 столовые ложки. Снимите с огня и добавьте ликер куантро. Полейте им фрукты. Дайте остыть, затем накройте и хорошо охладите в холодильнике. Украсьте корочками цитрусовых, нарезанных кубиками.

ТУШЕНАЯ ИНДЕЙКА МОЛЕ-ПОБЛАНО

Необходимо для 10 порций: ? стакана подсолнечного масла; 1 разрезанная на порционные куски индейка весом 4 кг; 1 крупная нарезанная луковица; 2 мелко нарубленных зубчика чеснока; Для соуса: по 6 нарезанных чилли "анчо" и "мулата" (без семян); 4 нарезанных чилли "пасилья" (без семян); 2,5 стакана теплой воды; 130 г бланшированных и очищенных от кожицы миндальных орехов; 1 стакан жареного арахиса; 4 ст. ложки кунжутного семени; 0,5 чайной ложки семян кориандра; 0,25 чайной ложки анисового семени; 2 шт. гвоздики; 1 см палочки корицы; 2 нарезанные луковицы среднего размера; 2 мелко нарезанных зубчика чеснока; 500 г нарезанных и очищенных от кожицы

помидоров (без семян); 0,3 стакана изюма без косточек; 2 пшеничные тортильи, нарезанные на мелкие кусочки; 45 г измельченного темного шоколада; соль; отварной рис; бобы-основа; рождественский салат для украшения. Разогрейте 2 столовые ложки растительного масла в большой сковородке с толстым дном и жарьте куски индейки до тех пор, пока они не подрумянятся со всех сторон, добавьте растительного масла, если это необходимо. Переложите индейку в большую толстостенную жаропрочную кастрюлю или гусятницу. Добавьте лук, чеснок и столько воды, чтобы она покрыла индейку. Тушите в течение 1 часа до мягкости. Выньте индейку, закройте и держите в тепле. Слейте и сохраните бульон. Сполосните и высушите кастрюлю. Положите чилли в миску с теплой водой, оставьте на 30 минут, помешивая время от времени. Смешайте в миксере или кухонном комбайне миндаль, арахис, половину кунжутного семени, добавьте семя кориандра, анисовое семя, гвоздику и корицу. Переложите в миску. В миксер или кухонный комбайн влейте воду и положите одновременно чилли, лук, чеснок, помидоры, изюм и тортильи. Смешивайте до образования тягучей однородной пасты. Возможно, это придется делать двумя порциями. Переложите в миску и добавьте растертые орехи и специи. Отмерьте 0,25 стакана масла, оставшегося в сковороде, поставьте сковороду на средний огонь, добавьте смесь и поджарьте, помешивая. Переложите в кастрюлю. Влейте 2 стакана бульона от индейки и шоколад. Посолите и тушите до тех пор, пока шоколад не растопится, а соус не приобретет консистенцию густой сметаны. Закройте крышкой и аккуратно потушите, время от времени помешивая. Положите в соус куски индейки, помешайте так, чтобы они были хорошо покрыты соусом. Закройте кр ышкой и потушите еще 10 минут. Разложите индейку на большом, глубоком подогретом блюде, сверху полейте соусом. Обжарьте в маленькой сковородке при низкой температуре оставшееся кунжутное семя и посыпьте индейку. Подавайте с рисом, бобами и рождественским салатом.

ФАРШИРОВАННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ РОСТБИФА

Необходимо для 8 порций: 200 г очищенных от кожицы и нарезанных ломтиками кабачков (цуккини); 1 плод авокадо средних размеров; 60 г мелко нарубленного репчатого лука; 1,2 чайной ложки молотого чилли; по 2 ст. ложки оливкового масла и белого виноградного уксуса; соль; 16 тонких ломтиков холодного ростбифа; листья салата-латука; 3 яйца, сваренных вкрутую и разрезанных пополам; редис на гарнир. Потушите ломтики кабачков (цуккини) в кипящей соленой воде в течение 3 минут, пока мякоть не станет нежной; охладите. Разрежьте

авокадо пополам, выньте косточку и положите мякоть в миксер. Добавьте кабачки (цуккини) и смешивайте до получения однородной массы. Переложите в средних размеров посуду, добавьте лук, молотый чилли, мясо и уксус. Хорошо размешайте и посолите. Положите по 1 чайной ложке полученного фарша на каждый ломтик ростбифа, скатайте мясо в трубочку и закрепите деревянной лучинкой. Положите листья латука на плоское сервировочное блюдо. Выложите рулетики по кругу, подобно спицам колеса. Выньте и раскрошите яичные желтки. Поместите их в центр блюда. Нарежьте белки тонкими полосками и проложите ими рулетики. В качестве гарнира используйте редис. Оставшийся "фарш" из авокадо можно подать отдельно.

ФРИКАДЕЛЬКИ В ОСТРОМ СОУСЕ

Необходимо для 6 порций: Фрикадельки: 1 кг свиного фарша; 1 крупная луковица, мелко нарубленная; 2 зубчика мелко нарубленного чеснока; 60 г (? стакана) молотого миндаля; 60 г (1 стакан) свежих хлебных крошек; 1 слегка взбитое яйцо; 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени кориандра; 0,75 чайной ложки молотой корицы; 3 ст. ложки сухого хереса; соль и перец; 30 г (2 ст. ложки) сливочного масла; 2 ст. ложки оливкового масла; Соус: 1 ст. ложка подсолнечного масла; 1 крупная луковица, мелко нарубленная; 1 раздавленный зубчик чеснока; 1 чайная ложка коричневого сахара; 6 помидоров среднего размера, очищенных и нарубленных; 1 зеленый сладкий перец среднего размера, без семян, нарезанный ломтиками; 1 красный сладкий перец среднего размера, без семян, нарезанный ломтиками; 1 свежий зеленый перец чилли, мелко нарубленный; 0,75 чайной ложки кайенского перца; 1 чайная ложка паприки; 1 чайная ложка мелко нарубленного кориандра; 75 мл (0,3 стакана) говяжьего бульона; 2 чайные ложки кукурузной муки или крахмала; 60 мл (0,25 стакана) сухого хереса; соль и перец. В широкой посуде смешайте фарш, лук, чеснок, миндаль, хлебные крошки, яйцо, кориандр, корицу, херес, соль и перец. Влажными руками слепите из этой смеси 36 фрикаделек. Растопите сливочное и разогрейте растительное масло в сковороде и жарьте в течение 5 мин фрикадельки по несколько штук за раз. до коричневого цвета. Высушивайте их на бумажных салфетках. Не давайте фрикаделькам остыть, поставьте их в теплое место. Приготовьте соус. Добавьте растительное масло, лук, чеснок и сахар в сковороду и жарьте на слабом огне в течение 6-8 мин., затем добавьте помидоры, сладкий перец, чилли, кайенский перец, паприку и кориандр. Оставьте на слабом огне еще на 3 мин. Влейте бульон. В небольшой посуде смешайте кукурузную муку (крахмал) с хересом до пастообразного состояния; влейте эту

пасту в соус. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и оставьте еще на 2 мин. Посолите и поперчите соус. Положите в него фрикадельки и жарьте на слабом огне 20-25 мин., пока соус как следует не загустеет.

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С АПЕЛЬСИНАМИ

Необходимо для 6 порций: 10 нарезанных кубиками ломтиков вчерашнего хлеба (без корочек); 380 г консервированных апельсинов (без сиропа); 3 ст. ложки изюма без косточек; 3 ст. ложки толченого миндаля; 3 ст. ложки сливочного масла; 2,5 стакана молока; 3 яйца; 0,6 стакана нерафинированного мелкого сахарного песка; 0,5 чайной ложки свеженатертого мускатного ореха; ? чайной ложки молотой корицы; несколько капель ванильной эссенции. Разогрейте плиту до 180?. Смажьте низкий противень размером 23х33 см. Смешайте хлеб, апельсины, изюм и орехи. Переложите в форму для выпечки. Нагрейте в кастрюле масло и молоко, пока масло не разойдется, затем доведите почти до кипения, но не кипятите. Снимите с огня. В большой кастрюле смешайте яйца, сахар, специи и эссенцию. Влейте в молоко с маслом и размешайте, а затем медленно влейте эту смесь в хлеб с апельсинами так, чтобы он весь ею пропитался. Выпекайте пудинг 45 минут до тех пор, пока он не опустится в центре, а корочка не станет румяной и хрустящей.

ЦЫПЛЕНОК-МЕКСИКАЛИ

На 4 порции: 2 ст. ложки подсолнечного масла; 1 нарезанная луковица среднего размера; 1 маленький нарезанный зеленый чилли (без семян); 1 мелко нарезанный зубчик чеснока; 2 ст. ложки томатной пасты; 1 чайная ложка тертого тмина; 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего кориандра; 250 г готовой красной фасоли; 500 г бланшированных, очищенных от кожицы и нарезанных помидоров; 500 г вареного цыпленка; соль; перец; отварной рис или пшеничные тортильи; зеленый салат для украшения. Подогрейте растительное масло в кастрюле с толстым дном и поджарьте на нем при средней температуре лук, чилли и чеснок в течение 4-5 минут до тех пор, пока лук станет мягким, но не золотистым. Добавьте, помешивая, томатную пасту, тмин, кориандр, фасоль, помидоры и цыпленка, посолите и поперчите. Накройте крышкой и тушите в течение 20 минут до загустения. Если нужно, откройте крышку и тушите еще 10 минут. Подавайте с отварным рисом или тортильями и салатом.

ЧИМИЧАНГИ

На 6 порций: 12 пшеничных тортилий; растительное масло для жарки; гуакамоле; 0,75 стакана густой сметаны; 250 г тертого сыра "чеддер"; 1 ст. ложка растительного масла; 1 небольшая

мелко нарубленная луковица; 1 мелко нарубленный зубчик чеснока; 1 мелко нарубленный зеленый чилли (без семян); 1 мелко нарубленный чилли "халепеньо"; ? мелко нарубленного зеленого сладкого перца (без семян); 2 нарезанных кубиками средних вареных картофелины. Чтобы приготовить начинку, обжарьте в маленькой сковороде лук, чеснок, чилли и сладкий перец на среднем огне в течение 4 минут до мягкости, но не до подрумянивания. Добавьте картофель и хорошо перемешайте. Нагрейте сковороду с толстым дном так, чтобы капли сбрызнутой на нее воды шипели. Положите на сковороду тортильи и нагревайте в течение 30 секунд. Переверните. Положите в центр тортильи 1 столовую ложку луковой смеси, 1 столовую ложку сметаны, сверху посыпьте тертым сыром. Сложите конвертиком и закрепите маленькой деревянной палочкой. Повторите эту операцию с каждой тортильей. Поместите в холодильник на 30 минут. Разогрейте растительное масло в глубокой сковороде. Обжаривайте чимичанги около 5 минут до образования золотистой корочки. Обсушите на кухонной абсорбирующей бумаге и следите, чтобы они не остыли, или же слегка обжарьте по 3 минуты с каждой стороны и обсушите. Удалите палочки и подавайте горячими с гуакамоле.

ШЕЙДИ-ЛЕЙДИ

Необходимо: крошеный лед и кубики льда; 1 часть дынного ликера; 1 часть текилы; 3 части сока грейпфрута; лимонная долька; долька лиметты; 2 спелые вишни. Поместите в шейкер дынный ликер, текилу, сок грейпфрута и крошеный лед. Взбивайте до замерзания. Перелейте в высокий стакан с кубиками льда. Украсьте лимонной долькой, долькой лиметты и вишнями. Подавайте с соломинкой.

ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛОЧКИ

Необходимо: крошеный лед; 1,5 части текилы; 1 часть какао-крема; 1 чайная ложка гренадина; 1,5 части сливок; молотая корица; 1 вишня "мараскино". Поместите в шейкер текилу, какао-крем, гренадин и сливки со льдом. Смешивайте до появления "инея". Разлейте по фужерам. Посыпьте корицей и украсьте вишней. Подавайте с соломинками.

ШПИНАТ С ПЕРЦЕМ

Необходимо для 4 порций: 1 кг свежего шпината; 0,25 стакана подсолнечного масла; 1 растертый зубчик чеснока; 2 ст. ложки сливочного масла; 2 ст. ложки пшеничной муки; 0,75 стакана молока; 2 яйца, сваренных вкрутую и нарезанных ломтиками; 2 крупных нарезанных полосками красных сладких перца (без семян). Тщательно промойте шпинат и дайте стечь воде. Разогрейте растительное масло в большой кастрюле.

Положите чеснок и жарьте, помешивая, 1 минуту. Добавьте шпинат и тушите на медленном огне при постоянном помешивании до мягкости. Слейте и нарежьте. Разогрейте в сковороде сливочное масло, всыпьте муку и обжаривайте 2 минуты при постоянном помешивании. Постепенно вливайте молоко, также при постоянном помешивании, до загустения смеси. Проварите еще 2 минуты, продолжая помешивать. Добавьте шпинат и хорошенько проварите. Приправьте по вкусу. Переложите на подогретое блюдо для подачи на стол. Украсьте яйцами и перцем.

ЭМПАНАДЫ

Необходимо для 8 штук: тесто: 185 г (1,5 стакана) муки с разрыхлителем; 60 г (0,75 стакана) несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками и охлажденного; 60 г (0,75 стакана) сала, нарезанного кубиками и охлажденного; 1 ст. ложка лимонного сока; 90 мл (0,3 стакана) холодной воды; взбитое яйцо для глазирования; Начинка: 1 порция пикадильо; половина порции томатного соуса; половина порции "пережаренных" бобов. Приготовьте тесто. Просейте муку в широкую посуду. Вмешайте масло и сало. По ножу влейте, помешивая, лимонный сок и достаточное для мягкого теста количество воды. Выложите тесто на поверхность, слегка присыпанную мукой. Обвалянной в муке скалкой раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 2,5 см. Наметьте ножом линии, разделяющие тесто на три продольные полосы. Загните нижнюю треть. Скрепите, сделайте то же с верхней третью, как показано на фото. Края скрепляйте с помощью скалки с четырех сторон. Повторите эти операции 3 раза. Положите тесто в полиэтиленовый пакет и поместите в морозильник на 1 час. Разогрейте духовку до 220 С. Слегка смажьте маслом противень. На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто обвалянной в муке скалкой до толщины 3 мм. Вырежьте восемь кругов диаметром 15 см. На половину каждого положите по ложке пикадильо, томатного соуса и пережаренных бобов. Смочите края теста холодной водой. Тщательно запечатайте "конверты", как пельмени, смажьте яйцом и выложите на противень на достаточном расстоянии друг от друга. Выпекайте в течение 20 мин. или до тех пор, пока они не поднимутся и не подрумянятся. Подавайте холодными или горячими.

ЭНЧИЛАДЫ С ПЕРЦЕМ

Необходио для 6 порций: 0,25 стакана подсолнечного масла; 1 большая мелко нарезанная луковица; 1 зубчик чеснока; 1 мелко нарезанный свежий зеленый чилли; 2 очищенных красных сладких перца (без семян); 4 очищенных и нарезанных крупных

помидора; 1 лавровый лист; 2 ст. ложки нарезанного свежего кориандра; 1 стакан говяжьего бульона; 0,5 стакана густой сметаны; соль; ? порции томатного соуса; 12 пшеничных тортилий; 60 г тертого сыра "чеддер". Подогрейте половину подсолнечного масла в сковороде с толстым дном. Слегка поджарьте лук, чеснок и чилли до мягкости. Добавьте сладкий перец и продолжайте тушить, пока он не станет мягким. Положите помидоры, лавровый лист, кориандр и бульон, тушите еще 1-2 минуты. Снимите с огня и добавьте сметану и соль. Выложите помидорную смесь в середину каждой тортильи. Сложите тортильи пополам и загните края так, чтобы начинка была полностью закрыта. Закрепите края маленькими деревянными палочками. В кастрюле осторожно нагрейте томатный соус. Одновременно нагрейте сковороду с оставшимся подсолнечным маслом и поджарьте энчилады в течение 2 минут с каждой стороны до подрумянивания. Переложите в подогретое блюдо. Полейте томатным соусом и посыпьте сыром.

ЭНЧИЛАДЫ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

На 6 порций: 3 ст. ложки подсолнечного масла; 12 пшеничных тортилий; 1 порция томатного соуса; 1 чайная ложка острого молотого чилли; 30 г тертого сыра "пармезан"; 1 ст. ложка нарубленного свежего кориандра. Для начинки: 750 г обезжиренного прессованного творога ; 400 г тертого сыра "кесо-фреско", "ланкаширского", "чеширского" или "уэнслидейлского"; 1,5 чайных ложки молотой горчицы; 2 мелко нарубленные дольки чеснока; перец. Разогрейте плиту до 190?. Смажьте жиром мелкое жаропрочное блюдо. Чтобы приготовить начинку, смешайте в мисочке все ингредиенты. Нагрейте масло в сковородке с толстым дном. По очереди аккуратно положите тортильи в горячее масло. Обжаривайте по 3-5 секунд с каждой стороны, пока они не станут мягкими. Обсушите на абсорбирующей кухонной бумаге, затем заверните в салфетку, чтобы сохранить теплыми. Поровну разложите начинку на теплые тортильи, сверните их трубочкой и положите на блюдо разрезом вниз. Добавьте молотый чилли в томатный соус и залейте им энчилады, сверху посыпьте тертым сыром. Заверните в фольгу и запекайте 45 минут. Затем снимите ее и запекайте еще 15 минут до появления золотистой корочки. Достаньте из духовки, посыпьте кориандром и подавайте горячими.

ЭНЧИЛАДЫ С ЦЫПЛЕНКОМ

На 6 порций: 60 мл (0,25 стакана) растительного масла; 1 мелко нарубленная луковица средних размеров; 1 мелко нарубленный зубчик чеснока; 4 свежих зеленых перца чилли, без семян, мелко нарубленных; 3 помидора, очищенных и

нарубленных; 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени кориандра; соль; 250 г разделанного отварного цыпленка; 125 г тертого сыра "кесо-фреско", "уэнслидейлского", "чеширского" или "ланкаширского"; 15 мл (1,25 стакана) натурального йогурта; 12 пшеничных тортилий. Разогрейте духовку до 180?. Смажьте маслом неглубокую жаропрочную посуду. В тяжелой сковороде разогрейте 1 столовую ложку растительного масла. Поджарьте лук и чеснок до подрумянивания, часто помешивая. Добавьте чилли, помидоры, кориандр и соль. Держите на слабом огне 15 мин. или пока смесь не загустеет. Снимите с огня. В широкой посуде смешайте мясо цыпленка, сыр и йогурт. Раскалите остатки масла в сковороде. Щипцами положите одну тортилью в масло и держите ее там, пока она не размягчится. Переверните тортилью, повторите ту же операцию, затем обсушите на бумажной салфетке. Положите на каждую обработанную таким образом тортилью начинку и заверните ее наподобие русских блинчиков с творогом. Сложите все тортильи рядком в жаропрочной посуде, залейте томатной смесью и закройте посуду фольгой. Пеките 20 мин., пока энчилады не пропекутся изнутри

ЭНЧИЛАДЫ С ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Необходимо для 4 порций: 1 порция томатного соуса; 4 ст. ложки подсолнечного масла; 8 пшеничных тортилий; 4 яйца; 0,75 стакана густой сметаны; соль; перец ; 2 ст. ложки нарубленного свежего кориандра для украшения. Нагрейте духовку до 190?. Смажьте жиром мелкое жаропрочное блюдо. Нагрейте томатный соус в кастрюле на маленьком огне, изредка помешивая. Одновременно подогрейте растительное масло на сковородке с толстым дном. Щипцами аккуратно положите по одной тортилье в горячее масло и разогревайте по 3-4 секунды с каждой стороны до мягкости. Обсушите на кухонной абсорбирующей бумаге. Сохраняйте теплыми. Смешайте в миске яйца и сметану, посолите и поперчите. Положите начинку в тортильи и заверните. Выложите на жаропрочное блюдо разрезом вниз. Залейте томатным соусом. Заверните в фольгу и выпекайте в течение 15-20 минут до полного прогревания. Украсьте кориандром и немедленно подавайте.

ЯБЛОКИ С РОМОМ И КАРАМЕЛЬЮ

Необходимо для 4-6 порций: 200 г измельченного сливочного масла; 0,5 стакана неочищенного сахарного песка; 2 чайные ложки лимонного сока; 3 ст. ложки воды; 3 средних столовых яблока; 2 ст. ложки рома; 0,5 ст. ложки молотой корицы; мороженное или сливки для украшения. Положите масло в большую кастрюлю и поставьте на маленький огонь, пока оно не растопится. Смешайте с сахаром, лимонным соком и водой и

кипятите, изредка помешивая, пока сахар не растворится; затем кипятите, не мешая, пока сироп слегка не загустеет и не подрумянится. Очистите яблоки от кожуры; используя специальное приспособление, удалите сердцевину, затем нарежьте яблоко на колечки. Положите в сироп корицу, ром и яблоки так, чтобы яблоки были полностью покрыты сиропом. Кипятите примерно 5 минут, пока яблоки не станут мягкими. Переложите в сервировочное блюдо. Подавайте теплыми с мороженым или сливками.

ЯЙЦА В СТИЛЕ ВАЛЬЕХО

Необходимо для 6 порций: 1,5 ст. ложки масла; 1 тонко нарезанная луковица; 1 нарезанный крупными ломтиками свежий зеленый чилли (без семян); 500 г нарезанных и очищенных от кожи помидоров (без семян); 2 ст. ложки томатной пасты; соль; перец; 6 яиц; 100 г тертого сыра "чеддер". Растопите масло в большой сковороде с толстым дном. Положите лук и поджаривайте на среднем огне, пока он не станет мягким, но не коричневым. Добавьте чилли, помидоры и томатную пасту. Тушите в течение 10 минут. Посолите и поперчите. Сделайте в полученной смеси 4 углубления для яиц. Разбейте поочередно яйца в блюдце, затем осторожно слейте их (не смешивая белок с желтком!) в углубления, накройте сковороду крышкой и оставьте на огне еще на 4 минуты, пока белки не загустеют. Посыпьте каждое яйцо сыром, снова накройте крышкой и держите на огне 1 минуту, пока сыр не расплавится, после чего сразу подавайте на стол.

ЯЙЦА В СТИЛЕ РАНЧО

Необходимо для 4 порций: 1 порция томатного соуса; ? порции "пережаренных" бобов; подсолнечное масло для жарки; 8 пшеничных тортилий; 8 яиц; 2 нарезанных кубиками тонких ломтика ветчины; 130 г вареного свежего или свежезамороженного горошка; 1 банан для украшения. В отдельных сковородах слегка подогрейте томатный соус и "пережаренные" бобы. Держите их горячими. Налейте масло в сковороду с толстым дном слоем толщиной в 0,5 см и нагрейте до 185?. Обжаривайте каждую тортилью в течение 1-1,5 минут, пока она не станет поджаристой и ломкой. Обсушите на кухонной абсорбирующей бумаге. Держите их теплыми. На том же масле поджарьте яйца. Половину томатного соуса разлейте в 4 подогретые тарелки. Положите столовую ложку "пережаренных" бобов в соус, сверху украсьте тортильей. Положите 2 яйца рядом на тортилью и накройте второй тортильей. Сверху полейте оставшимся томатным соусом. Посыпьте ветчиной и горошком. Банан очистите от шкурки, нарежьте ломтиками и разложите

сверху.

ЯЙЦА С КАРТОФЕЛЕМ И ВЕТЧИНОЙ

Необходимо для 4 порций: 2 крупных или четыре средних очищенных картофелины для жарки; 2 ст. ложки растительного масла; 1 мелко нарубленная маленькая луковица; 130 г вареной постной ветчины; 4 яйца; 1 авокадо и веточки кориандра для украшения. Нарежьте картофель на кубики 0,5 см 3. Сполосните холодной водой. Хорошенько обсушите на кухонной абсорбирующей бумаге. Разогрейте масло в сковороде с толстым дном. Добавьте картофель и лук, накройте крышкой и тушите на медленном огне до мягкости примерно 15 минут, время от времени встряхивая сковороду. Добавьте ветчину, хорошенько перемешайте и продолжайте жарить еще 5 минут. С помощью столовой ложки сделайте в смеси четыре углубления. Разбейте яйца по одному на блюдечко, а затем аккуратно поместите каждое в углубление. Накройте крышкой и жарьте около 5 минут до готовности яиц. Очистите авокадо от кожицы, выньте косточку и нарежьте ломтиками. Подавайте яйца и картофель, украсив блюдо ломтиками авокадо и веточками кориандра.

Салат "Приятное с полезным"

Свеклу, морковь, фасоль отварить. Лук, свеклу и морковь почистить, мелко порезать, перемешать, добавить консервированную морскую капусту и фасоль. Заправить подсолнечным маслом. Можно дополнительно добавить порезанные яблоки, консервированный сладкий перец.

свекла ?? 2 шт. (крупные) морковь ?? 2 шт. лук ?? 1 шт. фасоль ?? 300 г. морская капуста ?? 2/3 банки

Язык говяжий "по-кавказски"

Язык отварить, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, добавить поджаренный до лук, отваренные и поджаренные грибы. Орехи и чеснок истолочь в ступке в однородную массу так, чтобы из орехов выступило масло. Смешать со сметаной, (если не желаете использовать сметану, ее можно заменить сливками 33% жирности) посолить, поперчить и залить этим соусом язык. Накрыть крышкой и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы соус не кипел.

говяжий язык ?? 1 шт. (около 1 кг) масло сливочное ?? 75 г. грибы (свежие) ?? 300 г. грецкие орехи ?? 1 стакан чеснок ?? 2-3 дольки сметана ?? 250 г. соль ?? перец ??

Пельмени "Кошмарные"

Разморозившиеся пельмени тщательно вымесить до получения однородной массы. Посолить, поперчить. Разделить на мелкие кусочки и сделать лепешки, чем тоньше они будут, тем лучше. Поджарить их на большом огне в порядочном количестве

растительного масла.

пельмени ?? сколько разморозилось соль ?? перец ?? растительное масло ??

Ликер "40Х40"

В апельсине острым ножом прорезаются (не очень глубоко) отверстия, в каждое из которых заклыдывается зернышко кофе (всего 40 отверстий). Начиненный апельсин положить в любую плотно закрывающуюся емкость, добавить сахар и залить водкой. Все плотно закрыть и оставить в темном месте на 40 дней. Процедить (можно слегка отжать апельсин, но лучше не в общую посуду, т.к. он дает мутный осадок, а весь остальной напиток будет прозрачным). Апельсин лучше не есть.

апельсин (крупный) ?? 1 шт. кофе ?? 40 зерен сахар ?? 30-40 кусков водка ?? 1/2 литра

Соус "Соблазнительный"

Смешать по одной столовой ложке: горчицы, соевого соуса, кетчупа и меда. Идеальная приправа для запекания курицы.

горчица ?? 1 ст. л. соевый соус ?? 1 ст. л. кетчуп ?? 1 ст. л. мед ?? 1 ст. л.

Капустный пирог

Свежую капусту (1-1,5 кг) мелко порубить, промять с солью, черным перчиком и смешать с тремя вареными яйцами (измельченными, естественно). Для теста взять три яйца, 200 грамм майонеза, 150 грамм сметаны (а можно просто взять 350 грамм майонеза), 1/2 чайной ложки соды и муку, так чтобы тесто получилось чуть гуще, чем на оладьи. Не солить! Сковородку смазать салом или растительным маслом, на нее выложить примерно 1/3 часть теста, затем засыпать начинку, сверху замазать оставишимся тестом. Все это поставить в разогретую духовку, и минут через 35-40 можно есть.

капуста ?? 1-1.5 кг. яйца ?? 6 шт. майонез ?? 200 г. сметана ?? 150 г. сода ?? 1/2 ч. л. мука ?? 1-1.5 стакана

Котлеты из сардин

Отварить в кожуре 8 картофелин (охладить). Сварить 1 стакан риса (охладить). Сваренный и очищенный от кожуры картофель перемолоть на мясорубке, также перемолоть лук и рис. Рыбную консерву (любую рыбку в масле, лучше сардины) перемять вилкой, предварительно вынув косточки, добавить яйца, соль, перец, можно добавить мелко нарезанную зелень (на любителя), а также оставшееся масло из консервы. Хорошо вымешать. Из фарша сформировать котлетки, обвалять в муке или в панировочных сухарях. Жарить до образования румяной корочки.

консервы ?? 1 банка картофель ?? 8 шт. рис ?? 1 стакан лук ??

2 шт. яйца ?? 2 шт. соль ?? перец ??

Салат "Фантазия"

Отварить картофель, нарезать кубиками, полить растительным маслом. Свеклу испечь, (или отварить) нарезать и полить уксусом, яблоки (лучше взять крепкие и кислые) очистить, натереть на терке, капусту нашинковать и посолить. Вареные яйца нарезать. Все перемешать, заправить тертым хреном и перцем. Вместо корня можно взять готовый хрен с лимоном по вкусу.

картофель ?? 500 г. капуста красная ?? 1/4 кочна яйца ?? 3 шт. масло растительное ?? 5 ст. л. свекла ?? 1 шт. яблоки ?? 2 шт. хрен ?? 1 маленький корешок уксус ?? 2 ст. л. соль ?? перец ??

Ассорти фруктовое

Понадобится один банан, пара киви, два мандарина, апельсин и стаканчик чистого йогурта (без ломтиков фруктов или ягод). Банан очистить и нарезать кружочками. Киви тоже очистить и нарезать кружочками, а потом каждый кружочек еще на четыре части по радиусу. Получатся "четвертинки". Мандарин очистить от кожуры и прожилок, затем аккуратно разделить на дольки. Апельсин тоже очистить от кожуры и прожилок, затем каждую дольку аккуратно порвать поперек на три части. Все это сложить в глубокую желательно фарфоровую посудину, вылить весь йогурт и только потом тщательно перемешать желательно ложкой из неокисляющегося материала. Два секрета, не соблюдая которые, Вы получите массу, мало пригодную в пищу из-за страшненького вида и противного постного вкуса или вкус будет совсем не тот. 1. Мандарин нужно аккуратно разделить на дольки. Прорвавшиеся дольки, с которых течет сок или бракуются или обмываются водой. В зависимости от степени разрыва. Сока быть не должно! Аналогично с апельсином. Его надо именно порвать на части, а не порезать. Сок тоже желательно смыть водой. Воду хорошо стряхнуть или промакнуть дольки салфеткой. Дело в том, что кислота, попавшая в йогурт с соком, вызовет его сворачивание. Получится творог, что убъет и вкус и вид блюда. По той же причине перемешивать салат нужно после добавления йогурта. Чем меньше сока в блюде, тем дольше оно может простоять перед употреблением. 2. Чтобы почувствовать всю прелесть букета надо не только тщательно и аккуратно перемешать салат, но есть желательно так, чтобы за раз съедать все компоненты. То есть в ложке должны быть кусочки всех продуктов.

банан ?? 1 шт. киви ?? 2 шт. мандарины ?? 2 шт. апельсин ?? 1 шт. йогурт ?? 100 г.

Вино из одуванчиков

Собираем цветки, очищаем их от зеленых листочков. Затем завариваем их кипятком и настаиваем 3 дня. Дальше процеживаем настой, выжимаем пару лимонов, добавляем сахар и изюм. Закрываем марлей посуду и ставим для брожения. После первичного брожения переливаем в большую бутыль вместе с изюмом и насаживаем на горлышко резиновую перчатку с небольшой дыркой в пальце. Когда вся бурда перестанет булькать и бурлить надо отделить осадок и добавить по вкусу сахар. Перелить в бутылки плотно закрыть и убрать в прохладное темное место месяца на четыре.

одуванчики ?? 1 литровая банка лимон ?? 2 шт. сахар ?? 0,5 кг. изюм ?? 1 ст. л. кипяток ?? 3 литра

Закуска "Хризантемы"

Свежие помидоры нарезать кружочками, мелко нарубленный чеснок смешать с майонезом и этим составом намазать помидоры, сверху засыпать тертым сыром. Выложить в один слой на большое блюдо и украсить зеленью пертушки и укропа.

помидоры ?? 4 шт. чеснок ?? 4-5 зубцов сыр ?? 100-150 г. майонез ?? зелень ??

Жареные бананы

Недозрелые бананы очищают и режут на кружочки, толщиной около 5 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают с двух сторон на растительном масле. Доведенные до золотистости бананы выкладываются на блюдо и слегка присыпаются толченым чесноком.

бананы ?? мука ?? чеснок ?? растительное масло ??

Каша из коричневого риса с паприкой

Берется коричневый рис (например, "Здоровье"), моется, заливается кипящей водой в соотношении 1:4. Доводится до кипения и ставится в духовку. Время варки - 40-50 минут. За некоторое время до готовности добавляется неострый красный перец (паприка), можно черный перец горошком, лавровый лист, соль. Сливочное масло - по вкусу.

рис ?? 1 стакан вода ?? 4 стакана красный перец ?? 1 ч. л. все остальное ?? по вкусу

Загудай" (или "Забалдей")

Берется омуль или хариус, в крайнем случае сельдь (с сельдью за вкус не отвечаю), чистится, режется как обыкновенная рыба (поперек). Обмазывается солью, по вкусу. Затем, складывается в банку или любую емкость (в зависимости от количества рыбы) слоями. Слои пересыпаются луком, нарезанным колечками и чесноком, нарезанным платиками. После заполнения емкости кусочками - все утрамбовывается (должен появиться сок). Сверху кладется лавровый лист, и перец-горошек. (можно

пересыпать слои из рыбы красным или черным перцем, в зависимости от желания). Итак, рыба утрамбована, сверху наливается растительное масло и все закрывается крышкой, ставится в теплое место. Через 2,5 часа загудай (забалдей) готов к употреблению.

рыба ?? 1-2 шт. соль ?? по вкусу. перец (красный, черный, горошком) ?? по вкусу лавровый лист ?? 2-3 шт. растительное масло ?? некоторое количество

"Батон со смаком"

У пшеничного батона обрезать края с обеих сторон. Затем аккуратно вытащить из него мякиш, так, чтобы не испортить основу батона. В миске как следует размять и перемешать мякиш батона, консервы (рыбные, в масле, лучше всего "Скумбрию", но можно и шпроты), потереть на терке отваренные вкрутую яйца. Все это хорошенько мнется вилкой или руками. Туда же добавить немного обжареный лук и сливочное масло. Все это заправляется специями, т.е. солью и перцем и тщательнейшим образом мнется, перемешивается до получения однородной массы. Ну а потом мы старательно запихиваем эту массу в батон, вернее в то, что от него осталось. Потом полученный батон нужно стянуть полотенцем и положить на пару часов в холодильник. Такой батон хорош для завтраков, подойдет он и в качестве холодной закуски к праздничному столу. Сверху, на отрезанный ломоть батона можно положить зелень, кусочек помидора, на Ваш вкус и фантазию. Усть одно замечание: если Вы очень торопитесь или просто лень, то лук обжаривать не обязательно, его можно потереть на терке или же просто мелко порезать.

батон ?? 1 шт. яйца ?? 1-2 шт. консервы ?? 1 банка лук репчатый ?? 1 шт. масло сливочное ?? 100 г. соль ?? перец ??

Томатная подливка

Томатная подливка

Подготовка 30 мин/Варка 2,5 часа

2 кг помидоров, 100 г лука, овощной набор,черный перец. Целые и очень зрелые помидоры порезать на четыре части и томить вместе с овощным набором, луком, солью и перцем в кастрюле без добавления воды.Кипятить 45 минут ,часто помешивая.Протереть через сито .Разлить по маленьким бутылкам , герметически закрыть. Стерилизовать 1 час 30 минут в водяной бане . Содержимое откупоренной бутылки должно быть использовано за один раз.

Мясное желе

Мясное желе

Подготовка 25 мин/Варка 4часа 2,5 л воды, 1 кг телячьей рульки,1 телячья ножка, 500 г говядины, 50 г обезжиренной

свиной шкурки ,потроха 1 птицы ,2 луковицы , овощной набор , соль, перец.

Положить все компоненты в холодную воду . Когда начнет закипать ,снять пену и оставить кипеть на небольшом огне. Охладить.Снять жир. ОСВЕТЛЕНИЕ ЖЕЛЕ. Белки двух яиц слегка взбить.Отвар, предназначенный для приготовления желе, вылить в кастрюлю,добавить в него белки и взбивать непрерывно,чтобы белки вспенились,одновременно подогревая довести до кипения.Процедить полученную жидкость через влажную марлю . Дать застыть в холодильнике .

Соус Метрдотель

Соус Метрдотель

Подготовка 5 минут

12 г сливочного масла на порцию , сок 1 лимона,перец,соль,зелень петрушки.

Перемешать сливочное масло с мелко нарезанной зеленью петрушки,перцем, солью, лимонным соком и выложить на горячее блюдо.Масло тотчас растает.

Белый соус

Белый соус

1 способ

Подготовка 10 мин /Варка 20 минут

30 г сливочного масла,40 г муки ,0,5 л воды

Положить половину масла в кастрюлю, растопить, добавить разведенную в воде муку и,помешивая,проварить 2-3 минуты. Постепенно добавлять горячюю воду,чтобы не осталось комочков.Томить 10 минут и добавить оставшееся масло маленькими кусочками. Больше не варить. Посолить ,поперчить .

Подготовка 5 минут/Варка 20 минут

40 г муки, 50 г сливочного масла,150 г холодной воды

Развести муку небольщим количеством (50 г) воды.Оставшуюся воду довести до кипения и в момент закипания влить в нее разведеную муку, все время помешивая. Посолить,поперчить.Уварить смесь до желаемой консистенции.В момент подачи на стол добавить 50 г сливочного масла маленькими кусочками.

Сметанный соус

Сметанный соус

Подготовка 10 минут/Варка 20 минут

0,5 л белого соуса ,1 желток, 90 г сметаны

В момент подачи на стол добавить к белому соусу(см. выше) 90 г сметаны, желток для связки. Сметана делает соус более жидким.

Соус Бешамель

Соус Бешамель

Подготовка 10 минут/Варка 20 минут

Приготовить белый соус,заменив воду молоком.

Соус Батард

Соус Батард

Подготовка 15 минут/Варка 20 минут

0,5 л белого соуса,1 лимон ,40 г сливочного масла,2 желтка

Приготовить белый соус (см. выше) , добавить сливочное масло,2 взбитых желтка и довести до густоты на водяной бане .В момент подачи на стол добавить сок лимона .

Соус с хреном

Соус с хреном

0,5 л соуса Бешамель,0,5 стакана белого вина,1 ст. ложка натертого хрена

Приготовить соус Бешамель, влить в него вино и ложку хрена . Варить 5 минут.

Креветочный соус

Креветочный соус

Подготовка 1 час/Варка 20 минут

0,5 л белого соуса,100 г креветочного масла

Приготовить креветочное масло(см. ниже) Перед подачей на стол добавить его к белому соусу (см. выше),приготовленному на кур-буйоне (см. ниже) или на рыбном отваре.

Соус из мидий

Соус из мидий

Подготовка 30 минут/Варка 20 минут 1 яйцо, 1 кг мидий, 0,5 л белого соуса

Сварить ракушки ,вынуть из них мясо, приготовить белый соус на кур-буйоне (см. ниже) или на рыбном отваре, добавить воду ,в которой варились ракушки и мясо ракушек. Связать все желтком.

Золотистая подлива

Золотистая подлива

Подготовка 10 минут/Варка 20 минут

50 г сливочного масла,60 г муки,0,5 л бульона или горячей воды

Масло растопить,когда оно прогреется и начнет дымиться, добавить муку и прожарить,помешивая до золотистого цвета. Постепенно влить горячую жидкость, не переставая помешивать. Посолить, поперчить.

Томатный соус

Томатный соус

1 способ Подготовка 10 минут Варка 40 минут 750 г помидоров , 1моркрвь,1 головка лука, 60 г сливочного масла

петрушка,лавровый лист, тимьян(чабрец),30 г муки, 1 стакан бульона

Разрезать помидоры на 4 части ,проварить их в течение 5 минут без воды,протереть через сито.Приготовить золотистую подливу из 30 г муки и 30 г сливочного масла, развести ее томатным пюре, разбавить бульоном,добавить нарезанную кубиками морковь,лук,чабрец,лавровый лист, перец,соль. Томить 30 минут. Перед подачей добавить 30 г сливочного масла

Томатный Соус 2

Томатный Соус 2 2 способ 2 банки консервированного томатного сока, 1 головка лука, 30 г муки 3 г сахара , 1 лавровый лист, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец.

Налить томатный сок в маленькую кастрюлю, подогреть и уварить на среднем огне в течение 10 минут.В другой кастрюле подогреть растительное масло и поджарить луковицу целиком; добавить муку и обжарить ее до золотистого цвета.Влить томатный сок,положить сахар, лавровый лист.Проварить на медленном огне в течение 20 минут.Если соус получится слишком густым,добавить немного кипящей воды.Посолить,поперчить.

Соус Ришелье

Соус Ришелье Подготовка 15 мин Варка 25 мин 0,5 л золотистой подливы, разведеной мясным соком, 125 г шампиньонов

Приготовить золотистую подливу(см. выше) на мясном соке,добавить нарезанные шампиньоны, проварить в течение 5 минут на слабом огне.Перед подачей на стол добавить масло.

Бархатистый соус

Бархатистый соус Подготовка 10 мин Варка 20 мин 3/4 л бульона

Приготовить золотистую подливу на бульоне, уварить ее,чтобы придать больший аромат и густоту.

Соус Шо-фруа

Соус Шо-фруа Подготовка 15 мин варка 40 мин

1 стакан мясного желе,

4 желтка,

100 г густой сметаны

Взбить веничком соус ,приготовленный по предыдущему рецепту.Медленно влить в него стакан мясного желе(см. выше). Уварить соус при слабом нагреве в течение 20 минут.Пропустить через решето или сито.Добавить смесь сметаны и желтков,постоянно помешивая.

Этот соус густеет при охлаждении. Им покрывают куски белого мяса и птицы.

КОРИЧНЕВЫЕ СОУСЫ

Итальянский соус

Итальянский соус Подготовка 10 мин Варка 20мин

0,5 л коричневой подливы,

125 г шампиньонов,

1 ст л уксуса

Приготовить коричневую подливу, добавить струйкой уксус и нарезанные шампиньоны.

Соус Робер

Соус Робер

Подготовка 10 мин/Варка 25 мин

0,5 л бульона 50 г сливочного масла,60 г муки,60 г репчатого лука

0,5 стакана белого сухого вина,1 ст ложка горчицы,соль ,перец,ук

сус,1 ст ложка томатного пюре

Обжарить в масле до золотистого цвета мелко нарезанный лук,добавить муку и,как только она поджарится ,развести бульоном и белым сухим вином .Посолить ,поперчить.Проварить на тихом огне 20 минут.Добавить перец,уксус струйкой горчицу и томатное пюре.

Соус винегрет

Соус винегрет

Подготовка 5 минут

1 ст л уксуса,3ст л растительного масла,мелко нарезанная зелень,соль

перец

Смешать все,предварительно растворив соль в уксусе

Готовя соус для курицы или рыбы,вместо 3 ложек растительного масла взять 2 ст ложки томатной пасты,разведеной в 1 ст ложке уксуса

Горчичный соус

Горчичный соус

Подготовка 10 минут

25 г горчицы ,100 г сливочного масла ,5 г крахмала,100 г воды,соль

перец

Положить горчицу в миску на водяной бане,добавить,помешивая,сли вочное масло.Когда масса станет однородной,ввести в нее крахмал и 100 г горячей воды. Посолить,поперчить.

Соус майонез

Соус майонез

Холодный способ приготовления 10 мин.

1 желток,соль,перец,225 г растительного масла,охлажденного до 15 С,

20 г уксуса

Взбить желток деревянной ложкой или механической взбивалкой.Постепенно маленькими порциями,добавить растительное масло.Не вливать новую порцию до тех пор пока масса не станет однородной.В готовый соус добавить соль,перец и уксус. Яйцо и масло должны иметь одинаковую температуру.Нельзя использовать застывшее масло.

Горячий способ приготовления 8 мин.

Положить в маленькую кастрюлю 1 желток,1 ст. л уксуса,перец, соль.Взбивать все на водяной бане веничком.Постепенно,малень кими порциями,добавить растительное масло.Температура водяной бани не должна достигать 100 С.

ЗАКУСКИ

Салат из помидоров

Салат из помидоров

Вымыть помидоры, нарезать тонкими ломтиками,заправить вмомент подачи на стол соусом Винегрет.Можно предварительно очистить помидоры от кожуры.

Огурцы

Огурцы

Очистить от кожуры,нарезать тонкими ломтиками,посолить за 3 часа до подачи на стол,чтобы вышел сок.Дать стечь соку.Если огурцы очень соленые,промыть свежей водой.Заправить соусом Винегрет или сливками.

Натертая морковь с бананами

Натертая морковь с бананами

Подготовка 15 мин

200 г моркови, сок одного лимона,соль перец,нарезанная зелень петрушки,

2 банана,2ст ложки сметаны

Молодую моркрвь вымыть,вытереть,натереть на терке,выложить ровным слоем на блюдо.Очистить бананы,нарезать мелкими ломтиками,положить поверх моркови. Покрыть соусом,приготовленным из сметаны,сока лимона ,соли,перца.Посыпать зеленью петрушки.

Шампиньоны по-гречески

Шампиньоны по-гречески

Подготовка 10 мин/Варка 8 мин

500 г шампиньонов,100 гсухого белого вина,50 г растительного масла, сок

1 лимона,1 ст ложка концентрата томатной пасты,10 г кориандра,перец,соль

зелень.

Желательно выбрать маленькие шампиньоны.Очистить,вымыть,обсушить.Разогреть масло,положить в него шампиньоны,добавить сок лимона,белое вино,кориандр , томатную пасту,зелень и коренья. Посолить,поперчить.Варить на сильном огне не накрывая 7-8 минут.Оставить погруженными в соке, который образовался при готовке.Подавать очень холодными.

Маседуан

Маседуан

Это смесь различных овощей и мяса,расположеых декоративно

и заправленых соусом Винегрет,Майонез.

1 способ

Положить на дно блюда пирамидой картошку,отваренную в воде и нарезанную кубиками.Вокруг положить салат из свеклы,положив в каждый кружок свеклы немного мясного фарша.Заправить соусом.

2 способ

Нарезать тонкими ломтиками помидоры,уложить их на дно блюда,сверху разложить кружочки сваренного вкрутую яйца и слой очищенных кркветок. Полить мйонезом.

3 способ

Нарезать маленькими кубиками свареные в воде овощи морковь,фасоль,картофель. Выложить их пирамидой на блюдо и обложить вокруг вареными яйцами,предварительно срезав с них верхушки.Подавать с майонезом.

МАСЛО И МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

КАНАПЕ

КАНАПЕ

Канапе-это маленькие бутерброды из хлебного мякиша,поджаренного в

масле,на которые намазывают различные масла или кладут разнообраз

ные продукты.Размеры канапе 6х3 см,толщина 1 см.Можно придавать им

треугольную форму 5х5х2 см.

МАРИНАДЫ

МАРИНАДЫ

для мелких кусочков мяса

100 г белого вина,тимьян,петрушка,1 ст ложка растительного масла,сок

одного лимона,перец.

Куски мяса вымачивать в маринаде в течение 2 часов,время от времени помешивая.

Нежный маринад

Нежный маринад

100 г копченого сала,30 г репчатого лука,1 ст ложка растительного масла

3 г чеснока,соль ,перец,петрушка,50 г уксуса

Приготовить смесь из лука,чеснока,петрушки.Смеша ть все с маслом,уксусом , солью,перцем.Этотмаринад можно использовать как заправку во время приготовления мяса,которое не имеет особого вкуса.

СМЕСИ И ФАРШИ

Фарш для мяса

Фарш для мяса

100 г сала,100 г свинины,мелко нарезанная петрушка,перец,соль

Все вместе порубить или пропустить через мясорубку

Фарш для рыбы

Фарш для рыбы

0,5 л густого белого соуса,500 г рыбы,2 сваренных вкрутую яйца

кожица,снятая с шампиньонов

Варить втечение 5 минут в кур-буйоне (см ниже) рыбу.Очистить,освободить от костей и головы,размять мякоть с белым соусом.Заправить и добавить мелко нарезанные яйца и грибную кожицу.

ДЮКСЕЛЬ

ДЮКСЕЛЬ

Это начинка для фарширования овощей-помидоров,баклажан ов и пр.

30 г сливочного масла,1 ст ложка растительного масла, 60г реп

чатого лука,125 г шампиньонов,перец,соль,муск атный орех.

В разогретом жире обжарить мелко нарезанные репчатый лук и шампиньоны добавить соль,перец,орех и варить до загустения.Можно добавить немного коричневого соуса,1 ст ложку натертой хлебной корки и мякоти помидора. Сделать более пикантным по вкусу,добавив мелко нарезанные чеснок и петрушку.

КУР-БУЙОН

КУР-БУЙОН

Жидкость для отваривания рыбы, пряный отвар.Ее хорошо заправляют и отваривают в течение часа для придания большего

аромата.Рыбу погружать в отвар полностью.

Кур-буйон с уксусом

Кур-буйон с уксусом

3 л воды,200 г уксуса,50 г нарезанной кружочками моркови,50 г реп

чатого лука,гвоздика,веточка петрушки,перец,соль

Для судака,щуки,карпа.

Кур-буйон с белым вином

Кур-буйон с белым вином

2 л воды,1 л белого сухого вина,50 г моркови,50 г лука,тимьян

лавровый лист,соль,перец.

Для лосося,фарели

Кур-буйон с красным вином

Кур-буйон с красным вином

2 л воды,1 л красного вина,50 г моркови,50 г репчатого лука,

тимьян ,лавровый лист,петрушка,соль,перец.

Для щуки,карпа,форели

ИЗД. МОЛОЧНЫХ ПОДУКТОВ

ИЗД. МОЛОЧНЫХ ПОДУКТОВ

Сыры чем- то похожи на фрукты: только спелые они вкусны.Тонкий вкус сыра проявляется полностью только тогда,когда сыр созрел. Надо уметь покупать спелый сыр,но не передерживать его Различают сыры свежие,сброженые и плавленные. Свежие сыры-сыры,получаемые без брожения.Сброженные сыры могут быть мягкими (бри,куломье,ливаро,мюнстер и др.),прессованными (реблошон, сен-ролен,кантал,голандский), пресованными варенными(грюйер, эмментальский,пармезан).Ни к одному из этих видов не принадлежит сыр Рокфор, приготовляемый из овечьего молока.

Сыр подают в конце еды-он благоприятно действует на прищеварение. Не рекомендуется подавать сыры после сладких блюд-это нелепость. Как приправа сыры входят в состав многих блюд,что улучшает их вкус и питательность.

Кур-буйон на молоке

Кур-буйон на молоке

3 л воды,0,5 л молока,лимон кружочками,соль,перец

Для тюрбо,камбалы

Творог со сливками 2

Творог со сливками 2

Подготовка 15 минут.Приготовление 6 часов

3 яичных белка,0,5 кг творога,0,5 л сливок

Протереть творогчерз сито,смешать со сливками и вымешивать 10 мин.Взбить белки,добавить их в творог.Смешать и

положить массу в плетеную форму,положив на дно марлю.Дать стечь в течение 6 часов.Подавать холодным,добавив несколько ложек сливок.

Творожные шарики

Творожные шарики

Подготовка 10 мин.Приготовление 5 мин.

350 г творога,3 яйца ,100г муки,80 гсахара,1 кофейная ложка соы

фритюр.

Хорошо вымесить все вместе,сформовать из полученной массы шарики,обвалять в муке или панировке и опустить в горячий жир.Шарики будут готовы, когда деревянная спица ,которой их проколоть, останется сухой.Посыпать сахаром,подавать горячими.

Оладьи из творога

Оладьи из творога

Подготовка 10 мин/варка 5 мин.

500 г картофеля,250 г творога,125 г муки,80 г сахара,1 яйцо,цедра

лимона,фритюр.

Сварить картофель на пару и приготовить из него пюре.Добавить творог, муку,яйцо,немного соли,сахар ,натертую цедру лимона.Скатать шарики и обжарить с дух сторон во фритюре.

Делисьез из сыра

Делисьез из сыра

Подготовка 10 мин,приготовление 3 мин.

4 яичных белка,200 гнатртого тердого сыра,панировочные сухари,зе

лень петрушки,перец

Белки хорошо взбить.Смешать их с натертым сыром,попрчить.Сформовать шарики величиной с яйцо не слишком сжимая тесто.Обвалять в панировке обжарить во фритюре до золотистого цвета.Подавать,обложив обжаренными веточками петрушки.

Крокеты из сыра.

Крокеты из сыра.

Подготовка 25 мин.Приготовление 5 мин

90 г муки 80 г сливочного масла,0,50 л молока,150 г твердого сыра,2 яйца ,панировочные сухари.

Из сливочного масла,муки, молока приготовить очень густой белый соус (см. выше).Добавить натертый сыр и желтки.Сформовать пирожки величиной с большой палец,обвалять в панировке,обжарить во фритюре.

Хлеб в сыре

Хлеб в сыре

Термостат 9 .Подготовка 20 мин.Приготовление 25 мин

200 г черствого хлеба,1/2 л молока,3 яйца,100 г твердого сыра

50 г сливочного масла,соль.

Вскипятить молоко,взбить яйца,смешать с горячим молоком.Нарезать черствый хлеб,намазать маслом,окунуть в теплое молоко.Разложить на противне, смазанном сливочным маслом.Хорошо обсыпать тертым сыром,жарить 25 мин.

Суфле из сыра CUFLE.GIF CUFL1.GIF Суфле из сыра

Термостат 5 ,затем 7,подготовка 25 мин,приготовление45 мин

100 г сливочного масла,100 г муки,1/2 л молока,соль, 125 г твер

дого сыра,5яиц,перец.

Приготовить очень густой белый соус из слливочного масла,муки,молока. Добавить натертый сыр.Охладить.Добавить желтки,взбитые белки,посолить, поперчить по вкусу.Запекать в духовке со средним нагревом на смазанном маслом противне 45 мин.

Пирог с сыром

Пирог с сыром

Термостат 7.Подготтовка 20 мин,приготовление 30 мин.

200 г теста ,1/4 л молока ,125г сливок,125 г твердого сыра,3 яйца.

Приготовить песочное тесто (см ,ниже),выложить им смазанную сливочным маслом форму для торта.Взбить яйца,добавить молоко,сливки,натертый сыр,посолить,поперчить.Вылить эту смесь на тесто.Запекать в горячей духовке 30 минут.

Пирого с творогом и изюмом.

Пирого с творогом и изюмом.

Термостат 7 Подготовка 30 мин,приготовление 45 мин

Песочное или слоеное тесто,50 г панировочных сухарей,100 г изюма,

1/2 лимона,50 г сливочного масла,500 г творога,100 г сметаны,125 г

сахара,4 яйца ,30 г муки.

Приготовить тесто(СМ. НИЖЕ).Раскатать на доске,положить в форму с достаточно высокими краями.Посыпать тесто панировочными сухарями и изюмом. Сверху положить смесь,приготовленную из хорошо растертого сливочного масла,3 желтков,муки,цедры,сока 1/2 лимона,творога и сметаны,все это

хорошо перемешать со взбитыми белками 4 яиц.Смазатьвсе одним желтком.Выпекать в духовке со средним жаром 45 мин.Подавать холодным.

СУПЫ

Щавелевый суп

Щавелевый суп

Подготовка 20 мин,варка 1 час

2 л воды,250 г щавеля,500 г картофеля,30 г сливочного масла, 1 желток

перец,соль.

Щавель вымыть и нарезать.Потомить его в сливочном масле,влить холодную воду,добавить нарезанный картофель и варить в течение часа.Перед подачей на стол вылить в суповую миску на взбитый желток.

Можно добавить в щавель,прежде чем вливать воду,муку из расчета15 г на порцию.Добавить соль,перец,и в момент подачи на стол 20 г сливочного масла.

Суп а ля льежуаз.

Суп а ля льежуаз.

Подготовка 20 мин,варка 45 мин.

2 л воды,2 шт. лука-порея,веточка сельдерея,125 г щавеля,500 г картофеля,200 г помидоров,80 г сливочного масла,соль,перец горошком,лавровый

лист.

Очистить и вымыть зеленые овощи,нарезать и обжарить в сливочном масле. Добавить горячую воду.Посолить,поперчить,доб авить лавровый лист.В момент закипания положить картофель.Варить 45 минут ,добавить растертые в пюре помидоры.

Морковный суп

Морковный суп

Подготовка 20 мин,варка 2 часа.

2 л воды,500 г красной моркови,125 г репы,500 г картофеля,150 г репчатого лука,50 г сливочного масла.

Всеовощи кромелука,мелко нарезать,положить их в холодную воду и варить при слабом нагреве 1,5 ч.Посолить ,поперчить,добавить обжаренный в масле лук.Варить еще 20 мин.Подать с ломтиками обжаренного хлеба.

Суп доброй женщины.

Суп доброй женщины.

Подготовка 20 мин, варка 45 мин.

250 г моркови, 250 г лука-порея, 80 г сливочного масла, 500 г картофеля, 1,5 л воды, соль, перец, лавровый лист, гвоздика.

Овощи очистить, вымыть, нарезать маленькими кусочками и

обжарить в 50 г разогретого сливочного масла. Добавить кипящую воду и пряности. Варить 45 мин. При желании добавить в момент подачи на стол сливочное масло или сливки.

Жирный бульон

Жирный бульон

Подготовка 25 мин,варка 3,5 часа

800 г говядины,200 г моркови,125 г репы,100 г лука-порея,60 г пастернака,1 веточка сельдерея,3 л воды,30 г соли

Положить в кастрюлю мясо с костями,добавить соль,залить холодной водой, довести до кипения и проварить в течение 15 минут.Снять пену,положить связанные вместе овощи,очищенные и вымытые.Довести до кипения и варить на слабом огне 3 часа.Перед подачей на стол снять жир.Подать на стол в суповой миске с зажаренными в духовке ломтиками хлеба.

ТОРТЫ

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

200гр слив. масла растереть с таким же количеством молотых ванильных сухарей, сырым яйцом и сахарным песком по вкусу. Полученную густую однородную массу плотно уложить в форму, смягченную водой и поставить на холод. Через 2 часа вынуть торт, полить сиропом или вареньем и подать к столу.

ТОРТ "ГУСИНЫЕ ЛАПКИ"

ТОРТ "ГУСИНЫЕ ЛАПКИ"

Яйца с сах. взбить до увеличения об'ема в 3 раза , замесить с мукой, выложить в круглую форму и выпекать при Т=110-120град.

Крем: сахарную пудру, сливки, слив. масло взбить до пышной массы, добавить вино и какао. Остывшее бисквитное тесто пока торт остынет, слоем шоколада. Бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить оставшимся кремом и поставить в холодное ме сто.

Для теста: 80гр. муки, 70гр. сахара, 2 яйца

Для крема: 125гр. сах.пудры, 150гр. масла, 32 гр. сливок, 15гр. какао, 10гр. коньяка.

ТОРТ "СЛАДКОЕЖКА"

ТОРТ "СЛАДКОЕЖКА"

Влить в миску 1 стак. сметаны, всыпать 1 стак. сахара, 30гр слив. размягченного масла, все перемешать.+ 3стак. муки, замесить не очень крутое тесто, разделить его на 4 или 6 частей, из каждой части раскатать круг по форме сковороды, на которой будете печь. сковороду жиром не смазывать. Выпекать, переворачивая, 5-7 мин. на газовой конфорке или плите. остудить, промазать кремом и посыпать крошками, поставить в

холодильник.

Примечание: перед тем, как добавлять муку в массу добавить 1 ч. л. соды, погашенной в уксусе.

Крем: 250гр. масла, 1 ст. л. сахара размять, 1/2 банки сгущеного молока.

ТОРТ "МИШКА НА СЕВЕРЕ"

ТОРТ "МИШКА НА СЕВЕРЕ"

Тесто: 1.5 банки сметаны, 1.5 стакан сахара, 0.5 ч. л. соды, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. муки Замесить, разделить на 2 , раскатать и печь 4 коржа. В 1-ом ложка какао.

Крем: 1.5 ст.сметаны, 1.5 стакана сахара взбить и смазать 2 коржа. Начинать мазать с темного, верхний смазать глазурью.

Глазурь: 1.5 ст. сахара смешать с 3 ч.л. какао , добавить 4 ст.л. молока и варить 20-30мин. на медленном огне.

В конце варки добавить сливочное масло. Смазать торт.

ТОРТ "СЕВЕРНЫЙ"

ТОРТ "СЕВЕРНЫЙ"

Вылить в блюдо сгущенное молоко, 2 яйца, соду, соль. Тщательно размешать, постепенно всыпая крахмал, перелить в сковороду, заполнив ее не более чем на 1/3 и выпекать в духовке. На 1 банку сгущенного молока - 2 яйца, 1 ст.л. крахмала, 1/3 ч. л. соды, щепотка соли.

ТОРТ "УЛЫБКА НЕГРА"

ТОРТ "УЛЫБКА НЕГРА"

1 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. молотой черемухи , 1 ст. муки 1/2 ст.л. соды, 1 ст. сахара. Выпекать в духовке до готовности

ТОРТ 1

ТОРТ

1 стак. сметаны, 1 стак. сахара, 3 яйца, 1/2 ч.ложка соды, немного соли, изюма, 2.5 стакана муки. Выпекать в духовке.

ТОРТ 2

ТОРТ

2 ложки крахмала, 2 ложки муки, 2 яйца, 100гр. слив. масла, 1 банка сгущ. молока, соль и сода по вкусу. Все перемешать. Выпекать в духовке. Сверху полить растопленным шоколадом.

ТОРТ "ЛАКОМКА"

ТОРТ "ЛАКОМКА"

Тесто:1ст. грецких орехов нарезать, 100гр меда, 3 яйца, 1/2 стак. сахара, 1/2 ст. муки, 1 ч.л. погашеной соды, 1 ч.л. воды. Мед растопить, взбить яйца с сахаром, влить мед, орехи, соду, муку. Испечь 3 коржа до коричневого цвета. За сутки перед подачей на стол смазать сметанным кремом.

Крем: 4 банки сметаны, 1ст. сахара. Украсить орехами.

ПЕЧЕНЬЕ КАРТАЛИНСКОЕ

ПЕЧЕНЬЕ КАРТАЛИНСКОЕ

250 гр. творога, 200гр. маргарина, 2 ст. муки, соль, сода. Замесить тесто. Вырезать кружочки как на пельмени,макать в сахар и на листе, выпекать в духовке.

ТОРТ "СЛОЕНЫЙ"

ТОРТ "СЛОЕНЫЙ"

2 яичных желтка растереть с сахаром, размягченным маргарином, добавить растительное масло, гашеную соду, всыпать муку и замесить тесто. Оно должно быть плотным и хорошо раскатываться на доске.

Тесто: 200гр маргарина, 1стак. сахара, 2 ст.л. растительного масла, 3/4 стак. сметаны, 3стак. муки, 1/2 ч.л. соли, 1/2 ч.л. уксуса.

Крем: 2 яичных желтка, 1 стак. сахара, 2ст.л. муки, 2 стак. молока, 200 гр. слив. масла, ванилин.

ТОРТ "СЮРПРИЗ"

ТОРТ "СЮРПРИЗ"

На овальное металлическое блюдо полжить кусочки бисквита толщиной 1-1.5 см, сверху слой слив. мороженого или пломбир, затем консервированные фрукты. Их также покрыть мороженым. Все покрыть бисквитом, а на него выпускать из бумажного пакета белки взбитые с сах.пудрой. Торт поставить в сильно разогретую духовку и печь 2 мин. до темно-золотистого цвета, перед подачей сложить вокруг торта кусочки сахара,смоченные в коньяке и поджечь, внести, погасив свет.

ТОРТ "ВЕСЕННИЙ"

ТОРТ "ВЕСЕННИЙ"

Круглый, 3-х слойный торт с кремом. Взять 3 яйца, отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром,а белки взбить с таким же количеством сахара. взбитые желтки и белки соединить, добавить муку и растопленное масло, замесить тесто. Готовое тесто выложить в круглую форму и испечь. Лепешку остудить,разрезать вдоль на 4 равные части, на каждую ровным слоем положить крем, боковые стороны обсыпать крошками, орехами. Приготовить фруктовое желе, как только оно начнет застывать, им надо залить торт сверху.

Тесто: 170 гр. муки, 30гр крахмала, 300гр сливочного масла 300 гр. сахара, 1.5 ст. молока, 5 яиц, немного консервированных фруктов и орехов.

ТОРТ "ШАЛАШ"

ТОРТ "ШАЛАШ"

Маргарин растопить с медом, 2 яйца взбить с сахаром, перемешать. 2 пачки печенья макать в теплое молоко и разложить на бумаге, смазать массой, наложить другой слой, затем сложить

остальную массу, завернуть в бумагу, свернуть, чтобы получилась форма шалаша.

Крем: 2 ч.ложки ..... до кипения, обмазать шалаш, поставить в холодильник.

ТОРТ С ЯГОДАМИ

ТОРТ С ЯГОДАМИ

1 банка майонеза, 2 стак. сахара, 3 яйца, 100 гр. сметаны, 1/2 ч.л. слив. масла, 1/2 ч.л. соды, 1/2 стак. муки. Растереть 3 желтка с 1 ст. сахара, добавить майонез, сметану, все хорошо размешать, соду всыпать и соединить с полученной массой.Глубокую сковородку смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тесто. Печь при средней температуре до слегка золотистого цвета, вынуть, сверху положить ягоды из какого-нибудь варенья, залить взбитыми с 1 стак. сахара белками. Взбивать белки охлажденными. Допечь все на слабом огне до появления на белках золотистой корочки и их подсыхания. На куски нарезать на сковороде.

ТОРТ НОВОГОДНИЙ - "ЧАСЫ"

ТОРТ НОВОГОДНИЙ - "ЧАСЫ"

Испечь обычный кекс, сверху белым сливочным кремом нарисовать циферблат, цифры и стрелки можно нарисовать шоколадным кремом. Выложить толчеными орехами, бока обсыпать крошками или орехами.

Или: тесто разделить на 2 части , 1-печь в обычной форме, 2 - в высокой. Высокий пирог разрезать на 2 части и срезать верхушку,на срезе нарисовать белым кремом циферблат,шоколадные цифры и стрелки. Часы поставить на низкий пирог, обмазать оба пирога кремом, обсыпать толчеными орехами или крошками от пирога. На срезанную верхушку часов положить кусок картона, обтянуть фольгой, проткнуть в ней маленькие дырочки и вставить туда свечки.

ТОРТ "МИШКА"

ТОРТ "МИШКА"

Масло растереть с сахаром, добавить сметану и опять растереть, добавить 1ч. л. соды, 1 ст. ложку уксуса, смешать, добавить 3 ст. муки, замесить тесто, разделить тесто на 2 части и в 1 добавить какао, все разделить на 6 коржей и испечь.

Тесто: 1ст.л. сливочного масла, 1 стак. сахара, 1 ст.сметаны, сода, уксус, 3 ст муки, 3 ч.ложки какао.

Крем: 1.5 стак.сметаны, 1стак.сахара, пачка ванилина,взбить и поставить в холод. Затем смазать коржи, кроме верхнего, поставить для пропитки в холод. Коржи чередовать темные и светлые.

Глазурь: 2 ст.ложки молока, 4 ст.ложки сахара, растереть,

добавить 50гр мягкого сливочного масла и снова хорошо растереть, добавить 3 ч.ложки какао, поставить на огонь,довести ло кипения, чтобы растаял сахар. Помешивая остудить, залить верх и бока.

ЮБИЛЕЙНЫЙ

ЮБИЛЕЙНЫЙ

Желтки растереть с 1стаканом сахара и мягким слив. маслом, солью, добавить погашенную соду, всыпать муку и замесить лепешки Выпекать при 180-200град. Остывшие лепешки промазать кремом, посыпать орехами.

Крем: яичный желтки взбить с 1/2стаканом сахара и вареньем (лучше клюква или смородина).

Тесто: 4 яйца, 1.5 стакан сахара, 300гр слив.масла, 1/2 ч.ложки соды, соль, 1/2 ч.ложки уксуса, 300гр варенья, 2 стак. муки и 200 гр орехов.

ТОРТ "КИЕВСКИЙ"

ТОРТ "КИЕВСКИЙ"

10 сильно охлажденных белков взбить с 1стаканом сахара до увеличения об"ема в 4-5 раз, добавить жареных орехов, 40гр муки, осторожно размешать, выложить на 2 круглых пергаментных листа, сушить в духовке 4-5 часов при 100 град.

Крем: 200 гр взбитого слив. масла, 250гр сгущ.молока, 15 гр какао.

ТОРТ "НАПОЛЕОН"

ТОРТ "НАПОЛЕОН"

5 стак. муки, 500гр. маргарина порубить до однородной массы, добавить 1 ст воды и рубить до получения теста. Тесто разделить на несколько частей, поставить на холод на 1 и более час. Раскатать на листе и выпекать.

Крем: 250гр слив. масла, 1 ст. сахара размять, добавить 1/2 банки сгущ. молока, 1 яйцо, 6 ст. ложек молока. Готовый торт поставить на холод, кремом промазать все коржи, посыпать крошкой

БИСКВИТ СУХОЙ

БИСКВИТ СУХОЙ

Яичные желтки растереть с сахаром добела, можно добавить цедру, с одного лимона или апельсина, смешать с мукой и осторожно ввести бзбитые в крепкую пену белки. Полученную массу по ложить в форму и выпекать в духовке 15-20мин. На 1.25 стак.муки, 1 стак. сахара, 8 яиц.

ТОРТ "ШОКОЛАДНЫЙ"

ТОРТ "ШОКОЛАДНЫЙ"

4 желтка растереть с 1/2 стак. сахара добела, смешать 200гр слив. масла, всыпать 2-2.5 ст. муки, замесить тесто, оно должно

быть мягким. Разделить тесто на 3 части толщиной 0.5см и испечь. Затем 4 белка взбить в густую пену с 0.5 ст. сах.песку и смешать с 1 стак. мелко истолченных орехов. Начинку разделить на 2 ч. и смазать ею оба коржа. 3-й корж сверху покрыть шоколадным кремом.

Крем: банка сгущ. молока, 200гр слив. масла, 2 ч.л. какао.

ТОРТ "АЛЕНУШКА"

ТОРТ "АЛЕНУШКА"

1 ст. сметаны, 1/2 банки сгущ. молока, 3 яйца, 1.5 ст муки, 1 стак.сахара, сода, гашеная в уксусе. все перемешать, выложить в форму, смазанную жиром, запечь в духовке.

Крем: 200гр слив. масла, 0.5 банки сгущ.молока. Все взбить.

ТОРТ "РУСЛАН"

ТОРТ "РУСЛАН"

500 гр сметаны, 500 гр сахара, 100 гр слив.масла, 0.5 ч.л. соды, 5 ст. л. муки. Сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо размешать, разделить на 2 части. Одну оставить для крема, поставить в холод, в другую всыпать муку, добавить соду. Тесто должно быть как на густые оладьи.Сковородку густо смазать маслом, выпечь 4 коржа. Один из них чуть боьше подрумянить для крошки. Кремом из холдильника промазать остальные 3 коржа и поло жить один на другой. Верхний корж намазать сверху, 4-й корж раскрошить и посыпать им торт. Готовый торт поставить на 10 час. в холодильник

ТОРТ С ОРЕХАМИ

ТОРТ С ОРЕХАМИ

200 гр сметаны, 2 яйца, 1 стак. сахара, 1/2 ст муки, 1/2 банки сгущенки, какао, соды, погаш.в уксусе, Все тщательно перемешать и поставить тесто в духовку на 50 мин. на небольшой огонь

Крем: 200гр слив. масла, 1/2 банки сгущенки, все хорошо растереть, добавить измельченных орехов. Остывшую лепешку разрезать на 2 равных пласта и промазать кремом с орехами. Готовый торт обязательно выдержать в холодном месте 1 день.

ТОРТ "ЖОЗЕФИНА"

ТОРТ "ЖОЗЕФИНА"

Тесто 1 коржа: 1 яйцо, 1 стак.сахара, 1 стак.сметаны, 1/2 ч. л. гашеной соды, 1.5 стак. муки. все взбить, смазать форму и выпекать. Разрезать на 2 части.

2 корж: то же самое + 2 ч.л. какао, топленое масло, месят крутое тесто.

ШАРИКИ ИЗ ОРЕХОВ И

ШАРИКИ ИЗ ОРЕХОВ И ИЗЮМА

Очищенные, поджаренные орехи, промытый изюм без косточек и сухари пропустить 2 раза через мясорубку, добавить

фруктовой эссенции, хорошо перемешать,сделать шарики величиной с грецкий орех, обвалять в сахарной пудре, выложить в вазу, подать к столу.

ШАКЕР ПУРИ (

ШАКЕР ПУРИ (Азербайджанское блюдо)

Растереть масло с сах.пудрой по 100 гр каждого, 1 яйцо, 100 гр молока, немного соды, понемногу всыпать муку, чтобы получилась однородная масса. Готовое тесто оставить отлежаться 8-10мин затем его раскатать в лист толщиной в 1-1.5см и стаканом резать фигурки в виде полумесяца.Выпекать надо в сильно нагретой духовке в теч. 25-30мин.

ТОРТ 3

ТОРТ

Тесто: 1 пачка маргарина, 1 стак.сахара, 2-3 яйца, соль, сода, мука. Замесить тесто на 7 лепешек. Смазать шоколадным кремом.

Крем: банка сгущенки, 200гр масла, 2 ч.л. какао.

ТОРТ ИЗ СЛИВОК

ТОРТ ИЗ СЛИВОК

Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть до исчезновения кристалликов с желтками, смешать со взбитыми сливками, всыпать ванилин, постепенно добавлять муку. Все промешать до однородной массы.Готовое тесто осторожно переложить в форму с низкими боками, смазанную жиром и обсыпать крошкой из пшеничных сухарей. Печь 25-30мин при 200-220град. После охлаждения торт вынуть их формы и слегка посыпать сах.пудрой. Для 1кг торта - 200г муки, сахара, 500г густых сливок, 6 яиц, 500г пшеничных сухарей, 25г слив.масла для смазывания сах пудры при обсыпке. Варенье по вкусу.

ТОРТ "ДАЙНАВА"

ТОРТ "ДАЙНАВА"

Взбить белки, постепенно добавляя сахар до образования устойчивой пены. Измельченные орехи смешать с сах.пудрой, просеянной мукой и взбитыми белками.Из приготовленного теста выпечь 3 одинаковых лепешки, промазать кремом, залить глазурью,приготовленной из шоколада на растопленном кондитерском жире, украсить декоративными элементами из сах.массы

Крем: в яичные желтки, растертые с сахаром, влить тонкой струйкой горячее молоко, непрерывно помешивая, охладить до 18-20град, влить в размягченное слив.масло, добавить какао и коньяк. Яичные белки 17 шт., 2 ст сахара, 300г пудры, 25г муки, 300г слив.масла, желтки 2 шт, 1/2 ст молока, 20г какао, 200г шоколада, 20г коньяку, жир и стак. орехов.

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

Очищенные орехи вместе с сахаром 2 раза пропустить через мя сорубку, в полученную массу добавить растопленное сливочное масло,сметану, яйца, все перемешать, засыпать мукой и снова перемешать. Положить массу в форму,смазанную маслом, и выпекать в духовке 30-40 мин. На 150гр муки 200гр очищенных орехов, 100гр масла, 100гр сметаны, 2 яйца.

ТОРТ "АНЕЧКА"

ТОРТ "АНЕЧКА"

Масло и мед растопить, добавить сметану, сахар,яйцо- взбить положить соль, 0.5 ч.л. соды, орехи,муку. Тесто разделить на 3 части, испеченные коржи смазать кремом, сверху посыпать крошками и орехами. На 2.5 стакана муки 2 ст.л. меда, 3 ст.л. сметаны 1 ст. сахара, 1 яйцо, 100г масла, 300г орехов, сода, соль.

ТОРТ ИЗ ВИШЕН

ТОРТ ИЗ ВИШЕН

Сливочное масло разотрите добела со 100г сахара,яйца взбейте до густой пены с остальным сахаром, орехи мелко нарубите и все перемешайте, добавьте изрубленную цедру лимона, корицу, муку все перемешайте положите вишню из варенья и опять хорошо перемешайте. Приготовленное тесто положите в форму с низким бортом, хорошо смазанную сл. маслом, выпекайте 25-30 мин. При 180-200 гр После охлаждения верх торта украсьте вишневым вареньем. Для 1кг торта 200г муки, 150г сл. масла, 200гр сахара, 5 шт яиц, 100гр орехов, 250гр ягод, 1 ч. л. корицы, цедра 1 лимона.

ТОРТ "МУРАВЕЙНИК"

ТОРТ "МУРАВЕЙНИК"

Тесто: 250гр маргарина, 1/3 ст. молока, 2 яйца, сода, соль, мука.

Крем: 1 банка сгущ. молока, вареного 2-2.5часа,200гр слив. масла.

Замесить крутое тесто, пропустить через мясорубку и выпекать жгутами. Затем перемешать все с кремом, ломая жгуты, уложить горкой на блюдо и поставить на холод.

ТОРТ " ПИЩА БОГОВ "

ТОРТ " ПИЩА БОГОВ "

Крем : 1 б. сгущ.молока, 200гр слив.масла, 3 ч.л. какао. 2 яйца растереть с 1 стак.сахара, 0.5 стак.сметаны, 0.5 стак. измельченных орехов, 2 ст.муки, 0.5ч.л.соды. Смешать все, выложить в глубокую сковородку и выпекать 35-40 мин. Через 4-5час. разрезать на 2части, нижнюю часть тоньше. Верхнюю часть размять на крошки, низ покрыть кремом и посыпать 1/3частью крошек,чуть придавить, покрыть кремом и т.д.

Поставить в холод.

ГОРКА

ГОРКА

1кг творога смешать с 1б.сгущ. молока, добавить цедру лимона выложить на блюдо, залить сметанным кремом и поставить в холод

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕШКИ

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕШКИ

3ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст.сахара, 250гр.маргарина, 1/4ч.л соды, соли.Сахар растереть с

желтками, белки взбить до пены, соду гасить в ч.л. уксуса, добавить маргарин, муку, ванилин и тщательно вымесить. Начинка: вареное сгущ.молоко смешать с орехами .

КОЛОБОЧКИ-РАСТРЕПКИ

КОЛОБОЧКИ-РАСТРЕПКИ

200гр сметаны, 0.5стак.сахара, 2 яйца, 1ч.л.соды, 2ст.муки. Печь в масле . Если тесто густое - катать колобки, если жидкое выкладывать ложкой.

200г сметаны, 0.5ст.сахара, 2 яйца, 1ч.л.соды, 2ст.муки. Печь в масле . Если тесто густое- катать колобки, если жидкое выкладывать ложкой.

ПЕЧЕНЬЕ "КОЛБАСКА"

ПЕЧЕНЬЕ "КОЛБАСКА"

500г печенья, 1ст.л.молока, 300г орехов, 1ст.сахара, 2ст.л. какао,300г масла. Молоко с сахаром довести до кипения,добавить какао и масло.Печенье и орехи пропустить через мясорубку,все перемешать, завернуть целлофан в форме колбаски и в холодильник.

ПЕЧЕНЬЕ НА МАЙОНЕЗЕ

ПЕЧЕНЬЕ НА МАЙОНЕЗЕ

200г маргарина,соль, 0.5ч.л.соды, 1ст.сахара, 250г майонеза 3ст.муки, 3 яйца. Замесить тесто, нарезать формочками и испечь.

БЕЗЕ

БЕЗЕ

1 белок и 500г сметаны взбить в пену, добавить 1.5ст.сахара все время помешивая,потом немного ванилина.Выпекать на противне, покрытом промасленной бумагой. На нее ложкой подальше друг от друга выкладывают взбитую смесь и пекут в нежаркой духовке.

ВОСТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ВОСТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Очищенные грецкие орехи, вымытый и просушенный изюм и курагу нарезать кусочками и перемешать, яйца растереть с сахаром, всыпать соду и муку, размешать, соединить все вместе и

получившуюся очень густую массу положить на сковородку, смазанную маслом и выложенную промасленной бумагой.Печь 25-30мин в духовке при средней температуре. Готовое печенье выложить на блюдо, снять бумагу кусочками.

200гр сахара, 200гр муки, 2 яйца, соды на кончике ч.л..

ХВОРОСТ

ХВОРОСТ

1/2 стак.молока, 1 ст.л. сметаны, 3 желтка, 1 столовая ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли. В эту массу всыпать 2.5 стак. муки, замесить крутое тесто, раскатать как лапшу, нарезать его полосками длиной 10см, переплести по 2-3 полоски, соединить их концы. Печь в кипящем слое жира. Когда хворост всплывет и зарумянится, вытащить и положить в сито или бумагу, сверху посыпать сах.пудрой.

3 яйца, 3-4 ст.ложки водки, 300гр масла, варить в растительном масле, сверху посыпать пудрой, резать на кусочки чуть побольше грецкого ореха.

ТОРТ "ОТЕЛЛО"

ТОРТ "ОТЕЛЛО"

Тесто: 2 яйца, 1 стак. сметаны, 1 стак. муки, 1 стак. варренья, 0.75 стак. сахара перемешать и выпечь два коржа.

Крем: 1 ч. л. соды, растворить в сметане, добавить 150 гр сливочного масла, сахар, какао.

ТОРТ "СМОРОДИНОВЫЙ"

ТОРТ "СМОРОДИНОВЫЙ"

1 ст. л. сахара растереть с 3 яйцами, добавить 1 ст. л. кефира, 1 ст. л. протертой смородины, 3 ч. л. соды (негашеной), можно ванилин. Все перемешать с 2-мя стак. муки. Выпечь 2 коржа. Остудить и разрезать пополам, промазав сметанным кремом.

Крем: 400 гр сметаны, 1 стак. сахара.

ТОРТ "НАТАША"

ТОРТ "НАТАША"

1-ый сочень: 0.5 стак. сахара, 0.5 стак. сметаны, 0.5 стак. муки, 1 яйцо, 1 ч. л. крахмала, 0.5 ч. л. гашеной соды.

2-ой сочень: все тоже и

0.5 стак. мака.

3-ий сочень: все то же и 0.5 стак. ореха.

Крем: 200 гр масла, 1 банка сгущенки. Верхний корж посыпать орехом.

ТРЮФЕЛИ

ТРЮФЕЛИ

Растереть 0.5 пачки какао, 150 гр сливочного маргарина. Сварить сироп из 500 гр сахара, 0.5 стак. воды. Сиропом залить растертую массу, размешать и дать остыть. Сделать шарики,

обвалять в какао, охладить.

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

1.5 стак. овсяных хлопьев провернуть на мясорубке, 100 гр. маргарина, 1яйцо, 1 стак. сахара, 2 стол. л. молока, 1 стак. муки, 0.5 ч. л. соды. Все перемешать, добавляя хлопья и муку. Из теста скатать шарики и выпекать на листе.

КАРТОШКА

КАРТОШКА

400 гр ржаных пряников, натертых на терке,200 гр грецкого ореха, 1 стол. л. какао. Смешать, раскатать картофелины.

Наружное покрытие: 100 гр толченого ореха, 1 стол. л. сахара, 1 стол. л. какао. Картошку обвалять в покрытии и украсить кремом (ростки).

ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

Тесто: 200 гр сливочного маргарина, 1-1.5 стак. сахара,4-5 яиц, 3-4 ч. л. какао, 1 ч. л. гашеной соды, 1-1.5 стак. муки. Все довести до вязкости густой сметаны. Выпечь 4 коржа.

Крем: 2 стак. молока, 2 сто. л. манки варить до полного растворения (30 мин), остудить, добавить растертые 300 гр сахарной пудры, 200 гр масла. Смазать коржи.

Вскипятить 8 стол. л. сметаны, 3-4 ч.л. какао, 6 ч. л. сахара. Остудить и промазать верхний корж.

ТОРТ "ПРАГА"

ТОРТ "ПРАГА"

Тесто: желтки 2-х яиц растереть с 1.5 стак. сахара. Белки взбить отдельно и соединить с желтками .Добавить 3/4 стол. л. какао, 1/2 сгущенки, 2 стак. муки, 1/2 ч.л. соды, погашенной уксусом, 200гр сметаны. Испечь 2 коржа и пропитать кремом.

0.5 банки сгущенки.Или 2 яйца, 1 стак. сахара,2 стол.л. муки,1 стак.молока.Вскипятить,осту дить и добавить 200-250 гр масла.

ТОРТ "ПИКАНТНЫЙ"

ТОРТ "ПИКАНТНЫЙ"

Тесто: 1 стак. сметаны,1 стак. сахара, 1 яйцо, 1 ст.л. сливочного масла или маргарина,0.5 ч.л. соды,щепетка соли,муки столько,чтобы тесто было не очень густое.Разделить тесто на 7-8частей. Каждую раскатать,смазать начинкой, завернуть рулетом, выпекать.Горячий рулет разрезать кусочками по 3-4 см, которые вертикально поставить в кастрюлю или миску с прямыми стенками,залить все слои сметанным кремом.Верхний слой не мазать . Оставить на ночь для пропитки.

Начинка: 500 гр чернослива отварить, удалить кости,

провернуть через мясорубку.

Крем: 800 гр сметаны,1.5 стак. сахара.

ТОРТ "БЕЛОЧКА"

ТОРТ "БЕЛОЧКА"

Тесто: 1 яйцо, 0.5 стак. сахара, 0.5 пачки сливочного маргарина порубленного ножом, 200 гр сметаны, 0.5 ч. л. соды, мука до вязкости пельменного теста. Тесто натереть на крупной терке, высыпать на лист и выпекать до готовности. Крошки должны подрумяниться. 300гр грецкого ореха очистить, порубить ножом. Сварить 2 часа 1 банку сгущенного молока. Крошки высыпать в большое блюдо добавить 200гр слив. масла, сгущ. молоко, рубленные орехи. Все перемешать, придать форму, охлаждать 1.5-2 часа.

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

яйцом, 2столовые ложки сметаны и пшеничной муки, 2 ч.ложки крахмала, слегка посолить, можно добавить сахар. Из массы сделать шарики, опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть на тарелку, полить маслом или сметаной.

ПЕЧЕНЬЕ АЙГУЛЬ

ПЕЧЕНЬЕ АЙГУЛЬ

добавить сахар, яйца; смесь взбивать еще 10 мин, замесить тесто до густоты сметаны, нарезать небольшими лепешками размером с 5-копеечную монету и выпекать на противне. Кружочки склеить тонким слоем повидла, из какао приготовить помадку и нанести сверху рисунок. 3.5стак. сметаны, мука, 0.5ст.л. какао, 2стак. сахара, 200гр повидла, 600гр масла, 7яйц.

ПЕЧЕНЬЕ ПРИПАРКОК

ПЕЧЕНЬЕ ПРИПАРКОК

Муку просеять через сито, сахар залить 100гр воды и кипятить до образования жженки светло-коричневого цвета, остудить, маргарин растопить, в жженку положить муку, маргарин, специи и замесить на воде крутое тесто. Желательно выдержать его на холоде 2 суток, затем тесто раскатать тонким слоем 1.5-2см и нарезать различными формочками. Выпекать в не жаркой духовке. Печенье должно быть сухое, рассыпчатое, легко ломаться.

На 1 кг печенья- 600гр муки, 330гр сахара, 160гр маргарина, 5г соды, 10г корицы, душистого и черного перца по 1г,гвоздики 2г, имбиря 2г, 2 мускатного ореха.

ДЕСЕРТ "ЛАСТОЧКИНЫ

ДЕСЕРТ "ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА"

количеством сахара, постепенно добавляя его; орехи

порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать пенистую массу, смешаную с орехами и класть на противень, смазанный жиром. Печь на слабом огне

150 гр сахара, 3 белка, 150 гр миндаля или орехов.

ПИРОГ "ФАНТАЗИЯ"

ПИРОГ "ФАНТАЗИЯ"

сахара, 50гр сливочного масла, 2 яйца, добавить 3/4 стак.муки. Все хорошо смешать, можно добавить ванилин, нарезать 12 средних (очищенных) кисло-сладких яблок. На раскаленную сковороду или противень налить немного расплавлен ного масла, сверху насыпать тонкий слой панировочных сухарей, на них положить нарезанные яблоки, залить их приготовленной массой, сверху посыпать мелко нарезанными грецкими орехами. Запекать в течении 40 мин.

МАННЫЙ ПИРОГ

МАННЫЙ ПИРОГ

маргарина, 1стакан сахара, 2 яйца, добавить по 1 стак.манной крупы и белой муки, замесить тесто, влить его на большую сковороду, смазанную жиром и поставить в духовку. Через 30мин пирог готов. Выложить его на блюдо, посыпать сахаром или сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ 1

ПЕЧЕНЬЕ

250гр слив. масла или маргарина, 1-1.5стак.сахара, 0.5ч.ложки соды, 0.5ч.л. порошка ванилина. Круто замесить, пропустить через мясорубку на лист.

САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

горячем молоке , охладить, добавить сливочное масло или маргарин, соды, замесить тесто, раскатать, вырезать формы, слегка смочить водой, обвалять в сахаре и выложить на смазанный маслом противень, выпекать в духовке 7-8мин

На 1 стак.сахара, 1/3 стак.молока, 100гр масла или маргарина, 1/2ч.ложки соды, 2стак.муки, 200гр сметаны, немного ванилина

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 0.5 ч.ложки соды, соль,немного жира (не топить, размять),выпекать в сковороде или духовке.

ПЕЧЕНЬЕ ПИКАНТНОЕ

ПЕЧЕНЬЕ

300гр маргарина, 1 стак.сахара, 1 яйцо, 1 банка сгущеного молока, 1ч.л. соды, немного соли. Все замесить, раскатать тесто и вырезать формочки.

ТОРТ ПРОВЕНЦИАЛ

ТОРТ

3 яйца, 1 стак.сахара взбить с 0.5 банки сгущен. молока, 1 банкой сметаны, чуть соли, 1ч.ложка гашеной соды , 2 стакана муки. Разогреть сковороду, смазать маргарином, выложить половину теста и выпекать. В оставшееся тесто добавить 1-3 ч.ложки какао. Остывшие коржи разрезать пополам.

Крем: 250гр масла, 1 стак.сахара размять, добавить 0.5 банки сгущ.молока, 1 яйцо.

ТРЮФЕЛИ

ТРЮФЕЛИ

250гр сухого молока, 1 пачка какао, 500гр сахарной пудры, 0.5 стак.воды, подогреть, чтобы растворилось, добавить 100г масла, размешать. Когда остынет- разложить в формы и в холод, посыпать какао.

ТОРТ "ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В

ТОРТ "ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ"

Для бисквита: 10 яиц, 2.5 стакана сахара, 2 стакана муки, 50г какао. Для крема: 50г какао, 600г слив.масла, 6 ст.л. молока, 3 стак. сахара, 4 яйца, 2.5 стак.вишни, 1/2 стак.коньяка, 100г шоколада, 2 пакета ванилина. Сахар, яйца взбить в эмалированной миске, добавить сахар,взбить на пару до образовния густой теплой массы; затем продолжать взбивать пока не остынет. После этого осторожно мешая ложкой вниз,смешать с мукой, предварительно смешанной с какао; массу выложить в форму, смазанную маслом и пересыпанную мукой. Выпекать в духовке со средним жаром; готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку (должна быть сухой). Вишню (можно из наливки) освободить от косточек, прижать к дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить ко ньяком, перемешать с сахаром, закрыть крышкой. Слив.масло, 2.5 стак.сахара растереть, постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар. Если в креме весь сахар разошелся - крем готов. Разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть мякиш, растереть его с 1/3

ПЕЧЕНЬЕ КРАСОЧНОЕ

ПЕЧЕНЬЕ

600гр муки, 200гр сахара, 2 яйца, 250гр маргарина, или масла.Из сахара, маргарина, яиц, муки, соды на кончике ножа замесить тесто, раскатать его, вырезать фигурки и выпекать.

ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

6 яиц растереть с 1 стаканом сахара и цедрой 1 лимона, массу перемешать с 2 стак.муки, тесто небольшими порциями

выложить на лист, смазанный маслом, выпекать в духовке 8-10мин. Взбить 4 белка, постепенно добавляя к ним 0.5 стак.сахара, затем всыпать еще столько же сахара, вымесить массу и выложить на противень (покрытый бумагой) в виде больших лепешек. Лепешки слегка посыпать промытым и подсушенным маком. Выпекать при 110-130град 25-30мин. Мак можно смешать с орехами.

ПЕЧЕНЬЕ "СНЕЖОК"

ПЕЧЕНЬЕ "СНЕЖОК"

Охлажденные белки взбить до образования устойчивой массы, в процессе взбивания постепенно всыпать приготовленную сахарную пудру , добавить измельченные на мясорубке орехи , осторожно перемешать , влить сироп и на слабом огне довести до густой массы. Постепенно помешивая, массу выложить в формочки, смазанные растительным маслом, украсить цукатами и поместить в духовку 90-120град. Готовое тесто осторожно извлечь из формы и уложить на блюдо.

300гр сахарной пудры, 4 белка, 250гр орехов, 250г яблочного или вишневого сиропа, 5гр лимонной кислоты, 2гр ванилина.

ТОРТ "ДЕВИЧИЙ"

ТОРТ "ДЕВИЧИЙ"

Замесить на 1-2 стакана муки тесто густоты сметаны, испечь 3 коржа. В один из них добавить 1-2ч.л. какао. Торт смазать кремом.

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, слегка взбить, добавить

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, слегка взбить,добавить 1/2 банки сгущ.молока, 1 банку майонеза , 1ч.ложку гашеной соды.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 лимон пропустить через мясорубку с корочкой, орехи.

ТОРТ "СКАЗКА"

ТОРТ "СКАЗКА"

Тесто: 300гр сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст.л. уксуса с водой. Тесто как на оладьи. Разделить на 3 части, в каждую положить молотые орехи, изюм, мак; выпекать каждую в отдельности.

Крем: 0.5 банки сгущ.молока, 300г слив.масла. Каждый корж и боквые стороны обмазать кремом, посыпать сахарной пудрой, крошкой с орехами, шоколадом.

КИСЛЫЙ ТОРТ

КИСЛЫЙ ТОРТ

В булочку кислого теста добавить 1 стак.масла, 1стак. сахара, 5 яиц, хорошо взбить, вылить в форму. Выпекать в духовке.

ТОРТ "С НОВЫМ ГОДОМ"

ТОРТ "С НОВЫМ ГОДОМ"

Тесто: хорошо перемешать 2 яйца, 1 стакан сахара, 1стакан

сметаны, 1/2 банки сгущ.молока, 1ч.ложку соды, 2 стакана муки. Тесто выложить на сковородку, смазанную маслом и посыпанную су харями. Выпекать 20-25 мин. Когда пирог остынет, разрезать его на 2 слоя и промазать кремом.

Крем: взбить 1 банку сгущ.молока и 250г мягкого слив.масла.

Глазурь: смешать 2 ст.ложки какао, 3 стол. ложки сахара, влить 3 ст.ложки молока, поставить на огонь до полного растворения сахара; снять с огня, положить 1ч.ложку слив. масла. Горячей глазурью промазать верх торта. Когда глазурь остынет, нарисовать кондитерским шприцем с кремом большую снежинку во

весь торт. Крем наберите заранее из порции, приготовленной для прослойки.

Тесто: 2 яйца, 1 стак.сметаны, 1 стак.сахара, 1/2банки сгущеного молока, 1ч.ложка соды, 2 стак.муки.

Крем: 250г слив.масла, 1/2 банки сгущ.молока.

Глазурь: 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. какао, 3 ст.л. молока, 1ч. л. слив.масла.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

1 пачка творога, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 стакана муки, 1/2 стак. крахмала, по 1/2 ч.ложки соды и соли. Перемешать и выпекать в духовке.

СКОРЫЙ ПИРОГ

СКОРЫЙ ПИРОГ

1 банка сгущ.молока, 2-3 яйца, 1 стак. сахара, 1/2 стакана муки, 1/2 стак.крахмала. Печь 30мин в духовке.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

9 яиц, 2 стол.ложки воды, 1 ст.ложка сахара, 10 ст.ложек толченых орехов, 4 ст.ложки толченых сухарей. Приготовить тесто и выпекать в форме, когда торт остынет, разрезать ножом на 2 половины, пропитать сиропом.

Сироп: 1/2 стак.сахара растворить в 1/2 стакана горячей воды, охладить, добавить 2-3 ст.ложки водки, смазать обе поло винки, а потом верх и края, украсить.

Крем: 1 банка сгущ.молока, 200г слив.масла, 5-6ч.л. какао.

ТОРТ "ШУТКА"(белорусский)

ТОРТ "ШУТКА"(белорусский)

Банку сгущеного молока варят 1 час, 500гр бело-розового зефира разрезать пополам, пачку печенья растереть на терке, смешать с теплым сгущ.молоком, маслом и орехами. Посыпав блюдо тертым печеньем, кладут шар зефира, выкладывают массу с молоком, масло, печенье и орехи, разравнивают, снова кладут

зефир и прижимают, чтобы вошел в массу наполовину. Сверху торт посыпают дробленными орехами и тертымм печеньем, ставят в холодное место.

ТОРТ "ПРАЗДНИЧНЫЙ"

ТОРТ "ПРАЗДНИЧНЫЙ"

4 желтка растереть с 1/2 стакана сахара добела, смешать с 200г куском слив.масла, всыпать 2-2.5 стак.муки, замесить мягкое тесто, разделить на 3 части, раскатать в пласты толщиной в 0.5см и испечь 3 коржа. 4 белка взбить в густую пену с 1/2 стак. сахара, добавить толченые орехи и цедру 1 лимона. Начинку разделить на 6 частей и смазать ею 2 коржа, 3-й корж сверху смазать шоколадным кремом.

Крем: 500гр масла, 1/2 стакана сахара, 3 ст.ложки молока, 1/2 плитки шоколада варить в кастрюльке на небольшом огне, все время помешивая до загустения массы. Сверху торт украсить целыми ядрами орехов, цукатов и кусочками шоколада. Белки перед взбиванием следует охладить, взбивать их перед самым использованием.

ТОРТ "МЕДОВЫЙ"

ТОРТ "МЕДОВЫЙ"

К 250гр меда добавить 1/2 стакана воды, 1 стак.подсолнечного масла, 1/2 стакан измельченных орехов, столько же изюма, 2-3 ст.ложки цукатов, какао, корицы по 1ч.ложки, 4-5шт гвоздики, истолченной в ступке, 1ч.ложку соды, муку, чтобы получилось некрутое тесто. Раскатать его до 2см, положить на смазанный маслом противень. Запекать в умеренно горячей духовке около 1 ча са. На стол подавать остывшим, покрыв его белковой глазурью или посыпав сах.пудрой.

ПИРОГ "АСТОРИЯ"

ПИРОГ "АСТОРИЯ"

1-ый соч: 180г масла или маргарина, 90г сахара, 1 яйцо растереть до получения однородной массы, добавить щепотку соли, во ду, всыпать 350г муки, перемешать,выложить тесто ровным слоем на противень и запекать, но не до полной готовности, вынуть из ду ховки, смазать повидлом и готовить вторую часть.

2-ой соч: 3 яйца растереть с 80г сахара, добавить 60г муки. Из полученного теста на выпеченной лепешке с джемом или повидлом сделать ровную решетку, пирог поставить в духовку и выпечь.

ПЕЧЕНЬЕ СЫРКОВОЕ

ПЕЧЕНЬЕ

5 творожных сырков, 3 яйца, 1 пачка маргарина, 2 стакана сахара, 4 стак.муки, соль по вкусу, 1ч.л. гашеной соды.

ТОРТ "ПАУТИНКА"

ТОРТ "ПАУТИНКА"

Тесто: 12 охлажденных белков, 3 стак. сахара взбить в крутую пену. На листы бумаги по 1/2 ч.л. массы сталкивать пальцем (барабульки), сушить 1.5-2 часа при приоткрытой духовке на медленном огне. Горячими снять с бумаги, остывшие укладывать рядами посыпать орехами и накладывать паутинку из крема.

Крем: сливочный.

ТОРТ "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"

ТОРТ "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"

Тесто: Поставить на огонь 1.5 стак. воды и добавить 150гр слив.масла (маргарина). Когда смесь закипит всыпать 1.5 стакан муки, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно 6 яиц. На противень, смазанный маслом ложить продолговатыми колбасками.

Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и 1 стак. сахара. Испеченные "пальчики" обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

ТОРТ "МЕДОВЫЙ" "2"

ТОРТ "МЕДОВЫЙ" "2"

Тесто: 125 гр маргарина, 1 стак. сахара, 3 яйца, 2 ст.л. меда, 1 ч.л. соды (гашеной), соль, 4 стак. муки. Маргарин растереть с сахаром, добавить 3 яйца и хорошо взбить. Туда же добавить 2 ст.л. меда. Положить 1 ч.л. соды, соль. Все поставит на пар, пока масса поднимется шубой, потом постепенно добавить 4 стакан муки. Тесто замесить, разделить на 8 частей и спечь.

Крем:3 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст.л. муки, 2 стакана молока 250 гр. масла. 3 яйца взбить со стаканом сахара, затем положить 2 ст.л. муки и все взбить, потом влить 2 стакана холодного молока и посьавить на слабый огонь все время помешивая. Затем добавить 100 гр. сливочного масла и немного покипятить, когда остынет еще добавить 150 гр. слив. масла и все вместе взбить. Мазать холодным кремом.

ПАХЛАВА

ПАХЛАВА

Тесто: 3 стакана муки , 300 гр. масла, 3 желтка, 200 гр. сметаны, 1 ч.л. соды, соль, ванилин. 3 стакана муки, 300 гр. масла хорошо порубить ножом. Сделать лунку положить 3 желтка, 200 гр.сметаны, 1 ч.л. соды, соль, ванилин. Тесто разделить на 3 части и держать на холоде 1 час.

Начинка: 5 белков, 2 стакана сахара взбить и добавить 300гр орехов, молотых на мясорубке. Раскатать одну часть теста, положить половину начинки, накрыть второй частью, снова положить остальную начинку, накрыть третьей Смазать желтками

(2 шт.), нарезать ромбиками не доконца и печь. За 10-15 мин. достать и залить растопленным медом порезанные места и допечь. Разрезать холодным.

ТОРТ "МИШКА"

ТОРТ "МИШКА"

Тесто: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, 1 ст.л. масла.

Крем: 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, орехи.

Глазурь: 50 гр. сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ч.л. какао, 3 ст.л. молока.

добавить сметану, чуть-чуть соды,муки хорошенько вымесить. Полученное тесто разделить на две части, в одну из них добавить порошок какао. Испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный смазать взбитой с сахаром сметаной, посыпать грецкими орехами, сверху положить белый корж, крем, опять темный корж и тд. Последний корж залить горячей глазурью.

ТОРТ "НИЩИЙ СТУДЕНТ"

ТОРТ "НИЩИЙ СТУДЕНТ"

Тесто: смешать 100гр маргарина, 100гр меда и растопить. Взбить 1 яйцо, 1/2 стак.сахара, 1/2 ч.л. соды. Все смешать и добавить 2 стак. муки. Сделать 4 коржа.

Крем: 150гр масла растереть со 150гр сахара и добавить 5 стак. сметаны. (Сметану для крема вылить в марлю (4слоя) и подержать в кастрюле над солью для удаления влаги).

ТОРТ "ЧЕРЕМУХОВЫЙ"

ТОРТ "ЧЕРЕМУХОВЫЙ"

Тесто: 1 стак. черемуховой муки залить 1 стаканом кипящих сливок. Периодически помешивая, выдержать около 1 часа до набухания, добавить 1стак. сахара, 1 яйцо, 60-80гр распущенного масла, 1стак. муки, 0.5 ч.л. негашеной соды. Сковороду посыпать манкой, выпекать 30-40 мин. на среднем огне. Готовность проверить спичкой. Теплым резать на полукоржи, которые пропитать вином с сиропом.

Крем: 800гр откинутой сметаны, 1 стак. сахара.

ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" 1

ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

Тесто: растопить 150гр слив. масла, добавить 1 стак. сахара и размешать. Вбить 3 яйца, 1 ч.л гашеной соды, 1 стак. муки. Разделить тесто на две части, в одну из них добавить 3 ч.л. какао. Выпечь два коржа. (Т=35мин). Остудить. Каждый корж разрезать на две части.

стак сахара. Сварить манную кашу из двух стак. молока и 3 ст.л манки. Остудить. На терке натереть 1.5-2 лимона вместе с кожей и добавить в остывшую кашу. Туда же положить частями

масло с сахаром. Поставить в холодильник на 20 мин. Кремом слоем 1.5-2см смазать все пласты торта. Верхний корж и бока залить теплым шоколадом.

загустения 2 ст.л сметаны, 2ч.л. какао и 3 ст.л. сахара. Добавить кусочек масла и снова кипятить до загустения.

ТОРТ "ПУШИНКА"

ТОРТ "ПУШИНКА"

Тесто: в большой кастрюле взбить 3 яйца и 1 стак. сахара, добавить 4 ч.л. меда и 1 ч.л. гашеной соды. Размешать на медленном огне до растворения сахара и меда. Взбить в пену. Кипятить в течение 2мин до увеличения об'ема пены, постоянно перемешивая, чуть остудить, добавить муку около 1.5 стак. размешать до густоты сметаны. Выкладывать на промасленную кальку, растянуть на сковороде руками, смазанными маслом, в тонкие коржи. Выпекать 67 коржей на медленном огне в течение 3-5мин. Кальку снимать с теплого коржа.

откинуть через слой марли на друшлаг, поставить в холодильник на кастрюлю со слоем крупной соли на дне на сутки. Откинутую сметану взбить с одним стаканом сахара.

ТОРТ "ЧАРОДЕЙКА"

ТОРТ "ЧАРОДЕЙКА"

Тесто 1: 2 белка, 1 стак. сахара, сок 1 лимона взбить в пену, постепенно добавляя сахар .

сметаны, 0.5 банки сгущенки, 0.5ч. л. негашеной соды. Добавляя муку, взбить до густоты сметаны. Выпекать два коржа, на 1 корж смешивать по 1/2 теста 1 и 2 (смешивать непосредственно перед выпечкой. Выпекать на среднем огне в течение 40мин.

200гр слив.масла, 0.5 стакана жаренных орехов.

ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ" 3

ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ"

Тесто: 2 яйца, 1 стак. сметаны, 1 стак. сахара, 50гр распущенного масла (маргарина), 1 стак. измельченных орехов, 0.5 ч.л. гашеной соды, 2 стак. муки. Размешать до густоты сметаны, выпекать два коржа 40мин., теплыми разрезать на полукоржи.

300гр масла.

ТОРТ "МЕДОВЫЙ" "3"

ТОРТ "МЕДОВЫЙ" "3"

Тесто:60-80гр масла, 2 яйца, 2 ст.л. меда, 1 ст. сахара размешать на медленном огне до растворения сахара и меда, взбить до пены. Добавить 1 ч.л. гашеной соды и взбить в пену. Добавить постепенно муку, замешивая тесто как пельменное. Отделяя части, оаскатывать тонкие коржи. Сильно помучив тесто,

обрезать коржи по шаблону по размеру сковороды. Выпекать на медленном огне 2-3 минуты.

молочный кисель из двух стаканов сливок или молока, одного стакана сахара, 2 ст.л. крахмала, растворенно го в 0.5 стак. холодных сливок. Остудить, вбить 300гр масла.

ПИРОГ "ЯГОДНЫЙ СО

ПИРОГ "ЯГОДНЫЙ СО СНЕГОМ"

Тесто: 2 желтка, 0.5 стак. сахара, 0.5 пачки маргарина, 0.5 ч.л. негашоной соды. Добавляя муку, замешать до получения густого теста, помять. Тесто размять или натереть на крупной терке на смазанную сковороду. Сформовать низ пирога, сверху выложить начинку-любые ягоды (лучше бруснику) или варенье, смешанное с 0.5 стак. сырых измельченных грецких орехов. Поставить в духовку на 15-20 мин., в это время взбить пену: 2 белка, 0.5 стак. сахара. Выложить сверху на начинку и еще подсушить в духовке при слабом нагреве в течение 5-10 мин.

ТОРТ ИЗ ВАРЕНЬЯ

ТОРТ ИЗ ВАРЕНЬЯ

Тесто:1 стак. варения вылить в литровую банку, добавить 1 ст.л. соды, 1ст.л. уксуса, подержать два часа в холодильнике. Добавить 2 яйца, 1 стак. сметаны и 1 стак. сахара, 2-2.5 стак. муки до густоты сметаны. Выпекать два коржа 40 мин. Разрезать на полукоржи.

сметана.

ПЕЧЕНЬЕ "ТВОРОЖНОЕ"

ПЕЧЕНЬЕ "ТВОРОЖНОЕ"

Тесто: 200гр сметаны, 200гр маргарина, 1 ч.л. гашеной соды, 3 стак. муки.

ВАФЛИ

ВАФЛИ

Распустить 1 пачку маргарина, добавить 1 стак. сахара, вбить поочередно 6 яиц, 1 ст.л. водки, 1.5 стак. муки (до густоты оладьевого теста).

СТРУДЕЛЬ

СТРУДЕЛЬ

Размять 200гр маргарина, 2 стак.сметаны до равномерной массы, добавить 200гр сметаны, 0.5 ч.л. гашеной соды. Замесить тесто, разделить на 4 части. Поставить в холод на 30мин. Каждую часть раскатать, смазать подсолнечным маслом, посыпать сахарным песком (если начинка несладкая-рубленный изюм, запаренный мак, орехи) или смазать вареньем, повидлом, закатать блин рулетом, надрезать, смазать яйцом. Выпекать на среднем жару 30 минут.

ТОРТ "КРОВАВЫЙ РИЧАРД"

ТОРТ "КРОВАВЫЙ РИЧАРД"

Тесто: 1.5 стак. сметаны, 1.5 стак. сахара, 2 желтка (или 1 яйцо), 0.5 ч.л. гашеной соды. Все хорошо размешать, всыпать муку до консистенции чуть гуще сметаны. Выпекать 2 коржа, теплыми разрезать на полукоржи, смазать чередуя кремом 1 и 2,сверху залить смесью кремов, посыпать орехами.

сметаны, 1 стак. сахара. Взбить.

лимон с цедрой. Провернуть на мясорубке, добавить по вкусу сахар.

ТОРТ "ФАНТАЗИЯ"

ТОРТ "ФАНТАЗИЯ"

Слоеное тесто: 1.5 стак. муки смешать с 250 гр сливочного масла (или маргарина), поставить в холод минут на 30. За это время замесить тесто: 1.5 стак. муки, 1 стак. воды, лимонная кислота на кончике ножа.

середину выложить тесто из холодильника. Края раскатанного теста сложить конвертом, защипать, вновь раскатать (скалку водить в одном направлении), снова свернуть конвертом и все повторить еще раз. Из готового теста раскатывать тонкие лепешки, печь в горячей духовке около 5 минут.

вымыть, распарить, убрать косточки, пропустить через мясорубку, добавить 0.5 стак. сметаны. Затем взбить отдельно 400 гр откинутой сметаны и 1 стак. сахара, в третьей посуде взбить 200 гр масла и 1 стак. сахара. Все три составляющие крема хорошо перемешать, промазать коржи и оставить торт под небольшим грузом на сутки, затем украсить верх.

ТОРТ "ШТИРЛИЦ"

ТОРТ "ШТИРЛИЦ"

стак. сахара, добавить 1 банку сгущеного молока, 1 ч.л. негашеной соды, 0.5 стак. измельченных жаренных орехов, 2 стак. муки. Замесить тесто до консистенции сметаны. Выпекать 2 коржа на среднем огне около 40 мин. (готовпроверить спичкой). Теплые коржи разделить на полукоржи.

Крем: 800гр откинутой сметаны, 1 стак. сахара.

ТОРТ "НАТАША"

ТОРТ "НАТАША"

Тесто 1: 1стак. сметаны, 1 стак. сахара, 2 яйца , 0.5 ч.л. гащеной соды, 2 стак. муки (до густоты сметаны), 2/3 стак. запаренного мака.

мака измельченные жаренные орехи. Коржи выпекать на среднем огне 30-40 мин. Теплыми разрезать на полукоржи.

молока, 300гр масла (или крем на молочном киселе из торта "Медовый"). Собирать торт чередуя коржи

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

200гр масла или маргарина, 1 яйцо, 2.5 стак. овсяных хлопьев, пропущенных через мясорубку, 0.5 стак. измельченных жареных орехов, 1 ч.л. гашеной соды, ваниль или лимонная цедра. Замешать густое тесто, поместить на 1 час в холод, раскатать небольшие шарики. Выпекать на среднем огне 30 мин.

ТОРТ "МИШКА НА СЕВЕРЕ" 2

ТОРТ "МИШКА НА СЕВЕРЕ"

Тесто: 200гр размягченного масла растереть с 1 стак. сахара вбить 5 желтков, 200гр сметаны, 1/2 ч.л. гашеной соды, соль на кончике ножа. Перемешать,добавить муку до получения теста консистенции сметаны. Выпекать 3 коржа на среднем жару.

Крем: 5белков и 3/4 стак. сахара взбить в пену, добавить 1 стак. измельченных жаренных орехов. Сверху залить шоколадной помадкой: 2 ст.л. какао и 3/4 стак. сахара перемешать, влить 4 ст. л. горячего молока, помешивая, на медленном огне довести до кипе ния, добавить 1-1.5 ст.л. сахара. Горячей массой залить торт сверху.

КОРЗИНОЧКИ

КОРЗИНОЧКИ

1 стак. масла топленого, 1 стак.сахара, 2 яйца, 3 ст муки, соль, сода. Разложить тесто в формочки и выпекать в духовке.

РУЛЕТ С МАКОМ

РУЛЕТ С МАКОМ

Сдобное тесто раскатать пластом шириной 40 см и толщиной 5 мм, смазать пласт растопленным слив.маслом, но не горячим. Положить на него ровный слой начинки из мака,свернуть в рулет,уложить его вниз швом на противень, смазанный маслом. После 30-40 мин. смазать поверхность яйцом, наколоть во многих местах смоченным в яйце деревянной палочкой. Выпекать при Т=200-220град.

ПИРОГ "ДАМСКИЙ КАПРИЗ"

ПИРОГ "ДАМСКИЙ КАПРИЗ"

Тесто: на стол или фанеру насыпать горкой муку, сделать в ней лунку, налить разведенные в воде с сахаром жрожжи, посолить, добавить сахар, растопленное слив. масло, сметану, быстро руками вымесить тесто и дать ему постоять, чтобы поднялось. Сделать из теста лепешку, раскатать скалкой и выпекать горячей духовке на сковороде не более 10-15мин. Когда лепешка остынет, положить сверху конфитюр, лучше клубничный или джем. Чтобы торт был празд ничным выложите на конфитюр хорошо взбитые белки. Всыпать в них сверху сахарную пудру, быстро перемешать и выложить на пирог. Сверху посыпать измельченными орехами, обжаренными на сковороде и поставить

снова на 10мин. в негорячую духовку. Как появится корочка - пирог готов. 500гр муки, 250гр слив.масла, 300гр сахара, 1.5 стак.воды, 0.5 палочки дрожжей, соль по вкусу.

Начинка:2б.конфитюра, 6яйц, 100гр орехов, 0.5ст.л.сах.пудры

ТОРТ "МОРКОВНЫЙ"

ТОРТ "МОРКОВНЫЙ"

2 стак.моркови,натертой на крупной терке, 4 яйца, 2 стак. сахару, 1 пачка растопленного маргарина, 3 стак. муки, 1 ч. л. гашенной соды. Выпекать на умеренном огне.

ТОРТ "ЛИМОННЫЙ АРОМАТ"

ТОРТ "ЛИМОННЫЙ АРОМАТ"

Тесто: 1 стак. сахара, 4 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 2 стак. сметаны, 3 ст. л. цедры, 1,5 ч. л. соды, 2 стак. муки.

Крем: 1ООг сливочного ириса залить 3 ст. л. молока и растворить на огне при помешивании.

Цедра:Свежие лимонные или апельсиновые корочки прокрутить на мясорубке и засыпать сахаром.

ТОРТ "МАША"

ТОРТ "МАША"

Замесить жидкое тесто из 1 банки сгущенного молока, 2ООг сливочного масла, 1 стак. муки, 2 яиц, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.Выпечь 3 коржа, переложить кремом.

взбить с 1 яйцом, сахаром(по вкусу) добавить в полученную массу поджаренные измельченные грецкие орехи.

ТОРТ "ГРИЛЬЯЖ"

ТОРТ "ГРИЛЬЯЖ"

ТЕСТО: взбить 9 белков в густую пену,добавить по 1 ст.л. 500г сахара,добавить 2 ст.л. растопленного меда и размешать с мелко размолотыми грецкими орехами (350г) и 4 ст.л. сухарей (белых).

Выложить в форму и выпекать около 1 часа при температуре 180-190 град.

Готовый торт смазать глазурью. Для этого 300г сахара залить 0.5 стак. воды,1ч.л. уксуса, накрыть крышкой и варить до густоты сметаны. Добавить в сироп разогретый шоколад (50г) или сваренные с молоком (2-3 ст.л.) 2 ст.л. какао. Снять с огня и добавить 50г масла и ванилин. Кргда масса начнет густеть, смазать ею торт.

ТОРТ "АЛЕНУШКА"

ТОРТ "АЛЕНУШКА"

Тесто: 0.5 стак. сметаны,1 стак. сахара, 100г сливочного масла, 2 желтка, по 1/4 ч.л. соли и соды, щепоть ванильного сахара и 4 стак. муки осторожно смешать до состояния мелкой крошки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть

насыпать на сухой противень слоем в один сантиметр. Сверху выложить начинку-варенье или тертое на крупной терке яблоко,или порубленный

ТОРТ "КОФЕЙНЫЙ"

ТОРТ "КОФЕЙНЫЙ"

200г сливочного масла, 3ст.л. сахарного песка, 300г ванильных сухарей,0.5 стак. черного кофе, 5 яиц. Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной раньше, затем добавить растопленное масло и черный кофе. Все перемешать и поставить на холод на 10-15 мин.

СУХОЙ ТОРТ

СУХОЙ ТОРТ

Желтки 10 яиц растереть с 2 стак. сахара, затем взбить добела, добавить 1.5 стак. картофельной муки и мешать в течение 30 мин все в обну сторону. После этого положить натертую на терке цедру 0.5 лимона и взбитые в густую пену белки. Осторожно перемешать и полученную массу выложить в смазанную сухарем форму. Выпекать в горячей духовке. При подаче на стол торт посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ "КРЯ-КРЯ"

ТОРТ "КРЯ-КРЯ"

400г маргарина, 4 стак. муки, растереть руками, добавить 2 яйца, 2 ст.л. сметаны, 2 ст.л. томата-пасты, хорошо вымесить. Затем раскатать толщиной в блин, вырезать кружочки любой величины и выпекать в духовке.

Когда коржи остынут, смазать их кремом, украсив верх, и поставить на 12 часов в холодильник.

ТОРТ С ФРУКТАМИ

ТОРТ С ФРУКТАМИ

Тесто: 250г песочного печенья, 125г сливочного масла, 3яйца 1 стак. сахара, 1 стак. муки, несколько яблок (груш, персиков, крупных слив).

Масло разогреть на маленьком квадратном противне и печенье плотно уложить на дно. Фрукты очистить от кожуры, удалить семенную часть, нарезать не очень тонкими дольками и покрыть ими печенье. В отдельной посуде смешать муку с сахаром (чтобы не было комков), добавить яйца и хорошо взбить вилкой. Эту смесь выложить на фрукты. Печь в духовке при температуре 180-220 гр., пока масса хорошо не пропечется.

КАШТАНЫ

КАШТАНЫ

Тесто: 1 пачка маргарина, 3 ст.л. сметаны, 4 круто сваренных желтка, 1-2 ч.л. сахара, немного погащенной соды, мука.

Замесить не очень густое тесто. Сделать шарики и печь. Готовые шарики обмакгуть в глазурь.

Глазурь:0.5 пачки сливочного масла 5 ст.л. молока, 3 ст.л. какао, 1 стак. сахара. Все это заварить. Натереть на крупной терке вафли и обвалять шарики сначала в глазури, а потом в натертых вафлях.

КОКТЕЙЛИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

ЗАВИСИМОСТИ ОТ КРЕПОСТИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ ПРИГОТАВЛИВАЮТ В БОЛЬШЕМ ИЛИ МЕНЬШЕМ ОБ'ЕМЕ НА ПОРЦИЮ.

АЛКОГОЛЯ - КРЕПКИЕ, ДЕСЕРТНЫЕ И СЛОИСТЫЕ ПРИГОТОВЛЯЮТ В ОБ'ЕМЕ ОТ 50 ДО 100 МЛ. СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ В СВОЕМ СОСТАВЕ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО АЛКОГОЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ (ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ, КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ, КРЮШОНЫ И Т.Д.) - В ОБ'ЕМЕ ОТ 100 ДО 200 МЛ И БОЛЕЕ.

ЕСТЕСТВЕННО, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЗАВИСИТ ОТ ПРИМЕНЯЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. НАПРИМЕР, КОКТЕЙЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С КОНЬЯКОМ "КВ" ИЛИ "ЮБИЛЕЙНЫЙ", БУДЕТ, КОНЕЧНО, ИМЕТЬ БОЛЕЕ ПРИЯТНЫЙ АРОМАТ, ЧЕМ ТАКОЙ ЖЕ КОКТЕЙЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА КОНЬЯКЕ "ТРИ ЗВЕЗДОЧКИ".

ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ НЕОБХОДИМ ПИЩЕВОЙ ЛЕД. ИСПОЛЬЗУЮТ ЛЕД РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ. ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ НАПИТКОВ, ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ В МАЛОМ ОБ'ЕМЕ, ЛУЧШЕ БРАТЬ КУСОЧКИ ЛЬДА ВЕЛИЧИНОЙ С ГРЕЦКИЙ ОРЕХ: ТАКОЙ ЛЕД НЕ УСПЕВАЕТ БЫСТРО РАСТАЯТЬ И ЗАМЕТНО РАЗБАВИТЬ НАПИТОК.

Р Е Ц Е П Т Ы

2. КОНЬЯК С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

КОНЬЯК С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ КОНЬЯК 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ЩЕПОТКА ЧЕРНОГО ПЕРЦА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ, ВЫЛИТЬ В БОКАЛ И ПОСЫПАТЬ ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

КОНЬЯК С ЯЙЦОМ

kokt.gif КОНЬЯК С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, 1 ЯЙЦО, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ШАРООБРАЗНОМ БОКАЛЕ.

КОНЬЯК С МАДЕРОЙ И ЯЙЦОМ

КОНЬЯК С МАДЕРОЙ И ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 40 МЛ, МАДЕРА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ВЫСОКОМ БОКАЛЕ.

КОНЬЯК СО ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ

kokt.gif КОНЬЯК СО ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 70 МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА, 1 ЯЙЦО. ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК ДО ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ, СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ ВСЕ ОСТАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, ПОЛОЖИТЬ СВЕРХУ ВЗБИТЫЙ БЕЛОК.

МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ С ЯЙЦОМ

МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ЖЕЛТОК, МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ 20 МЛ, КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, МЕЛКО-МОЛОТЫЙ КОФЕ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

МАЛАГА С ЯЙЦОМ

МАЛАГА С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, МАЛАГА 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, ОДНО ЯЙЦО, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

КРАСНЫЙ МАК

КРАСНЫЙ МАК

КОНЬЯК 40 МЛ, ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

ШОКОЛАД С ЯЙЦОМ

ШОКОЛАД С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, РОМ 20 МЛ, ЖЕЛТОК, ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП 20, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10 МЛ, ЩЕПОТКА ТЕПЛОГО ШОКОЛАДА. ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ КРОМЕ СЛИВОК ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ КРОМЕ СЛИВОК СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В БОКАЛ-КРЕМАНКУ, ПОЛОЖИТЬ СВЕРХУ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ И ПОСЫПАТЬ ПОРОШКОМ КАКАО ИЛИ ТЕРТЫМ ШОКОЛАДОМ.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ЖЕЛТКОМ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ЖЕЛТКОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ЖЕЛТОК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

ЛИМОННЫЙ СОК С ЯЙЦОМ

ЛИМОННЫЙ СОК С ЯЙЦОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ВОДКА 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, ОДНО ЯЙЦО, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ВЫСОКОМ БОКАЛЕ.

ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК

ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК

ВОДКА 40 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, ЛИМОННАЯ ДОЛЬКА, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ВЗБИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ВЫСОКОМ БОКАЛЕ, В КОТОРЫЙ КЛАДУТ ДОЛЬКУ ЛИМОНА.

ВОДКА С ЯЙЦОМ

ВОДКА С ЯЙЦОМ

ВОДКА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, МАЛИНОВЫЙ СИРОП 10 МЛ, БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ШИРОКОМ БОКАЛЕ

ВОДКА С ПОРТВЕЙНОМ И ЯЙЦОМ

ВОДКА С ПОРТВЕЙНОМ И ЯЙЦОМ

ВОДКА 30 МЛ, ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ШИРОКОМ БОКАЛЕ.

ЗАКУСКИ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ

ЗАКУСКИ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ

К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ, ПРИГОТАВЛИВАЮТ НЕБОЛЬШИХ РАЗМЕРОВ, С ТЕМ, ЧТОБЫ ИХ МОЖНО БЫЛО С'ЕСТЬ В ОДИН ПРИЕМ. К НИМ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ "ПИКИ", НА КОТОРЫЕ ВО ВРЕМЯ ЕДЫ НАКАЛЫВАЮТ КАНАПЕ (ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ) И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ. ДЛЯ КАЖДОГО ВИДА КОКТЕЙЛЕЙ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ ТАКИЕ ЗАКУСКИ, КОТОРЫЕ ГАРМОНИРУЮТ С НАПИТКАМИ ВО ВКУСОВОМ ОТНОШЕНИИ. К КРЕПКИМ И НЕСЛАДКИМ НАПИТКАМ МОЖНО ПОЛОЖИТЬ:

БУЖЕНИНОЙ, КОЛБАСОЙ, КРЕВЕТКАМИ, КРАБАМИ, РАКАМИ В МАЙОНЕЗЕ; ХЛЕБ (ТОСТЫ) С АНЧОУСАМИ, КИЛЬКАМИ С ЯЙЦОМ, КОПЧЕНОЙ СЕЛЕДКОЙ; ПАЛОЧКИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С СОЛЬЮ; ТАРТАЛЕТКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ; СЫР, НАРЕЗАННЫЙ

КУБИКАМИ, СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ, ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ;

ДОЛЬКИ СОСИСОК, ПОДЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДКЕ И НАКОЛОТЫЕ НА "ПИКИ";

КОЛБАСУ ИЛИ ВЕТЧИНУ В ТЕСТЕ; ПОМИДОРЫ КРАСНЫЕ ИЛИ ЗЕЛЕНЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ) ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ; ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ, С ОСТРЫМ СОУСОМ;

МОЛОДОЙ ЛУК В УКСУСЕ; ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСАМИ, ИЛИ САРДИНЫ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ; ОЛИВЫ, КАПЕРСЫ, МАСЛИНЫ, КОРНИШОКИ, СОЛЕНЫЙ МИНДАЛЬ, ФИСТАШКИ.

ФРУКТАМИ, КРЮШОНЫ И СЛАДКИЕ ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ХОРОШО СОЧЕТАЮТСЯ С ТАКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ КАК:

СЛАДКАЯ СОЛОМКА;

ТРЮФЕЛИ, ШОКОЛАД, ПАСТИЛА,

МАРМЕЛАД; СВЕЖИЕ И ЗАСАХАРЕННЫЕ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ; ЗАПЕЧЕННЫЕ ИЛИ

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ; МАЛИНА ИЛИ

КЛУБНИКА В ТЕСТЕ.

ЯЙЦОМ ОБЫЧНО ЗАКУСОК НЕ ПРЕДЛАГАЮТ ОДНАКО СЛЕДУЕТ ОТМЕТИТЬ, ЧТО ВСЕ ЭТИ РЕКОМЕНДАЦИИ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ СТРОГО ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ: ПОСЕТИТЕЛЮ БАРА ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПРАВО САМОМУ ВЫБРАТЬ ЛЮБУЮ ЗАКУСКУ ИЛИ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ, ВКЛЮЧЕННОЕ В МЕНЮ.

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ

СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ. ОНИ СОДЕРЖАТ ОТ 10 ДО 30 % АЛКОГОЛЯ. ЭТИ КОКТЕЙЛИ ПЬЮТ ДО ЕДЫ ДЛЯ ВОЗБУЖДЕНИЯ АППЕТИТА. ПОДАЮТ ИХ В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ОХЛАЖДЕННЫМИ. ГАРНИРОМ К КОКТЕЙЛЯМ ЧАЩЕ ВСЕГО СЛУЖИТ КОНСЕРВИРОВАННАЯ ВИШНЯ. МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ И "ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ, КОТОРЫЕ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ТАК: СВЕЖИЕ ВИШНИ ПРОКАЛЫВАЮТ ВИЛКОЙ И ВЫДЕРЖИВАЮТ В ТЕЧЕНИЕ СУТОК В КОНЬЯКЕ, ВОДКЕ ИЛИ РОМЕ. УКРАШАТЬ КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ МОЖНО СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ, ЛИМОННЫМ МАСЛОМ, ДОЛЬКАМИ АПЕЛЬСИНА ИЛИ ЛИМОНА, САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ. ПЬЮТ ЭТИ КОКТЕЙЛИ ЧЕРЕЗ СОЛОМИНКУ.

КОНЬЯК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ.

Kokt.gif КОНЬЯК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ.

КОНЬЯК 40МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 10МЛ, ВИНОГРАДНЫЙ СОК 25МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. СМЕШАТЬ В

СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ. ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В КОНУСНЫЙ БОКАЛ НЕБОЛЬШОГО ОБ'ЕМА.

КОНЬЯК С САХАРОМ

КОНЬЯК С САХАРОМ

КОНЬЯК 50 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 30 МЛ, КУСОЧЕК САХАРА,ОДНА ВИШНЯ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. ПОЛОЖИТЬ В РЮМКУ САХАР И ВЛИТЬ НАСТОЙКУ ТАК, ЧТОБЫ САХАР ВПИТАЛ В СЕБЯ ВЛАГУ. ЗАТЕМ ОПУСТИТЬ В РЮМКУ НЕБОЛЬШОЙ КУСОЧЕК ЛЬДА, ВЛИТЬ КОНЬЯК ИСЛЕГКА ПОМЕШАТЬ ЛОЖЕЧКОЙ. УКРАСИТЬ КРАЙ РЮМКИ КРУЖОЧКОМ ЛИМОНА И ОПУСТИТЬ В НЕЕ ВИШНЮ БЕЗ КОСТОЧКИ.

КОНЬЯК С ЛИМОННЫМ СОКОМ.

КОНЬЯК С ЛИМОННЫМ СОКОМ.

КОНЬЯК 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ОДИН КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ, ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В КОНУСНЫЙ БОКАЛ НЕБОЛЬШОГО ОБ'ЕМА.

ТРОЙКА

ТРОЙКА

КОНЬЯК 30 МЛ, ВОДКА 30 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 30 МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ. ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ (БОКАЛ И СОЛОМКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО УКРАСИТЬ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ).

СТОЛИЧНЫЙ

СТОЛИЧНЫЙ

КОНЬЯК 50 МЛ, ЛИКЕР "ШАРТРЕЗ" 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛОМТИК ЛИМОНА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ СМЕСЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ПОДАТЬ В БОКАЛЕ, УКРАСИВ КОРОЧКОЙ ЛИМОНА.

ТАВРИЯ

ТАВРИЯ

КОНЬЯК 30 МЛ, РОМ 30 МЛ, МАЛИНОВЫЙ СИРОП 30 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ШАРООБРАЗНЫЙ ФУЖЕР И УКРАСИТЬ СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

ФАНТАЗИЯ

ФАНТАЗИЯ

КОНЬЯК 40 МЛ, РОМ 30 МЛ, ЛИКЕР "АРОМАТНЫЙ" 30 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ШАРООБРАЗНЫЙ ФУЖЕР И УКРАСИТЬ

СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

РЫБАЦКИЙ

РЫБАЦКИЙ КОНЬЯК 40 МЛ, ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ 30 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 30 МЛ, 4-5 "ПЬЯНЫХ" ВИШЕН, ЛЕД СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, УКРАШЕННЫЙ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ. НА ДНО ОПУСТИТЬ "ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ.

ВОДКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ВОДКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ ВОДКА 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, СОЛЬ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И ПОСЫПАТЬ СОЛЬЮ.

ВОДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

ВОДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ ВОДКА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 5 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 5 МЛ, ЛЕД СМЕШАТЬ ВОДКУ, САХАРНЫЙ СИРОП И АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ. ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО, ДОБАВИТЬ АПЕЛЬСИНОВУЮ НАСТОЙКУ.

МОРСКАЯ ПЕНА

МОРСКАЯ ПЕНА ВОДКА 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ПОЛОЖИТЬ В ШЕЙКЕР ЛЕД, ВЫЛИТЬ ИЗ НЕГО ВСЕ КОМПОНЕНТЫ И ВЗБИТЬ ДО ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ. ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ ШИРОКИЙ ФУЖЕР.

ВОДКА С ВИШНЯМИ

ВОДКА С ВИШНЯМИ ВОДКА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, "ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ, КУСОЧЕК САХАРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ, НА ДНО ОПУСТИТЬ КУСОЧЕК САХАРА И ВИШНИ

ВОДКА С ЛИКЕРОМ "ШАРТРЕЗ"

ВОДКА С ЛИКЕРОМ "ШАРТРЕЗ"

ВОДКА 40 МЛ, ЛИКЕР "ШАРТРЕЗ" 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ СМЕСЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ.

ВИШНЕВКА

ВИШНЕВКА ВОДКА 40 МЛ, БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕРи(НАСТОЙКА) 30 МЛ КОНЬЯК 10 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАЮТ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ.

ВОДКА С РОМОМ

ВОДКА С РОМОМ ВОДКА 40 МЛ, РОМ 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ШИРОКОМ БОКАЛЕ.

ЦАРСКАЯ ВОДКА

ЦАРСКАЯ ВОДКА ВОДКА 60 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, ПЕРЦОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И СЛИТЬ ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В КОНУСНЫЙ ФУЖЕР. ЗА РУБЕЖОМ ЭТОТ НАПИТОК ИЗВЕСТЕН КАК "КИНГ-ВОДКА".

МЭРИ

МЭРИ ВОДКА 50 МЛ, ТОМАТНЫЙ СОК 25 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 5 МЛ, ПЕРЕЦ, СОЛЬ. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕНЫ. В БОКАЛ ВЛИВАЮТ ТОМАТНЫЙ СОК, ЗАТЕМ ВОДКУ, ЛИМОННЫЙ СОК, ПОСЫПАЮТ ПЕРЦЕМ И СОЛЬЮ. НАПИТОК НЕ ПЕРЕМЕШИВАЕТСЯ.

ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ

ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ ВОДКА 30 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ, ВИШНЕВЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА ИЛИ АПЕЛЬСИНА, ЛЕД-ФРАПЕ. СМЕШАТЬ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В ШИРОКИЙ ФУЖЕР, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАПОЛНЕННЫЙ ЛЬДОМ НА 1/3. ПОЛОЖИТЬ В НАПИТОК КРУЖОК ЛИМОНА ИЛИ АПЕЛЬСИНА.

ВОДКА С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

ВОДКА С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ ВОДКА 30 МЛ, КРЕПКИЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. СМЕШАТЬ ВОДКУ С ВЕРМУТОМ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, ПОЛОЖИТЬ В НЕГО ОХЛАЖДЕННУЮ ЦЕДРУ, НАРЕЗАННУЮ КУБИКАМИ.

СИНЯЯ ПТИЦА

СИНЯЯ ПТИЦА ВОДКА 40 МЛ, БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАТЬ В ВЫСОКОМ ФУЖЕРЕ, УКРАСИВ ЕГО КРУЖОЧКОМ ЛИМОНА.

ГРЕНАДА

ГРЕНАДА РОМ 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА, ДОЛЬКА ЛИМОНА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, СЛИТЬ В ФУЖЕР И ПОСЫПАТЬ МОЛОТОЙ КОРИЦЕЙ

РОМ С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАСТОЙКОЙ

РОМ С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАСТОЙКОЙ РОМ 30 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 30 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ СМЕСЬ В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАТЬ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ.

РОМ С ВЕРМУТОМ

РОМ С ВЕРМУТОМ РОМ 30 МЛ, БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ ВЕРМУТ 30 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. СМЕСЬ ПРИГОТОВИТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАТЬ В НЕБОЛЬШОМ БОКАЛЕ, НА КРАЙ КОТОРОГО ПОДВЕСИТЬ КРУЖОК ЛИМОНА.

РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ РОМ 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА, ДОЛЬКА ЛИМОНА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В ШЕЙКЕРЕ И ВЫЛИТЬ В КОНУСНЫЙ БОКАЛ, УКРАСИВ ЕГО КРУЖОЧКОМ ЛИМОНА.

ЗОЛОТОЙ ШАР

ЗОЛОТОЙ ШАР ВОДКА 40 МЛ, НАСТОЙКА "ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ" 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 20 МЛ, "ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ, ЛЕД. В БОЛЬШОЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ, УКРАШЕННЫЙ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ, ПОЛОЖИТЬ ЛЕД И ВЫЛИТЬ В НЕГО ЛИКЕР, ВОДКУ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК, ОПУСТИТЬ ВИШНИ И ДОЛИТЬ СОДОВОЙ ИЛИ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ.

РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ И ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ

РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ И ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ РОМ 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 20 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ ПРИ ПОМОЩИ ЛОЖЕЧКИ. ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ НАРЕЗАТЬ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ И ПОЛОЖИТЬ В БОКАЛ.

ЯМАЙКА

ЯМАЙКА РОМ 30 МЛ, ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАТЬ В КОНУСНОМ БОКАЛЕ, УКРАШЕННОМ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ.

ВИШНЕВЫЙ

ВИШНЕВЫЙ ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 40 МЛ, ДЕСЕРТНЫЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, ПЬЯНАЯ ВИШНЯ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ ФУЖЕР, НА ДНО КОТОРОГО ПОЛОЖИТЬ "ПЬЯНУЮ ВИШНЮ". ФУЖЕР ПРЕДВАРИТЕЛЬНО САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ.

ВОДКА С ВЕРМУТОМ

ВОДКА С ВЕРМУТОМ ВОДКА 30 МЛ, КРЕПКИЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, МАСЛИНА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВОДКУ И ВИНО СМЕШАТЬ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ, НА ДНО ПОЛОЖИТЬ МАСЛИНУ.

ВОДКА С МЯТОЙ

ВОДКА С МЯТОЙ ВОДКА 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, 2-3 ВЕТОЧКИ МЯТЫ, ЛЕД-ФРАПЕ. НЕБОЛЬШОЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ ПОСТАВИТЬ НА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД В ВЕДЕРКО СО ЛЬДОМ, ПОКА СТЕНКИ ЕГО НЕ ЗАПОТЕЮТ, ОПУСТИТЬ НА ДНО БОКАЛА ВЕТОЧКИ МЯТЫ И ЗАЛИТЬ САХАРНЫМ СИРОПОМ ВЗЯТЬ БОКАЛ ЗА НОЖКУ И СДЕЛАТЬ НЕСКОЛЬКО КРУГООБРАЗНЫХ ДВИЖЕНИЙ ТАК, ЧТОБЫ САХАРНЫЙ СИРОП И МЯТА РАСТЕКЛИСЬ ПО ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКЕ БОКАЛА. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ ВОДКУ, ЛЕД И СЛЕГКА ПОМЕШАТЬ ЛОЖЕЧКОЙ.

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ

ЦЕЛОЕ ЯЙЦО ИЛИ ТОЛЬКО ЖЕЛТОК. КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ

ИЗВЕСТНЫ ЗА РУБЕЖОМ ПОД НАЗВАНИЕМ "ФЛИП" В НАЧАЛЕ ОНИ БЫЛИ РАСПРОСТРАНЕНЫ В СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ, ПРИГОТАВЛИВАЛИ ИХ ИЗ ГОРЯЧЕГО ПИВА, СПИРТА, ВЗБИТЫХ ЯИЦ, ПРЯНОСТЕЙ И ПОДАВАЛИ ПОДОГРЕТЫМИ.

ПРИГОТОВЛЯЮТ БЕЗ ПИВА И ПЬЮТ В ОХЛАЖДЕННОМ ВИДЕ. НО ЕСТЬ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТУР КОКТЕЙЛЕЙ С ЯЙЦОМ, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ В ТЕПЛОМ ИЛИ ГОРЯЧЕМ ВИДЕ. СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ В НАПИТКЕ КОЛЕБЛЕТСЯ ОТ 3 ДО 12%. ПРИГОТАВЛИВАЮТ ЭТОТ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ, ПРИ ЭТОМ СТРЕМЯТСЯ, ЧТОБЫ ЯЙЦА ХОРОШО ВЗБИЛИСЬ - ДО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЫ.

С СОЛОМИНКОЙ В ВЫСОКИХ И ШИРОКИХ БОКАЛАХ ЕМКОСТЬЮ ОТ 100 ДО 200 МЛ. ПОДАВАТЬ КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, Т.К. ВКУС И ВИД НАПИТКА УХУДШАЕТСЯ ДОВОЛЬНО БЫСТРО.

ПОРТВЕЙН С КОНЬЯКОМ И ЖЕЛТКОМ

ПОРТВЕЙН С КОНЬЯКОМ И ЖЕЛТКОМ ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 60 МЛ, КОНЬЯК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ, ВЫЛИВАЮТ В БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.

ПЧЕЛКА

ПЧЕЛКА

РОМ 40 МЛ, ЖЕЛТОК ЯЙЦА, МЕД 10Г, МОЛОКО 80 МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10Г, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. В БОКАЛ СО СМЕШАННЫМ НАПИТКОМ

КЛАДУТ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ.

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВХОДЯТ ЖЕЛТОК И ДВА СПИРТНЫХ НАПИТКА, КОТОРЫЕ ПОДХОДЯТ ОДИН К ДРУГОМУ ПО ВКУСОВЫМ КАЧЕСТВАМ, НО РАЗЛИЧАЮТСЯ ПО ЦВЕТУ. ПРИГОТАВЛИВАЮТ

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ТАК: НАКЛОНИВ ОЧЕНЬ УЗКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ (В ТАКОМ БОКАЛЕ ЗАТРУДНЕНО ПЕРЕМЕШИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ), В НЕГО ВЛИВАЮТ СНАЧАЛА СПИРТНОЙ НАПИТОК

БОЛЬШОЙ ПЛОТНОСТИ, НАПРИМЕР ЛИКЕР С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА, ЗАТЕМ ОСТОРОЖНО ОПУСКАЮТ СЫРОЙ ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК И СВЕРХУ НАЛИВАЮТ НАПИТОК МЕНЬШЕЙ ПЛОТНОСТИ, ОБЫЧНО, КОНЬЯК. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ЛУЧШЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАДИТЬ - ОТ ЭТОГО ВКУС СЛОИСТОГО КОКТЕЙЛЯ ВЫИГРЫВАЕТ. ЖЕЛТОК МОЖНО УКРАСИТЬ, ПОСЫПАВ ЕГО ТЕРТЫМ ШОКОЛАДОМ, КРОШКОЙ ИЗ ОРЕХОВ И Т.Д. СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ПЬЮТ ОДНИМ ГЛОТКОМ.

СОЛОМИНКУ К НИМ НЕ ПОДАЮТ.

МЕДОВЫЙ

МЕДОВЫЙ

МЕДОВОЕ ВИНО 20 МЛ,

ОДИН ЖЕЛТОК, КОНЬЯК 20 МЛ. ПРИГОТАВЛИВАЮТ ТАКЖЕ, КАК КОКТЕЙЛЬ МАЯК.

РОМОВЫЙ

РОМОВЫЙ

РОМ 20 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ. ПРИГОТАВЛИВАЮТ ТАКЖЕ. ДЛЯ ЭТОГО НАПИТКА ЖЕЛАТЕЛЬНО БРАТЬ СВЕТЛЫЙ РОМ.

ДРУГИЕ СОЧЕТАНИЯ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ СЛОИСТЫХ КОКТЕЙЛЕЙ:

ДРУГИЕ СОЧЕТАНИЯ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ СЛОИСТЫХ КОКТЕЙЛЕЙ:

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР, ЖЕЛТОК, КОНЬЯК.

МЕДОВОЕ ВИНО, ЖЕЛТОК, ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА.

АБРИКОСОВАЯ НАСТОЙКА, ЖЕЛТОК, ВОДКА.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР, ЖЕЛТОК, БЕЛОЕ ВИНО.

ЛИКЕР МЯТНЫЙ, ЖЕЛТОК, КОНЬЯК.

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ОТЛИЧИТЕЛЬНАЯ ОСОБЕННОСТЬ КОТОРЫХ- ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ШИПУЧИХ КОМПОНЕНТОВ: ГАЗИРОВАННОЙ ИЛИ МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ, ШАМПАНСКОГО. ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ СЛЕДУЕТ

ЭТОМ ОСНОВАНО ИХ ОСВЕЖАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ. КРОМЕ ТОГО, ХОЛОД ОБЕСПЕЧИВАЕТ ДЛИТЕЛЬНУЮ СВЯЗЬ УГЛЕКИСЛОТЫ С НАПИТКОМ, Т.Е. "ИГРИСТОСТЬ". ПОЭТОМУ ИГРИСТЫЕ НАПИТКИ ПОДАЮТ В БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ И ОБЯЗАТЕЛЬНО СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, Т.К. ИГРА ДОВОЛЬНО БЫСТРО ПРЕКРАЩАЕТСЯ И КОКТЕЙЛИ СТАНОВЯТСЯ БЕЗВКУСНЫМИ. ПО ЭТОЙ ЖЕ ПРИЧИНЕ ПОСЛЕ ДОБАВЛЕНИЯ ГАЗИРОВАННЫХ КОМПОНЕНТОВ НАПИТКИ НЕ РАЗМЕШИВАЮТ. ШАМПАНСКОЕ ДЛЯ ИГРИСТЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО СУХОЕ ИЛИ ПОЛУСУХОЕ, Т.К. ОНО ИГРАЕТ ДОЛЬШЕ, ЧЕМ СЛАДКОЕ.

БОКАЛА ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ ИЛИ ШАМПАНСКИМ ОБРАЗОВЫВАЛАСЬ "КОРОНА" ИЗ ПЕНЫ, ПРИДАЮЩАЯ НАПИТКУ ПРИЯТНЫЙ ВИД ИНОГДА ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ ИСПОЛЬЗУЮТ САХАРНУЮ ПУДРУ, КОТОРОЙ В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ПОСЫПАЮТ НАПИТОК; ПУДРА ВСТУПАЕТ В РЕАКЦИЮ С ВОДОЙ, ОБРАЗУЯ ПЫШНУЮ ПЕНУ. ТАК ПОСТУПАЮТ В ТОМ СЛУЧАЕ,

КОГДА МИНЕРАЛЬНАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА НЕДОСТАТОЧНО ГАЗИРОВАНА.

ВЫСОКИХ БОКАЛАХ НА ТОНКОЙ НОЖКЕ; В ЭТИХ БОКАЛАХ ЛУЧШЕ СМОТРИТСЯ "ИГРА" ПУЗЫРЬКОВ УГЛЕКИСЛОГО ГАЗА.

ВОДКА С ШАМПАНСКИМ

ВОДКА С ШАМПАНСКИМ

ВОДКА 40 МЛ, РОМ 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, РОМОВЫЕ ВИШНИ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 100 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ ФУЖЕР, ПОЛОЖИТЬ РОМОВЫЕ ВИШНИ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

БИМ-БОМ

БИМ-БОМ

ВОДКА 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЕ И ЛИМОННЫЕ ДОЛЬКИ, ЛЕД. ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, НА ДНО КОТОРОГО КЛАДУТ ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА И ЛИМОНА И ДОЛИВАЮТ ШАМПАНСКОЕ.

ШАМПАНСКОЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ШАМПАНСКОЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, КУСОЧЕК САХАРА, ШАМПАНСКОЕ 100 МЛ, ПОЛОВИНА КРУЖОЧКА ЛИМОНА, ЛЕД.

В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ КЛАДУТ ЛЕД, САХАР, ВЫЛИВАЮТ ЛИМОННЫЙ СОК И ШАМПАНСКОЕ. БОКАЛ УКРАШАЮТ ЛОМТИКОМ ЛИМОНА

КОНЬЯК С ШАМПАНСКИМ

КОНЬЯК С ШАМПАНСКИМ

КОНЬЯК 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ СУХОЕ 100 МЛ, ЛЕД.

КОНЬЯК, ЛИМОННЫЙ СОК И САХАРНЫЙ СИРОП СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

КОНЬЯК С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ И ШАМПАНСКИМ

КОНЬЯК С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ И ШАМПАНСКИМ КОНЬЯК 20 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 80 МЛ, ЛЕД. КОНЬЯК, СОК И ЛИКЕР СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНАЯ ПУДРА, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ) В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ. ЗАТЕМ НАПИТОК ОСТОРОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ, ЧТОБЫ КОКТЕЙЛЬ, ВСПЕНИВШИСЬ, НЕ ПЕРЕЛИЛСЯ ЧЕРЕЗ КРАЙ БОКАЛА.

МЯТНЫЙ

МЯТНЫЙ ВОДКА 20 МЛ, МЯТНЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10Г, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

ВОДКУ, ЛИКЕР, СОК И СИРОП СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

ГРАНАТОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

ГРАНАТОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ КОНЬЯК 20 МЛ, ГРАНАТОВЫЙ СОК 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 60 МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА.

СМЕШАТЬ КОНЬЯК И СОКИ В ВЫСОКОМ КОНУСНОМ СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

ЗАКАТ

ЗАКАТ

ВИШНЕВЫЙ СОК 20 МЛ,

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,

ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ

ПОЛУСЛАДКОЕ 100 МЛ,

"ПЬЯНЫЕ ВИШНИ", КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД.

СОКИ ОХЛАДИТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ, ПОЛОЖИТЬ ВИШНИ, УКРАСИТЬ КРУЖКОМ ЛИМОНА И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 70 МЛ, ЛЕД.

СМЕШАТЬ СОК И ШАМПАНСКОЕ В БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ И ДОБАВИТЬ ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ.

КРЕЩАТИК

КРЕЩАТИК ВОДКА 30 МЛ, ЛИКЕР ШАРТРЕЗ 20 МЛ, СОК ПЕРСИКОВЫЙ 10 МЛ, СУХОЕ ШАМПАНСКОЕ 40 МЛ, ПЕРСИКИ 5 Г, ВИШНИ 5 Г, ЛЕД. ВОДКУ, ЛИКЕР И СОК СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, ДОЛИТЬ

ШАМПАНСКОЕ И ПОЛОЖИТЬ ПЕРСИКИ, НАРЕЗАННЫЕ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ И ЦЕЛЫЕ ВИШНИ.

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ КОНЬЯК 20 МЛ, НАСТОЙКА ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 60 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ", ЛЕД.

КОНЬЯК И НАСТОЙКУ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, ДОЛИТЬ ШАМПАНСКОЕ И ПОЛОЖИТЬ ВИШНИ.

ВИШНИ В ЛИМОННОМ СОКЕ

ВИШНИ В ЛИМОННОМ СОКЕ ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ", ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ВЫСОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ.

ПОДСНЕЖНИК

ПОДСНЕЖНИК АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ВИНОГРАДНЫЙ СОК 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 150 МЛ, ВИШНЯ, ЛЕД.

В КОНУСНЫЙ БОКАЛ ВЫЛИТЬ ЛИКЕР, СОК, ШАМПАНСКОЕ.

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ

НАЗВАНИЕМ "КОБЛЕР". КРОМЕ ХАРАКТЕРНОГО ГАРНИРА (СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ) ОНИ ОТЛИЧАЮТСЯ БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ ДРОБЛЕННОГО ЛЬДА (ОТ 1/3 ДО 1/2 ОБ'ЕМА БОКАЛА), ВСЛЕДСТВИЕ ЧЕГО КРЕПОСТЬ НАПИТКА СНИЖАЕТСЯ ДО 2-8%. БЛАГОДАРЯ ОСВЕЖАЮЩЕМУ ДЕЙСТВИЮ КОБЛЕРЫ ОСОБЕННО ПРИЯТНЫ В ЖАРКУЮ ПОГОДУ.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, И ЗАСАХАРЕННЫЕ, И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ФРУКТЫ. НО СВЕЖИЕ ПЛОДЫ ОБЛАДАЮТ БОЛЕЕ СИЛЬНЫМ АРОМАТОМ, ПОЭТОМУ НЕ СЛЕДУЕТ ОТКАЗЫВАТЬСЯ ОТ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОСОБЕННО В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ, КОГДА ОНИ ДЕШЕВЫ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СНИЗИТЬ СТОИМОСТЬ НАПИТКА. СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СЛЕДУЕТ ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТЬ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ И ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ. НАРЕЗАННЫЕ ГРУШИ И ЯБЛОКИ ТЕМНЕЮТ НА ВОЗДУХЕ, ПОЭТОМУ ИХ ХРАНЯТ В ПОДКИСЛЕННОЙ ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ ВОДЕ (ПАЧКА ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ НА 0.5 Л ВОДЫ).

КЛАДУТ В БОКАЛ НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ ПЛОДЫ И ЦЕЛЫЕ ЯГОДЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ КРАСИВО РАСПРЕДЕЛИЛИСЬ В БОКАЛЕ, ВЛИВАЮТ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ ИЛИ

ШАМПАНСКОГО), РАЗМЕШИВАЮТ ЛОЖЕЧКОЙ, ЗАТЕМ КЛАДУТ ДРОБЛЕННЫЙ ЛЕД, ЕСЛИ ПО РЕЦЕПТУРЕ ТРЕБУЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ ИЛИ ШАМПАНСКОГО, ТО ИХ ДОБАВЛЯЮТ В НАПИТОК ПЕРЕД ЕГО ПОДАЧЕЙ,ПОСЛЕ ЧЕГО РАЗМЕШИВАЮТ.

ГРАММ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБ'ЕМА ПОРЦИИ. КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ ВСЕГДА ПОДАЮТ В БОКАЛАХ БОЛЬШИХ РАЗМЕРОВ (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ШИРОКИЕ БОКАЛЫ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО). К НАПИТКУ ПОДАЮТ СОЛОМИНКУ И ЛОЖЕЧКУ ДЛЯ ФРУКТОВ ИЛИ "ПИКИ".

АССОРТИ

АССОРТИ

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ 20 МЛ, МАДЕРА 20 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, АБРИКОСОВЫЙ СОК 20 МЛ, ФРУКТЫ (СМЕСЬ), ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСУХОЕ 100 МЛ, ЛЕД.

КЛУБНИКА В ПОРТВЕЙНЕ

КЛУБНИКА В ПОРТВЕЙНЕ КЛУБНИЧНАЯ НАЛИВКА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, БЕЛЫЙ ПОРТВЕЙН 60 МЛ, ЛЕД.

ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ

ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ФРУКТЫ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 150 МЛ, ЛЕД.

ВИШНИ С ШАМПАНСКИМ

ВИШНИ С ШАМПАНСКИМ ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ СОК 20 МЛ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ИЛИ СВЕЖИЕ ВИШНИ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, ЛЕД.

АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ

АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ САХАРНЫЙ СИРОП 320 МЛ, АНАНАСОВЫЙ СОК ИЛИ СОК МАНГО 40 МЛ, АНАНАСЫ, ШАМПАНСКОЕ 100 МЛ, ЛЕД. ЗДЕСЬ ШАМПАНСКОЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ БЕЛЫМ ВИНОМ.

АПЕЛЬСИНЫ В ШАМПАНСКОМ

АПЕЛЬСИНЫ В ШАМПАНСКОМ КОНЬЯК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, 3-4 ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА, ШАМПАНСКОЕ 70 МЛ, ЛЕД.

АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ

АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 80 МЛ,

ВОДКА 20 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА, ЛЕД.

ФРУКТЫ В ВЕРМУТЕ

ФРУКТЫ В ВЕРМУТЕ

КРАСНЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, ФРУКТЫ (СМЕСЬ), ЛИМОНАД ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ

АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ

СУХОЕ КРАСНОЕ ВИНО 80 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 40 МЛ,

САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ, ЛЕД.

ВИШНИ В РОМЕ

ВИШНИ В РОМЕ

РОМ 40 МЛ, ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ 20 МЛ, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 20

МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ СИРОП 20 МЛ, "ПЬЯНЫЕ"

(РОМОВЫЕ) ВИШНИ, ЛЕД.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ

СПЕЦИАЛЬНЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20

МЛ, ФРУКТЫ, КРУЖОК АПЕЛЬСИНА, СОДОВАЯ ИЛИ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

100 МЛ, ЛЕД.

КАКАО-КОБЛЕР

КАКАО-КОБЛЕР

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ (ИЛИ ЛИКЕР) 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,

САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 80 МЛ, ЛЕД. МОЖНО ДОБАВИТЬ

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ (20 Г).

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

САХАРА, ПОЭТОМУ ПЬЮТ ИХ ПОСЛЕ ЕДЫ. В СОСТАВ ЭТИХ

КОКТЕЙЛЕЙ ВХОДЯТ ЛИКЕРЫ, ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА, ФРУКТОВЫЕ СОКИ

И СИРОПЫ. В НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ В НИХ МОГУТ ВХОДИТЬ

ТАКЖЕ КОНЬЯК, ВОДКА, РОМ.

КРЕМАНКАХ, ШИРОКИХ КОНУСНЫХ БОКАЛАХ, ФУЖЕРАХ. УКРАШАЮТ

ИХ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ, ЛИМОННОЙ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ В ВИДЕ

ПОДВЕСКИ ИЛИ СПИРАЛИ, "ПЬЯНЫМИ" И КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ВИШНЯМИ.

КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ

КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 60 МЛ, ЛЕД.

ПРИГОТОВИТЬ И

ПОДАТЬ ТАКЖЕ КАК КОКТЕЙЛЬ КРАСНЫЙ МАК.

АЛЬПИЙСКИЙ

АЛЬПИЙСКИЙ

КОНЬЯК 20 МЛ, ШОКОЛАДНЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10

Г, ЛЕД. КОНЬЯК И ЛИКЕР СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ,

ВЛИВАЮТ В КРЕМАНКУ И СВЕРХУ КЛАДУТ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ, ПОДАЮТ

С СОЛОМИНКОЙ И ЧАЙНОЙ ЛОЖЕЧКОЙ.

МОККО

МОККО

КОНЬЯК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР

20 МЛ, КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ 50 МЛ, ЛЕД. КОКТЕЙЛЬ ПРИГОТОВИТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАТЬ В ШИРОКОМ БОКАЛЕ.

МЕДОВЫЙ 1

МЕДОВЫЙ

МЕД 10 Г, КОНЬЯК 20 МЛ, ВОДКА 20 МЛ, "ПЬЯНАЯ" ВИШНЯ,

ЛЕД. КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

КОНУСНЫЙ БОКАЛ И ОПУСТИТЬ В НЕГО ВИШНЮ.

ШОКОЛАДНЫЙ

ШОКОЛАДНЫЙ

КОНЬЯК 20 МЛ, КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ 20 МЛ (ИЛИ ЛИКЕР),

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10 Г, ЛЕД.

ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ КАК КОКТЕЙЛЬ АЛЬПИЙСКИЙ.

ОГНЕННЫЙ ШАР

ОГНЕННЫЙ ШАР

КОНЬЯК 20 МЛ, ВОДКА 40 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, СОК

ЛИМОННЫЙ 20 МЛ, СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ,

ШАМПАНСКОЕ СУХОЕ ИЛИ ПОЛУСУХОЕ 60 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД.

В БОЛЬШОЙ БОКАЛ ПОЛОЖИТЬ ЛЕД, ВЫЛИТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ И

ПОЛОЖИТЬ КРУЖОК ЛИМОНА.

ЗОЛОТИСТЫЙ

ЗОЛОТИСТЫЙ

КОНЬЯК 20 МЛ, АБРИКОСОВАЯ НАСТОЙКА 20 МЛ, АБРИКОСОВЫЙ

СОК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В

СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ С ПОМОЩЬЮ ЛОЖЕЧКИ. ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ

ВЫЛИТЬ В УЗКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ И УКРАСИТЬ НАПИТОК СПИРАЛЬЮ

ИЗ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ.

ВОЛНА

ВОЛНА

ВОДКА 20 МЛ, ЛИКЕР "БЕНЕДИКТИН" 20 МЛ, ДЕСЕРТНЫЙ БЕЛЫЙ

ВЕРМУТ 20 МЛ, ВИШНИ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, ЛЕД.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ

БОКАЛ И ПОЛОЖИТЬ В НЕГО 4-5 ВИШЕН.

ОКСАНА

ОКСАНА

ВОДКА 20 МЛ, ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ 30 МЛ, ЛИКЕР "ШАРТРЕЗ" 30

МЛ, ВИШНИ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ И

ПОДАТЬ КАК КОКТЕЙЛЬ "ВОЛНА", БОКАЛ УКРАСИТЬ САХАРНОЙ

КОРОЧКОЙ.

ОЛИМПИЙСКИЙ

ОЛИМПИЙСКИЙ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК

20 МЛ, ПОЛОВИНКА КРУЖКА АПЕЛЬСИНА И ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ

СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, НА

ОБОДОК ПОЛОЖИТЬ КРУЖОК АПЕЛЬСИНА.

ЛИМОННЫЙ

ЛИМОННЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ,

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, СПИРАЛЬ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ И ЛЕД.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В

ШАРООБРАЗНЫЙ БОКАЛ И УКРАШАЮТ СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

СОЛНЕЧНЫЙ

СОЛНЕЧНЫЙ

ВОДКА 30 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, АНАНАСОВЫЙ

СОК (ИЛИ СОК МАНГО) 20 МЛ, АНАНАСЫ ИЛИ АБРИКОСЫ 10 Г, ЛЕД.

В БОКАЛ СО ЛЬДОМ КЛАДУТ АНАНАС, НАРЕЗАННЫЙ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ,

ЗАТЕМ ВЫЛИВАЮТ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ. ПОДАЮТ С СОЛОМИНКОЙ И

ЛОЖЕЧКОЙ ДЛЯ ФРУКТОВ.

КАРУСЕЛЬ

КАРУСЕЛЬ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, КРЕПКИЙ КРАСНЫЙ

ВЕРМУТ 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, ЛЕД. ВЛИТЬ ВОДКУ, ЛИКЕР И

ВЕРМУТ В СТАКАН СО ЛЬДОМ И СЛЕГКА ПЕРЕМЕШАТЬ

ЛОЖЕЧКОЙ. ВЫЛИТЬ ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ В КОНУСНЫЙ БОКАЛ,

ПОЛОЖИТЬ В НЕГО ВИШНЮ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

ЖАР-ПТИЦА

ЖАР-ПТИЦА

РОМ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20

МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ" (РОМОВЫЕ), ЦЕДРА

ЛИМОНА, ЛЕД. ПЕРЕМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И

ВЫЛИТЬ В БОКАЛ КРЕМАНКУ. ОПУСТИТЬ В НЕГО 4-5 ВИШЕН И

ВЫДАВИТЬ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ НА ПОВЕРХНОСТЬ НАПИТКА НЕМНОГО

МАСЛА.

МАГНОЛИЯ

МАГНОЛИЯ

РОМ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, МАЛИНОВЫЙ ЛИКЕР 20

МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 5 Г, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В БОКАЛ-КРЕМАНКУ И ПОЛОЖИТЬ

СВЕРХУ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ. ПОДАТЬ С СОЛОМИНКОЙ И ЛОЖЕЧКОЙ.

АСТРА

АСТРА

РОМ 30 МЛ, АНАНАСОВЫЙ СОК ИЛИ СОК МАНГО 10 МЛ, БЕЛЫЙ

ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10

МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ И ВЫЛИТЬ В ФУЖЕР.

СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО 60 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП 40 МЛ,

СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 40 МЛ, ЛЕД. СМЕШАТЬ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП С ВИНОМ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ СОДОВУЮ ИЛИ ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ.

КРЫМСКИЙ

КРЫМСКИЙ

ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 40 МЛ, ЛИКЕР "БЕНЕДИКТИН" 10 МЛ,

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ, КОНЬЯК 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ,

ЛЕД. СМЕШАТЬ КОНЬЯК, ЛИКЕР И ВИНО В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ,

ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

ТАЕЖНЫЙ

ТАЕЖНЫЙ

ОДИН КУСОЧЕК САХАРА, ВЕТОЧКА МЯТЫ, КРУЖОК ЛИМОНА, ВИШНЯ,

ШАМПАНСКОЕ 150 МЛ, ЛЕД. ОБЖЕЧЬ НА СПИРТОВКЕ ИЛИ ГАЗОВОЙ

ГОРЕЛКЕ КУСОЧЕК САХАРА ДО ТЕМНО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА, В

БОКАЛ ПОЛОЖИТЬ САХАР, МЯТУ, ВИШНЮ. УКРАСИТЬ ЕГО КРУЖОЧКОМ

ЛИМОНА И ВЛИТЬ ОХЛАЖДЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ.

ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА

ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА

ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА 60 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ,

ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ НАСТОЙКУ И

ВЕРМУТ И ВЫЛИТЬ В ШАРООБРАЗНЫЙ БОКАЛ УКРАСИТЬ НАПИТОК

СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

МУСКАТЕЛЬ С ШАМПАНСКИМ

МУСКАТЕЛЬ С ШАМПАНСКИМ

МУСКАТЕЛЬ 40 МЛ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 60

МЛ, СВЕЖИЙ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ВИНОГРАД, ЛЕД. ПОЛОЖИТЬ ЛЕД

В ВЫСОКИЙ ФУЖЕР, ЗАТЕМ ОСТАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И 4-5 ЯГОД

ВИНОГРАДА.

СЕНСАЦИЯ

СЕНСАЦИЯ

ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 60 МЛ, КОНЬЯК 20 МЛ, ВИНОГРАДНЫЙ СОК 20

МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ КАК КОКТЕЙЛЬ

"ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА".

КРЫМСКАЯ РОЗА

КРЫМСКАЯ РОЗА

МУСКАТ БЕЛЫЙ (ИЛИ МУСКАТЕЛЬ) 20 МЛ, ЛИКЕР "РОЗОВЫЙ" 20

МЛ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, ВИШНИ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ И

ЛЕД. МУСКАТ И ЛИКЕР СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ШИРОКИЙ БОКАЛ, УКРАШЕННЫЙ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ, ОПУСТИТЬ

4-5 ВИШЕН И ДОЛИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

ОДУВАНЧИК

ОДУВАНЧИК

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 40 МЛ,

СУХОЕ ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, ОДНА ВИШНЯ,

ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В КОНУСНЫЙ БОКАЛ, ДОБАВИТЬ

ШАМПАНСКОЕ И ОПУСТИТЬ НА ДНО ВИШНЮ.

БАЛЬЗАМ

БАЛЬЗАМ

БАЛЬЗАМ РИЖСКИЙ 10 МЛ, ВОДКА 40 МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ

СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В НЕБОЛЬШОЙ

БОКАЛ.

ВОСТОЧНЫЙ

ВОСТОЧНЫЙ

БЕЛЫЙ ПОРТВЕЙН 60 МЛ, ЛИКЕР "АРОМАТНЫЙ" 20 МЛ,

АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ.

КРЮШОНЫ

КРЮШОНЫ

КОТОРЫЙ ПОДАЮТ НА ДОМАШНИХ ПРАЗДНЕСТВАХ И ТОРЖЕСТВЕННЫХ

ВЕЧЕРАХ. ЭТИ НАПИТКИ ОСОБЕННО ХОРОШИ В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ, КОГДА

ДЛЯ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УПОТРЕБЛЯЮТ СВЕЖИЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ.

В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОДА ИСПОЛЬЗУЮТ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ,

ЗАСАХАРЕННЫЕ ИЛИ СВЕЖЕМОРОЖЕНЫЕ ФРУКТЫ. ПРИЧЕМ СЛЕДУЕТ

ИЗБЕГАТЬ ОДНОВРЕМЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

ФРУКТОВ, ЧТОБЫ ОДИН АРОМАТ НЕ ЗАГЛУШАЛ ДРУГОЙ. ВИНА В

КРЮШОНАХ ЯВЛЯЮТСЯ ТОЛЬКО ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ И

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ОСНОВНОМ ЛЕГКИЕ, Т.К. КРЮШОНЫ ПЬЮТ В

СРАВНИТЕЛЬНО БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ. ВИНО ТАКЖЕ НЕ ДОЛЖНО

ЗАГЛУШАТЬ АРОМАТ ФРУКТОВ.

МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ КРЮШОНЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ТОЛЬКО ФРУКТОВЫЕ СОКИ,

СИРОПЫ ИЛИ МОЛОДОЕ ВИНОГРАДНОЕ ВИНО.

ЧЕРЕЗМЕРНОМ ОХЛАЖДЕНИИ ЕГО АРОМАТ ОСЛАБЕВАЕТ, ПОЭТОМУ

ТЕМПЕРАТУРА НАПИТКА ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ 7-10 ГРАДУСОВ.

ФРУКТЫ (ЯГОДЫ ИЛИ ПЛОДЫ) СМЕШИВАЮТ С НЕБОЛЬШИМ

КОЛИЧЕСТВОМ САХАРНОГО ПЕСКА, ВИНА И НАСТАИВАЮТ НЕСКОЛЬКО

ЧАСОВ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ. У СВЕЖИХ И СВЕЖЕМОРОЖЕНЫХ ФРУКТОВ

ОКРАСКА И АРОМАТ ЛУЧШЕ СОХРАНЯЮТСЯ, ЕСЛИ ИХ

ЗАСЫПАЮТ ТОЛЬКО
САХАРОМ. ПОСЛЕ ТОГО, КАК ИЗ ФРУКТОВ ВЫДЕЛИТСЯ ДОСТАТОЧНО
БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО СОКА, ИХ ЗАЛИВАЮТ ОСТАЛЬНЫМИ ХОРОШО
ОХЛАЖДЕННЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО И ГАЗИРОВАННОЙ
ВОДЫ). ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИВАЮТ В КРЮШОННИЦУ, ПОДАЮТ НА
СТОЛ И РАЗЛИВАЮТ НАПИТОК В ЧАШКИ. ДОБАВЛЯЮТ ШАМПАНСКОЕ ИЛИ
ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ И КЛАДУТ ЛЕД.
ГЛИНЯНЫЕ ИЛИ ФАРФОРОВЫЕ ГОРШКИ ЛИБО ЭМАЛИРОВАННУЮ ПОСУДУ.
ЛОЖКА ДЛЯ РАЗЛИВА ЭТИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ ИЗ
НЕОКИСЛЯЮЩЕГОСЯ МАТЕРИАЛА (НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, СТЕКЛО,
ПЛАСТМАССА).
ИЛИ СТАКАНАХ С СОЛОМИНКОЙ, ЛОЖЕЧКОЙ ИЛИ "ПИКОЙ" ДЛЯ ФРУКТОВ.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ НА 10-12 ПЕРСОН В ОБ'ЕМЕ 3-5 ЛИТРОВ.
РОЗА
РОЗА
РОЗОВЫЙ ЛИКЕР 500 МЛ, КОНЬЯК 50 МЛ, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО
1.5Л, ШАМПАНСКОЕ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 800 МЛ, КРУЖКИ
АПЕЛЬСИНА, ЛЕД. ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ
ШАМПАНСКОГО) СМЕШИВАЮТ В КРЮШОННИЦЕ СО ЛЬДОМ.
АПЕЛЬСИНЫ КЛАДУТ В КРЮШОННУЮ ЧАШЕЧКУ И ЗАЛИВАЮТ ШАМПАНСКИМ
ИЛИ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ.
ФАНТАЗИЯ
ФАНТАЗИЯ
ФРУКТЫ (СМЕСЬ) 400 Г, ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 450 МЛ, ДЕСЕРТНОЕ
ВИНО 800 МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 100 МЛ, САХАР 200
МЛ, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 1 Л, ЛЕД. ПРОМЫТЫЕ ЯГОДЫ ПОЛОЖИТЬ В
КРЮШОННИЦУ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ, ЗАЛИТЬ ВИНОМ И ОСТАВИТЬ

НА 1-1.5 ЧАСА ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ. ШАМПАНСКОЕ ВЛИТЬ В БОКАЛЫ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ, ПОЛОЖИТЬ ЛЕД.

ПЕРСИКОВЫЙ

ПЕРСИКОВЫЙ

СПЕЛЫЕ ПЕРСИКИ 1 КГ, САХАР 200 Г, КОНЬЯК 100 МЛ, ПЕРСИКОВЫЙ СОК 200 МЛ, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 1.5 Л, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 1 Л, ЛЕД. ОЧИЩЕННЫЕ ОТ КОЖИЦЫ ПЕРСИКИ НАРЕЗАТЬ КУБИКАМИ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ, ВЫЛИТЬ КОНЬЯК, СОК, ПОЛОВИНУ ВСЕГО КОЛИЧЕСТВА СУХОГО ВИНА И НАСТАИВАТЬ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ 1-2 ЧАСА, ПОСЛЕ ЧЕГО ДОЛИТЬ ОСТАВШЕЕСЯ ВИНО. ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ ДОБАВЛЯТЬ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ В ЧАШКИ.

ЛИМОННЫЙ

ЛИМОННЫЙ

ЛИМОН 3 ШТ, САХАР 100 Г, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО 1.5 Л, ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ВЫЖАТЬ СОК ИЗ ЛИМОНОВ, ЗАСЫПАТЬ В НИХ САХАР, ДОБАВИТЬ ВИНО И НАСТАИВАТЬ ПОЛЧАСА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ В БОКАЛЫ ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ, ПОЛОЖИТЬ ПО ЛОМТИКУ ЛИМОНА. ШАМПАНСКОЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

АПЕЛЬСИНЫ 6 ШТ., САХАР 150 Г, КОНЬЯК 100 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 200 МЛ, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО 1.5 Л, ШАМПАНСКОЕ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ 800 МЛ, ПОЛОВИНА ЛИМОНА, ЛЕД. ОЧИЩЕННЫЕ ОТ ЦЕДРЫ И СЕМЯН АПЕЛЬСИНЫ НАРЕЗАТЬ КУСОЧКАМИ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ И ВЛИТЬ КОНЬЯК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ И ЛИМОННЫЙ СОК (ВЫЖАТЫЙ ИЗ ЛИМОНА) И ПОЛОВИНУ ВСЕГО КОЛИЧЕСТВА. ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО НА 1-1.5 ЧАСА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ

ДОБАВИТЬ
ОСТАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ.
ЧАЙНЫЙ
ЧАЙНЫЙ
КРЕПКИЙ НАСТОЙ ЧАЯ 1 Л, САХАР 100 Г, ЛИМОН 1 ШТ., РОМ
100 МЛ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД.
В ОХЛАЖДЕННЫЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК (ВЫЖАТЫЙ ИЗ
ЛИМОНА), ПОЛОЖИТЬ МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ, ЗАСЫПАТЬ САХАР И
ДОБАВИТЬ РОМ, ПОДАВАТЬ СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ДОБАВИВ
ШАМПАНСКОЕ.
АНАНАСОВЫЙ
АНАНАСОВЫЙ
АНАНАСЫ 400 Г, ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 500
МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 1 Л, САХАР
100 Г, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ КАК "КЛУБНИЧНЫЙ".
АССОРТИ
АССОРТИ
ФРУКТЫ РАЗНЫЕ 400 Г, САХАР 100 Г, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750
МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ ЛИКЕР "ЮЖНЫЙ" 100 МЛ, СЛАДКОЕ ИЛИ
ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ КАК
"КЛУБНИЧНЫЙ".
МУСКАТНЫЙ
МУСКАТНЫЙ
МУСКАТ БЕЛЫЙ 750 МЛ, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750 МЛ, КОНЬЯК 100
МЛ, КЛУБНИКА 400 Г, АПЕЛЬСИНЫ 2-3 ШТУКИ, САХАР 200 Г, ЛЕД.
КЛУБНИКУ ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ ЗАЛИТЬ КОНЬЯКОМ И СУХИМ ВИНОМ И
ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО НА 2-3 ЧАСА. ЗАТЕМ ДОЛИТЬ МУСКАТ.
В БОКАЛЫ ПОЛОЖИТЬ КРУЖКИ АПЕЛЬСИНА.
МАЛАГА
МАЛАГА

МАЛАГА 750 МЛ, БЕЛОЕ ВИНОГРАДНОЕ ВИНО 1.5 Л, ЛИКЕР
"АРОМАТНЫЙ" 100 МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, АПЕЛЬСИНЫ 2-3 ШТ.,
КЛУБНИКА 400 Г, САХАР 100 Г, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ КАК
"МУСКАТНЫЙ".
ДЫННЫЙ
ДЫННЫЙ
СПЕЛАЯ ДЫНЯ, САХАР 200 Г, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 1.5 Л,
СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД.
ДЫНЮ ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ,
ЗАЛИТЬ КРАСНЫМ ВИНОМ И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 2-3 ЧАСА.
ЗАТЕМ РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ, ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ, ЛЕД.
ВИШНЕВЫЙ 1
ВИШНЕВЫЙ
ВИШНИ 1 КГ, САХАР 100 Г, РОМ 100 МЛ, ВОДКА 40 МЛ,
ВИШНЕВЫЙ СОК 500 МЛ, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 500 МЛ, СЛАДКОЕ
ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ВИШНИ ПРОКОЛОТЬ
ВИЛКОЙ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ, ЗАЛИТЬ РОМОМ, ВОДКОЙ И КРАСНЫМ
ВИНОМ И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 2-3 ЧАСА. ЗАТЕМ РАЗЛИТЬ
НАПИТОК В ЧАШКИ, ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ, ЛЕД.
МОЛОЧНЫЙ
МОЛОЧНЫЙ
МОЛОКО 1Л, САХАР 100 Г, ПОЛ-ЛИМОНА, СВЕЖИЕ ЯГОДЫ 200 Г.
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ (КЛУБНИКА, МАЛИНА, ВИШНЯ, КРАСНАЯ СМОРОДИНА)
ПЕРЕБИРАЮТ И ПРОМЫВАЮТ, ЗАТЕМ ИХ КЛАДУТ В КРЮШОННИЦУ,
ЗАСЫПАЮТ САХАРОМ И СТАВЯТ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 2-3 ЧАСА, ПОСЛЕ
ЧЕГО ДОБАВЛЯЮТ СОК ВЫЖАТОГО ЛИМОНА, НЕМНОГО ТЕРТОЙ ЛИМОННОЙ
ЦЕДРЫ И ОХЛАЖДЕННОЕ МОЛОКО. ВСЕ СЛЕГКА ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ПОДАЮТ
В КОНУСНЫХ БОКАЛАХ.
ПУНШИ, ГЛИНТВЕЙНЫ, ГРОГИ

ПУНШИ, ГЛИНТВЕЙНЫ, ГРОГИ

ПРИЯТНЫМ ВКУСОМ. ЕГО ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ НА РАЗЛИЧНЫХ

ПРАЗДНЕСТВАХ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА: ВО ВРЕМЯ ВСТРЕЧИ

МАСЛЕНИЦЫ И НОВОГО ГОДА, НА МАСКАРАДАХ, БАЛАХ.

СЛОВА ПАНЧ (ПЯТЬ). РАНЬШЕ ПУНШ ПРИНЯТО БЫЛО ГОТОВИТЬ

ИЗ ПЯТИ КОМПОНЕНТОВ: ВИНО, РОМ, САХАР, ВОДА ИЛИ ЧАЙ И

ПРЯНОСТИ - КОРИЦА ИЛИ ГВОЗДИКА. КРЕПКИМ ПРЯНЫМ ВКУСОМ

И ДУШИСТЫМ АРОМАТОМ НАПИТОК ОБЯЗАН ПРЕЖДЕ ВСЕГО ЭТИМ

АРОМАТИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВАМ.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА НЕ УХУДШАЮТСЯ И ПОСЛЕ ОХЛАЖДЕНИЯ.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ЭТИХ НАПИТКОВ ИЗВЕСТНЫ ПОД НАЗВАНИЕМ

ШВЕДСКИХ, КОТОРЫЕ ПЬЮТ ТОЛЬКО ОХЛАЖДЕННЫМИ.

ПОДАВАТЬ К ЗАКУСКЕ. ВО ВРЕМЯ МАСЛЕНИЦЫ ГОРЯЧИЙ ПУНШ МОЖНО

ПОДАВАТЬ К ОЛЯДЬЯМ И БЛИНАМ.

ТРЕБУЕТСЯ СОБЛЮДАТЬ НЕКОТОРЫЕ ПРАВИЛА. ПРЕЖДЕ ВСЕГО

НЕ СЛЕДУЕТ ВЫЛИВАТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА РОМ ИЛИ

КОНЬЯК, Т.К. ПРИ ЭТОМ ИЗ НИХ УЛЕТУЧИВАЮТСЯ ЭФИРНЫЕ И

АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА. СНАЧАЛА РАСТВОРЯЮТ САХАР В ГОРЯЧЕЙ

ВОДЕ (НО НЕ КИПЯЩЕЙ) И ТОЛЬКО ПОТОМ ДОБАВЛЯЮТ РОМ

ИЛИ КОНЬЯК. ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПУНШ ПОДОГРЕВАЮТ ДО 60-70

ГРАДУСОВ.

ГЛИНТВЕЙН ВСЕГДА ПРИГОТАВЛИВАЕТСЯ С ВИНОМ,

ПРЕИМУЩЕСТВЕННО КРАСНЫМ. ГРОГ ГОТОВЯТ С РОМОМ, КОНЬЯКОМ ИЛИ

ВОДКОЙ И ВСЕГДА ГОРЯЧИМ. ДЛЯ ГРОГА ВЫПОЛНЯЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ

ОДНОЙ ЧАСТИ КАКОГО-ЛИБО СПИРТНОГО НАПИТКА К ЧЕТЫРЕМ ЧАСТЯМ

ВОДЫ.

НЕСКОЛЬКО ПОРЦИЙ (ПОСКОЛЬКУ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЯЗАНО С

ПОДОГРЕВАНИЕМ). ПОДОГРЕВАТЬ СЛЕДУЕТ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШКАХ ИЛИ

ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЕ.

ГРОГ ИЛИ ГЛИНТВЕЙН ПРИГОТОВЛЯЕТ САМ ГОСТЬ, ОПРЕДЕЛЯЕТ

СООТНОШЕНИЕ СМЕШИВАЕМЫХ КОМПОНЕНТОВ ПО СВОЕМУ ВКУСУ.

ЕМУ ПОДАЮТ НА ПОДНОСЕ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ КРУЖКУ С ГОРЯЧЕЙ

ВОДОЙ, НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО СПИРТНЫХ НАПИТКОВ, САХАР, ПО

ЖЕЛАНИЮ КРУЖОК ЛИМОНА И ЧАШКУ С ЧАЙНОЙ ЛОЖКОЙ.

МОЛОЧНО-РОЗОВЫЙ

МОЛОЧНО-РОЗОВЫЙ

РОМ 250 МЛ, МОЛОКО 2 Л, КОНЬЯК 250 МЛ, САХАР 250 Г,

ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. В ГОРЯЧЕМ МОЛОКЕ РАСТВОРИТЬ САХАР,

ДОБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК И ПОДОГРЕТЬ (НО НЕ КИПЯТИТЬ).

ГОТОВЫЙ ПУНШ РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ

ОРЕХОМ. ЭТОТ НАПИТОК МОЖНО ПОДАВАТЬ И В ОХЛАЖДЕННОМ

ВИДЕ.

КРАСНОЕ ВИНО

КРАСНОЕ ВИНО

КРАСНОЕ ВИНО 1.5 Л, КОНЬЯК 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН, САХАР 100

Г, ГАЗИРОВАННАЯ ИЛИ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 1Л. В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ

РАЗВЕСТИ САХАР, ДОБАВИТЬ КРАСНОЕ ВИНО И МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ

ЛИМОН. СМЕСЬ ПОДОГРЕТЬ И ПРОЦЕДИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО. ПЕРЕД

ПОДАЧЕЙ В ЧАШКИ ДОБАВИТЬ КОНЬЯК. КОНЬЯК МОЖЕТ БЫТЬ

ЗАМЕНЕН РОМОМ.

ПИРАТСКИЙ

ПИРАТСКИЙ

РОМ 500 МЛ, КРАСНОЕ ВИНО 750 МЛ, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750

МЛ, КРЕПКИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 500 МЛ, САХАР 300 МЛ,

ЛИМОН 2 ШТ.

ДОБАВИТЬ В ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ ВИНО, ЛИМОННЫЙ СОК, МЕЛКО

НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ ОДНОГО ЛИМОНА, САХАР И ПОДОГРЕТЬ ДО

ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ САХАРА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ

УДАЛИТЬ И ДОБАВИТЬ В ЧАШКИ РОМ.

ВИШНЕВЫЙ 1

ВИШНЕВЫЙ

РОМ 0.5 Л, ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА 250 МЛ, КОНЬЯК 250 МЛ,

СТОЛОВАЯ ЛОЖКА ТЕРТОГО ИМБИРЯ, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ,

СОК ШЕСТИ ЛИМОНОВ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 1 Л ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.

В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШКУ ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК, САХАРНЫЙ

СИРОП, ВЫСЫПАТЬ ТЕРТЫЙ ИМБИРЬ. ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ, ДОБАВИТЬ

РОМ, КОНЬЯК, НАСТОЙКУ, ГОРЯЧУЮ ВОДУ И ПОДОГРЕТЬ. РАЗЛИТЬ В

НЕБОЛЬШИЕ ФАРФОРОВЫЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ

ОРЕХОМ.

КОНЬЯЧНЫЙ 1

КОНЬЯЧНЫЙ

КОНЬЯК 0.5 Л, СОК ДВУХ ЛИМОНОВ, ГОРЯЧАЯ ВОДА 250 МЛ,

САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ДВА КРУЖКА ЛИМОНА, КОРИЦА, МУСКАТНЫЙ

ОРЕХ, ГВОЗДИКА. В КИПЯЩУЮ ВОДУ ПОЛОЖИТЬ КРУЖКИ ЛИМОНА,

СПЕЦИИ, ВЛИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП И КИПЯТИТЬ 10 МИНУТ. ЗАТЕМ

КИПЯЩУЮ ЖИДКОСТЬ ПЕРЕЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В ФАРФОРОВУЮ

ЧАШКУ, ПРИБАВИТЬ СОК, КОНЬЯК, ПЕРЕМЕШАТЬ И РАЗЛИТЬ В

ЧАШКИ.

ГВОЗДИКА

ГВОЗДИКА

КРАСНЫЙ ПОРТВЕЙН 1.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ,

АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 100 МЛ, АПЕЛЬСИНЫ 2 ШТ., 12 ГВОЗДИК,

ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. ВОТКНУТЬ ГВОЗДИКИ В АПЕЛЬСИНЫ И ПЕЧЬ

В ДУХОВКЕ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА КОРКА АПЕЛЬСИНОВ НЕ

СТАНЕТ КОРИЧНЕВОЙ. НАРЕЗАТЬ АПЕЛЬСИНЫ НА ДОЛЬКИ, ПОЛОЖИТЬ

В ФАРФОРОВУЮ ЧАШКУ И ВЫЛИТЬ В НЕЕ САХАРНЫЙ СИРОП, НАСТОЙКУ

И ПОРТВЕЙН. ПРОКИПЯТИТЬ СМЕСЬ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ, А ЗАТЕМ

РАЗЛИТЬ ПУНШ В ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.

ПИВНОЙ

ПИВНОЙ

НА 4 ПЕРСОНЫ: ТЕМНОЕ ПИВО 1 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 50 МЛ, 4

СВЕЖИХ ЯЙЦА, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. ОТДЕЛИТЬ БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ,

ВЗБИТЬ БЕЛКИ ДВУХ ЯИЦ ДО ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ,

ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП И ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. НЕ

ПРЕКРАЩАЯ ВЗБИВАТЬ, ДОБАВИТЬ 4 ЖЕЛТКА. В ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ

ВЫЛИТЬ ПИВО, ПОДОГРЕТЬ ДО 70 ГРАДУСОВ И ПРИБАВИТЬ

ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА, НЕПРЕРЫВНО ПОМЕШИВАЯ. КАК ТОЛЬКО

ОБРАЗУЕТСЯ ПЕНА, СНЯТЬ НАПИТОК С ОГНЯ И РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.

ВИННЫЙ

ВИННЫЙ

СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО 1.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 150 МЛ,

КРУЖОК ЛИМОНА, 8-10 КРУЖКОВ АПЕЛЬСИНА, КОРИЦА, ГВОЗДИКА.

В ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ ВЫЛИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП, ПОЛОЖИТЬ КОРИЦУ,

ГВОЗДИКУ И КУСОЧЕК ЛИМОНА, НАГРЕТЬ ДО КИПЕНИЯ И КИПЯТИТЬ 3-5

МИНУТ. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ ВИНО И ПОДОГРЕТЬ ДО 70 ГРАДУСОВ,

РАЗЛИТЬ НАПИТОК В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОЛОЖИТЬ КРУЖОК

АПЕЛЬСИНА.

НОВОГОДНИЙ

НОВОГОДНИЙ

РОМ 0.5 Л, КОНЬЯК 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ЛИМОНАД

1 Л, 6 АПЕЛЬСИНОВ, 60 ГВОЗДИК, КОРИЦА, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ.

ВОТКНУТЬ В КАЖДЫЙ АПЕЛЬСИН ПО 6 ГВОЗДИК И ПЕЧЬ В ДУХОВКЕ ДО

ТЕХ ПОР, ПОКА КОРКА НЕ СТАНЕТ КОРИЧНЕВОЙ. ПОЛОЖИТЬ

ИСПЕЧЕННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ДОБАВИТЬ

РОМ КОНЬЯК И САХАРНЫЙ СИРОП, ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ЗАТЕМ

ПРИБАВИТЬ ЛИМОНАД И СНЯТЬ С ОГНЯ. В НАПИТОК ДОБАВИТЬ

НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КОРИЦЫ, МУСКАТНОГО ОРЕХА И РАЗЛИТЬ В

ЧАШКИ. ПУНШ БУДЕТ ВКУСНЕЕ, ЕСЛИ ЛИМОНАД ЗАМЕНИТЬ СИРОПОМ.

ЖЖЕНКА

ЖЖЕНКА

НА 16 ПЕРСОН: РОМ 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 250 МЛ, СИДР 1 Л,

8-10 КУСОЧКОВ САХАРА, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО 50 Г, КОРИЦА.

ПОДЕРЖАТЬ КУСОЧКИ САХАРА НА ОГНЕ, ПОКА ОНИ НЕ ПРИОБРЕТУТ

КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ, ЗАТЕМ ПОЛОЖИТЬ ИХ В КИПЯЩУЮ ВОДУ И ДОБАВИТЬ

СИДР. СМЕСЬ СНОВА ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ПРИБАВИТЬ РОМ И МАСЛО,

ПОСЛЕ ЧЕГО РАЗЛИТЬ ПУНШ В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ КОРИЦЕЙ.

ЛИМОННЫЙ

ЛИМОННЫЙ

НА 8-10 ПЕРСОН: ВОДКА 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 0.5 Л,

САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 100 МЛ, ЦЕДРА ОДНОГО

ЛИМОНА, 12 ГВОЗДИК, КОРИЦА. ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК И САХАРНЫЙ

СИРОП В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ ПЕРЕЦ

КОРИЦУ И ГВОЗДИКУ. ПРИ ПЕРЕМЕШИВАНИИ ДОБАВИТЬ ВОДКУ,

ГОРЯЧУЮ ВОДУ, ПОДОГРЕТЬ, ПРОЦЕДИТЬ И РАЗЛИТЬ В

ЧАШКИ.

МЯТНЫЙ

МЯТНЫЙ

НА 14-16 ПЕРСОН: СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО 0.75 МЛ, ГОРЯЧАЯ

ВОДА 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, СОК И ЦЕДРА ОДНОГО ЛИМОНА,

5 ВЕТОЧЕК МЯТЫ, КОРИЦА И 8 ГВОЗДИК ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК И

САХАРНЫЙ СИРОП В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПОЛОЖИТЬ

МЯТУ И МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ. ПОМЕШИВАЯ

ДОБАВИТЬ СПЕЦИИ И КРАСНОЕ ВИНО, ЗАТЕМ ГОРЯЧУЮ ВОДУ И

ПОДОГРЕТЬ. РАЗЛИТЬ В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ.

ДНЕВНОЙ

ДНЕВНОЙ

НА 14 ПЕРСОН: АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 0.5 Л, САХАРНЫЙ

СИРОП 100 МЛ, НАСТОЙ ЧАЯ 250 МЛ, МОЛОКО 1 Л, ЦЕДРА ДВУХ

ЛИМОНОВ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. СМЕШАТЬ САХАРНЫЙ СИРОП,

МОЛОКО, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ И ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ И КИПЯТИТЬ В

ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ НАСТОЙКУ, РАЗЛИТЬ В

НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ ОРЕХОМ

ВЕЧЕРНИЙ

ВЕЧЕРНИЙ

НА 12-14 ПЕРСОН: КОНЬЯК 0.5 Л, ВОДКА 0.5 Л, КРЕПКОЕ

ПИВО 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 1 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, СОК И

ЦЕДРА ОДНОГО ЛИМОНА. СМЕШАТЬ ВМЕСТЕ ЛИМОННЫЙ СОК, САХАРНЫЙ

СИРОП, ВОДУ И ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ. В ДРУГОЙ ПОСУДЕ

ПОДОГРЕТЬ ПИВО. ЗАТЕМ ВСЕ СМЕШАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШЕ,

ДОБАВИТЬ ВОДКУ, КОНЬЯК И МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ, СЛЕГКА

ПЕРЕМЕШАТЬ, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.

СЕВЕРНЫЙ

СЕВЕРНЫЙ

КОНЬЯК 250 МЛ, РОМ 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 0.5 Л, САХАРНЫЙ
СИРОП 50 МЛ, ЯЙЦА 4 ШТ., ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ.
ОТДЕЛИТЬ БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ, ВЗБИТЬ ИХ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ, А ЗАТЕМ
СМЕШАТЬ, ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП И ВЫЛИТЬ ВЗБИТУЮ СМЕСЬ В
ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК, ПОСЫПАТЬ
ТЕРТЫМ ОРЕХОМ И ДОБАВИТЬ, ПОМЕШИВАЯ, ГОРЯЧУЮ ВОДУ. РАЗЛИТЬ В
НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ.
ЧАЙНЫЙ
ЧАЙНЫЙ
НА 12-14 ПЕРСОН: ГОРЯЧИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 2 Л, РОМ 0.5 Л,
КОНЬЯК 250 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН И ДВА
АПЕЛЬСИНА, НАРЕЗАННЫЕ НА ДОЛЬКИ. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ В
ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК И
САХАРНЫЙ СИРОП, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ И
ГАРНИРОВАТЬ ФРУКТАМИ
ИВАН-ДА-МАРЬЯ
ИВАН-ДА-МАРЬЯ
РОМ 250 МЛ, КОНЬЯК 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ГОРЯЧАЯ
ВОДА ИЛИ МОЛОКО 0.5 Л, ЯЙЦА 6 ШТ., ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ.
ОТДЕЛИТЬ ЖЕЛТКИ ОТ БЕЛКОВ, ВЗБИТЬ ИХ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ ДО
ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ И СМЕШАТЬ. ЗАТЕМ ПРИ ПОМЕШИВАНИИ
ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП, РОМ, КОНЬЯК, ГОРЯЧУЮ ВОДУ ИЛИ
МОЛОКО. РАЗЛИТЬ НАПИТОК В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ
МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.
ЯИЧНЫЙ 1
ЯИЧНЫЙ
НА 8-10 ПЕРСОН: КОНЬЯК 250 МЛ, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО

750 МЛ, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 1 Л, ОДИН ЛИМОН, САХАРНАЯ ПУДРА 300 Г,

6 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ, ГВОЗДИКА 2-3 ШТ., ЩЕПОТКА МОЛОТОЙ КОРИЦЫ.

ПОЛОЖИТЬ В ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ ГВОЗДИКУ, КОРИЦУ И НАРЕЗАННУЮ

ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ, ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ В ТЕЧЕНИЕ 1-1.5 ЧАСА И

ПРОЦЕДИТЬ. ВЗБИТЬ ЖЕЛТКИ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ, В ПРИГОТОВЛЕННЫЙ

НАСТОЙ ДОБАВИТЬ КРАСНОЕ ВИНО, КОНЬЯК И СОК ЛИМОНА, СЛЕГКА

ПОДОГРЕТЬ И ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ ПОМЕШИВАНИИ ВЛИТЬ ВЗБИТЫЕ ЖЕЛТКИ

С САХАРОМ. ЭТОТ НАПИТОК НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ В АЛЮМИНЕВОЙ ПОСУДЕ

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОКИСЛЕНИЯ ЕЕ И ПОРЧИ ПУНША.

ПУНШИ ОХЛАЖДЕННЫЕ (ШВЕДСКИЕ)

ПУНШИ ОХЛАЖДЕННЫЕ (ШВЕДСКИЕ)

ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

СОК ЛИМОНА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 30 МЛ, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО

60 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ФРУКТЫ 30 Г,

КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ КАК "ВАНИЛЬНЫЙ".

КОНЬЯК С ЛИМОНОМ

КОНЬЯК С ЛИМОНОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 40 МЛ, КОНЬЯК 70 МЛ,

НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ФРУКТЫ 30 Г, КРУЖОК

ЛИМОНА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ КАК "ВАНИЛЬНЫЙ".

РОЗА

РОЗА

ЛИМОННЫЙ СОК 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 40 МЛ, ЛИКЕР

"РОЗОВЫЙ" 70 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ЛЕД,

ЛЕПЕСТКИ РОЗЫ. ПРИГОТОВИТЬ КАК "ВАНИЛЬНЫЙ".

ГЛИНТВЕЙНЫ

ГЛИНТВЕЙНЫ

ЗИМНИЙ

ЗИМНИЙ

НА 8-10 ПЕРСОН: НАСТОЙ КРЕПКОГО ЧАЯ 1 Л, КРАСНОЕ
СТОЛОВОЕ ВИНО 750 МЛ, КОРИЦА, ГВОЗДИКА. СМЕШАТЬ ВИНО С
ЧАЙНЫМ НАСТОЕМ В ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЕ И ПОДОГРЕТЬ.
ПОДАТЬ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШКАХ.
СПОРТИВНЫЙ
СПОРТИВНЫЙ
НА 8-10 ПЕРСОН: КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 1.5 Л, КОНЬЯК 50
МЛ, САХАР 100 Г, КОРИЦА, ГВОЗДИКА, ЛИМОННЫЙ СОК, ЦЕДРА,
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ, ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ И
ПРОЦЕДИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО. ПОДАТЬ В ЧАШКАХ.
ДОРОЖНЫЙ
ДОРОЖНЫЙ
НА 5-6 ПЕРСОН: КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 0.75 Л, БЕЛОЕ
СТОЛОВОЕ ВИНО 0.75 Л, ЛИМОННАЯ НАСТОЙКА 50 МЛ, ГВОЗДИКА,
КОРИЦА, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. ПРИГОТОВИТЬ КАК "СПОРТИВНЫЙ".
ФРУКТОВЫЙ
ФРУКТОВЫЙ
НА 5-6 ПЕРСОН: ЯБЛОЧНЫЙ СОК 500 МЛ, КАГОР 300 МЛ,
ЛИМОННАЯ ЦЕДРА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ, ДОВЕСТИ ДО
КИПЕНИЯ, ПРОЦЕДИТЬ И РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.
ГРОГИ
ГРОГИ
МЕДОВЫЙ
МЕДОВЫЙ
КОНЬЯК 40 МЛ, ГОРЯЧАЯ ВОДА 150 МЛ, МЕД 10 Г, ПОЛОВИНА
КРУЖОЧКА ЛИМОНА. В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ РАСТВОРИТЬ МЕД, ВЛИТЬ
КОНЬЯК. ПОДАВАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШКЕ С ЛИМОНОМ.
НА 12-14 ПЕРСОН: ГОРЯЧИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 2 Л, РОМ 0.5 Л,
КОНЬЯК 250 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН И ДВА
АПЕЛЬСИНА, НАРЕЗАННЫЕ НА ДОЛЬКИ. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ В
ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ,

КОНЬЯК И
МОЛОЧНЫЙ
МОЛОЧНЫЙ
РОМ 40 МЛ, МОЛОКО 100 МЛ, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 100 МЛ, САХАРНЫЙ
СИРОП 10 МЛ. ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ СМЕШАТЬ С МОЛОКОМ И
САХАРНЫМ СИРОПОМ И РАЗОГРЕТЬ, НЕ ДОВОДЯ ДО КИПЕНИЯ,
ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ РОМ. ПОДАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШКЕ.
НА 12-14 ПЕРСОН: ГОРЯЧИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 2 Л, РОМ 0.5 Л,
КОНЬЯК 250 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН И ДВА
АПЕЛЬСИНА, НАРЕЗАННЫЕ НА ДОЛЬКИ. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ В
ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК И
САХАРНЫЙ СИРОП, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ И
ГАРНИРОВАТЬ ФРУКТАМИ
КОФЕЙНЫЙ
КОФЕЙНЫЙ
НА 6-8 ПЕРСОН: РОМ 0.5 Л, КОНЬЯК 100 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП
50 МЛ, КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ 500 МЛ, ЛИМОН. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ (НО НЕ
КИПЯЩИЙ) КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ,
ДОБАВИТЬ КОНЬЯК, РОМ, САХАРНЫЙ СИРОП И СЛЕГКА ПЕРЕМЕШАТЬ.
ПОДАТЬ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШЕЧКАХ С ЛИМОНОМ.
НА 12-14 ПЕРСОН: ГОРЯЧИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 2 Л, РОМ 0.5 Л,
КОНЬЯК 250 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН И ДВА
АПЕЛЬСИНА, НАРЕЗАННЫЕ НА ДОЛЬКИ. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ В
ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК И
САХАРНЫЙ СИРОП, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ И
Ч А Й
Ч А Й
соблюдать определенные нормы и правила.

Первое условие - наличие хорошего сосуда для приготовления чая, который не следует использовать для других целей. Перед приготовлением чая этот сосуд следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая.

Обычная доза - 1 чайная ложка чая на 1 чашку напитка, причем добавляется еще одна ложка чая в чайник. Но эта норма зависит прежде всего от качества чая и его сорта. Засыпанный чай в предварительно прогретый чайник надо залить горячей водой, снятой с огня за миг до закипания. Полученную заварку необходимо 1 минуту выдержать в закрытом крышкой чайнике, после чего добавить остальную воду. Через 3-4 минуты готовый чай разлить в фарфоровые чашки.

Если время, в течение которого происходит процесс заварки, сократить, чай не будет иметь нужного аромата, если его продолжить - дубильные вещества придадут чаю горький и неприятный вкус. Готовый чай нельзя наливать прямо из сосуда для заварки, а из другого, предварительно согретого.

Чайный глинтвейн

Чайный глинтвейн

ужинах. По своему ободряющему и освежающему действию он превосходит любой вид портвейна.

Продукты для приготовления: 1 л чайного настоя(из 5 ложек чая лучшего сорта), 300 г яблочного сока, 300 г абрикосового сока (или виноградного), 200 г сахара, 100 г коньяка или рома.

Чайный настой вливают в эмалированную посуду, где предварительно замешаны соки и положен сахар. Закрыть сосуд крышкой и поставить на слабый огонь на 1/2 часа, но не доводить до кипения. Затем добавить коньяк или ром. При этом чай всегда вливается в фруктовую смесь!!! глинтвейн подходящ для больных в период восстановления после инфекционных заболеваний, физическом и психическом истощении. Можно добавлять в него ароматические специи (корицу, гвоздику ...).

Чай по-китайски

Чай по-китайски

зеленого чая, 1 чашка кипятка.

Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно прогретый.

Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и др. Слащенных веществ, которые по мнению китайцев портят его натуральный аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую.

Чай по-японски

Чай по-японски

кипятка.

Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогетый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согретой до 60 градусов водой (при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая. Японцы ценят больше аромат, чем экстрат). Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл.

Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.

Чай-пунш по-китайски

Чай-пунш по-китайски

апельсинов, 0.25 Л коньяка, 0.5 Л кипятка, 2 столовые ложки чая, 150 г меда, 0.25 Рома.

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавив корку с 0.5 Лимона и 0.5 Апельсина. Через несколько часов смесь процедить и влить горячий крепкий чай. Затем добавить мед и ром. Рекомендуется в небольших количествах.

Чай-пунш по-индийски

Чай-пунш по-индийски

молотого, 2-3 шт. Гвоздики, 125 г сахара, 0.75 Л воды, 6 чайных ложек сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон, немного рома.

Растворить сахар в 0.25 Л воды и вместе со специями варить 10 мин в кастрюле под крышкой. Заварить чай (0.5 Л воды). К полученномы чаю добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

Чай-пунш по-кубински

Чай-пунш по-кубински

ножа молотой гвоздики, 0.5 Л кипятка, 2 стол ложки лимонного сока, 1 чашка сока из черники, 1 чашка апельсинового сока, ананас, нарезаннный ломтиками.

Чай с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 мин рамешать и процедить. Добавить соки ананас и сахар. Согреть не доводя до кипения.

Чай по-вьетнамски

Чай по-вьетнамски

желанию, лед, 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков или абрикосов, нврезаннных кубиками, 2 рюмки рома, сливки по желанию.

Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. Фрукты взбрызнуть ромом и выдержать. Затем добавить к налитому чаю.

Чай по-русски

Чай по-русски

молоко, варенье, лимонный сок или сливки.

Чай засыпать в прогретый сосуд и залить кипятком. Через 5 мин слить в заварной чайничек. Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно добавлять молоко, сливки, лимон.

Русский чай пьют вприкуску.

Степной чай

Степной чай

воды, 2 л молока, соль.

Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по желанию. Варить смесь 10 мин, процедить и подать. Спитой чай отжать.

Чай по-казахстански

Чай по-казахстански

сливки, молоко.

Чай залить кипятком. Через 3 мин добавить сливки. Размешать и процедить в другой сосуд, .После чего перелить в первый, для однородности жидкости. Через 2 мин подать.

Праздничный чай по-киргизски.

Праздничный чай по-киргизски.

гвоздики, корка с 0.5 Лимона, сок из 0.5 Лимона и 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар по-желанию.

Корицу, гвоздику, и лимонную корку положить в мешочек, опустить в сосуд с кипятком и поставить его на очень слабый огонь. Затем добавить лимонный и апельсиновый соки и выдержать еще 3 мин на огне. Готовый чай разлить в чашки и подать с сахаром-рафинадом.

Пасечный чай по-грузински

Пасечный чай по-грузински

меда, 1 рюмка водки.

Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

Грог по-рыбацки

Грог по-рыбацки

0.125 Коньяка, 1 рюмка рома, корка с 0.5 Лимона, сок из 2 лимонов, мед.

Чай залить кипятком. Через 5 мин процедить и добавить сок и корку лимона подсластить полученную смесь медом и размешать. Подать в чашках.

Чай-пунш по-русски

Чай-пунш по-русски

кипятка, 0.125 Л рома, 0.25 Л красного вина, сок из 0.5 Лимона, корка с 1 апельсина и 0.5 Лимона, 9 кусков сахара-

рафинада.

Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить корку и сок лимона. Каждый кусочек рафинада натереть апельсиновой кожурой, опустить в сосуд с вином и поставить на огонь. Довести до кипения и влить чайную смесь и ром. Подать пунш очень горячим.

Напиток "самоварная песенка"

Напиток "самоварная песенка"

красного вина, сахар.

В прогретые бокалы для пунша влить 0.66 Чая и 0.33 Красного вина. Добавить сахар.

Апельсиновый айс-чай

Апельсиновый айс-чай

лимонного мороженого,0.5 Л крепкого холодного чая, сахар, сливки, ломтики мандарина.

В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.

Чай-лимонад

Чай-лимонад

лимон, 0.5 Бутылки белого вина5 стол. Ложек сахара или меда, колотый лед, газированная вода по желанию.

Чай, сахар, лимонный сок или мед смешать в миксере. Подать в стаканах со льдом.

Чай с шампанским по-русски

Чай с шампанским по-русски

кипятка, сок из 0.5 Лимона, корка с 1 лимона, 1 бутылка советского игристого, сахар по вкусу.

Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиралью корку. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.

Яичный чай-пунш

Яичный чай-пунш

2 желтка, 35 г сахара, мускатный орешек, ром по желанию.

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин. Яичные желтки взбить в пену и добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.

Чайный пунш

Чайный пунш

чая, 0.125 Воды, 50 г сахара, 2 шт гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3-5 яиц.

Крепкий чай и вино согреть. Из воды, сахара и специй

сварить сироп и добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену 3-5 яиц и ввести в них готовый пунш.

Чай по-английски

Чай по-английски

ложке чая + 1 чайн. Ложка в чайник., Кипяток, молоко, сахар.

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин, затем перелить настой в другой сосуд, который за эти 5 мин 2 раза сполоснуть горячей водой.

В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.

Чай по-монгольски

Чай по-монгольски

холодной воды, 30 г муки, 1 стол. Ложка сливочного масла, 40 г риса, соль, 0.25 Молока.

Измельченный в порошок чай засыпать в сосуд, влить холодную воду, поставить на огонь и вскипятить. Сливочное масло и муку согреть на сковороде, после чего вместе с молоком, 1 чайной ложкой сливочного масла добавить к горячему чаю. Полученную смесь довести до кипения, посолить по вкусу и подать.

Высокогорный чай

Высокогорный чай

кипятка, засахаренные фрукты, 1 кувшин кипятка.

Залить чай кипятком (1 чашкой) и выдержать 5 мин. Полученный настой процедить в прогретый сосуд, затем разлить по пол-чашки и прослатить засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.

Высокогорный чай по-шотландски

Высокогорный чай по-шотландски

кипящего молока, сахар.

Засыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 мин и подать.

Молочный чай по-шотландски

Молочный чай по-шотландски

молока, 1 яичный желток, 1 чайная ложка меда или сахара.

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

Молочный чай по-голландски

Молочный чай по-голландски

кипящего молока, сахар, ром или коньяк, колотый лед, сливки.

Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 мин, процедить и положить сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед

и подать с соломинкой, влив сливки.

Яичный чай

Яичный чай

60 г сахара, сок из 0.5 Лимона, 0.5 Л крепкого чая.

Яичный белок, желтки, сахар и лимон хорошо взбить. К смеси добавить чай и на водяной бане взбить до пены. Затем разлить в прогретые чашки и подать.

Чай с молоком по-индийски

Чай с молоком по-индийски

ложки индийского чая и чашка кипящего молока.

Приготовить как чай по-английски, выдержать 5 мин и подать без специй.

Фруктовый чай

Фруктовый чай

кусочек корицы, щепотка соли, 1.5 Чашки воды, 2.5 Чашки фруктового сока, сок из 2 лимонов, 2 чашки крепкого чая, 1 апельсин.

Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 мин, после процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

Лимонный чай

Лимонный чай

сахара, 0.5 Л кипятка, 1 стол. Ложка чая, 1/4 чашки лимонного сока, 4 гвоздички.

В кастрюлю высыпать сахар , залить холодной водой и варить на слабом огне 10 мин. Чай залить кипятком и выдержать 5 мин, затем процедить, добавить сахарный сироп и лимонный сок.

В каждую чашку положить по ломтику лимона, прикрепив к нему 1 шт гвоздики, налить чайного настоя и подать.

Витаминный чай

Витаминный чай

Лимона и 1 апельсина, сахар.

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновыми соками, положить сахар.

Яблочный чай

Яблочный чай

Л яблочного сока, сок из 1 лимона.

Чай и сок смешать, добавить сахар и лимонный сок.

Клубничный чай

Клубничный чай

столовые ложки клубничного сиропа, 1 стол. Ложка лимонного сока, сахар.

Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать.

Можно использовать вместо сиропа свежий сок клубники.

Чай с соком из красной смородины

Чай с соком из красной смородины

стол. Ложки сока из черешен, 1 стол ложка клубничного сиропа, 0.25 Л холодного крепкого чая.

Продукты хорошо смешать. Подать с газировкой.

Чай с соком из черной смородины

Чай с соком из черной смородины

0.125 Л сока из черной смородины, сахар, 0.5 Бутылки газводы, лед.

Размешать, добавить сахар. Подать с газированной водой и льдом.

Чай с лимоном

Чай с лимоном

ложки сахара, 4 стол ложки лимонного сока, лед

все смешать и подать в стаканах со льдом.

Холодный чай со специями

Холодный чай со специями

имбиря, 1 кусочек палочки корицы, 4 гвоздики, 1 чайная ложка мятного чая, 0.5 Л кипятка, сахар, сок из 3 лимонов, лед.

Чай, специи и мятный чай залить кипятком. Через 6 мин процедить и добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газводой. Подавать со льдом.

Чай по-шведски

Чай по-шведски

молока, 0.75 Л теплой воды, чайная ложка черного чая.

Молоко развести и вскипятить. Чай залить молоком. Выдержать пока чай не растворится полностью. Подать холодным.

Чай кобблер

Чай кобблер

продукты для приготовления: 2 винные рюмки какао-сиропа, чай, заваренный до золотистого цвета, сливки, фрукты (ломтиками), колотый лед.

В бокалы со льдом влить какао-сироп и настой чая. Добавить сливки и фрукты.

Крюшон из чая

Крюшон из чая

сахара, 1 рюмка рома, 1 бутылка шампанского.

К чаю сок и корку лимона, сахар и ром. Выдержать смесь полчаса, вынуть лимонную корку и влить охлажденное шампанское.

К О Ф Е

К О Ф Е

Кофейник должен быть вычищен и вымыт, т.К. Эфирные

масла от кофе накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.

Вода для кофе должна быть как можно мягче.

Кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Хранят кофе в плотно закупуренных банках из жести или стекла, вдали от приправ, имеющих запах.

Для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или порошка какао.

При приготовлении в подогетый сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипяткоми настаивают 5 мин. В течение этого времени все составные части кофе извлекаются. Затем его размешивают, но не металлической ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд.

При фильтровании молотый кофе насыпают на сырую фильтровальную бумагу или в воронку и постепенно заливают кипятком. Рекомендуется это делать на водяной бане.

Кофе по-турецки с яичным желтком

coffe1.gif Кофе по-турецки с яичным желтком

кофе мелкого помола, 0.5 Яичного желтка, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и охлажденном виде.

Кофе мокко по-арабски

coffe1.gif Кофе мокко по-арабски

очень мелкого помола, 3 чайные ложки сахара или 3 куска рафинада.

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить все 2 раза еще. Готовый напиток взбрызнуть 2-3 каплями холодной воды. После отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

Кофе "африка"

coffe1.gif Кофе "африка"

мелкого помола, 4 чашки кипятка, 1 наполная чайная ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар.

Все указанные продукты смешать и варить на спиртовке. Коньяк добавить к готовому кофе. Подать в горячем виде.

Кофе "индия"

Кофе "индия"

помола, 4 чашки кипятка, 8 чайных ложек сахара, 4 гвоздички, натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1 маленькая

рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 мин разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 ложечки сахара и 1 гвоздичке, тертой цедры и немного рома.

К кофе подать сливки.

Кофе по-румынски

coffe2.gif Кофе по-румынски

помола, 4 чайные ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин.

Кофе, сахар и какао смешать в кофейничке, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием снять с огня и разлить в чашки, положив в каждую сахар по вкусу, немного ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок. Вместе с готовым кофе подать ванилин и сливки.

Кофе по-венгерски

coffe3.gif Кофе по-венгерски

закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой. Горлышко должно быть как можно более закрытым для сохранения аромата. В процеженный напиток положить сахар и подать.

Кофе "ориент"

coffe2.gif Кофе "ориент"

ложки меда и 300 мл воды.

Воду и мед смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить. Добавить кофе и мешая довести до кипения. Разлить в 4 чашечки.

Кофе по-казацки

Кофе по-казацки

красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные продукты смешать.

НАПИТКИ

ПЕТРОВСКИЙ КВАС

ПЕТРОВСКИЙ КВАС

Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб и подсушить их в духовке или в печи, пока они не станут коричневыми. Сухарей нужно взять 800 г. Залить их 4 л. кипятка и поставить отстояться на 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить 20225 г. дрожжей и сахару по вкусу (ориентировочно-0,5кг). Полученный квас нужно выбраживать примерно 5-6 часов. В готовый напиток добавить 100 г. тертого хрена, смешанного со 100 г. меда. Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод. Лучше всего подавать "Петровский квас" к мясным блюдам. По желанию в него можно добавить специи, немного сушеной мяты.

КЛУБНИЧНЫЙ КВАС

КЛУБНИЧНЫЙ КВАС

укладывают в эмалированную посуду, потом заливают водой (1стакан на 750г. ягод), нагревают до кипения и снимают с огня. Поесле 10-минутной выдержки сок фильтруют, добавляют столовую ложку меда, 4 чайные ложки сахара, 1г. лимонной кислоты, размешивают, снова фильтруют и разливают в темные бутылки, которые наполняют на 7-10см. ниже горлышка. в каждую бутылку кладут по 2-3 изюминки. Бутылку укупоривают полиэтиленовой пробкой, которую закрепляют на горлышке мягкой проволокой или шпагатом, выносят в холодное место. Через 7-10 дней квас будет готов к употреблению. Если нужно ускорить процесс, квас на два дня ставят в теплое место, а затем выносят в холодное. Квас будет готов на четвертый день.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

ХЛЕБНЫЙ КВАС

залить кипятком, дать постоять 3-4 часа. После этого настой процедить, положить в него дрожжи, сахар и мяту. Накрыть салфеткой и оставить для брожения на 5-6 часов. Когда квас начнет пенится, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, в которые предварительно положить по нескольку изюминок, и закупорить (пробки перед закупориванием размочить в кипятке до эластичности), закрепив после укупорки пробки шпагатом. Бутылки вынести в холодное место и оставить там в горизонтальном положении. Через 2-3 дня квас будет готов.

На 10-12 бутылок кваса -1 кг. ржаного хлеба,

25 г. мяты, 50 г. изюма.

ИНВЕНТАРЬ БАРМЕНА И ПОСУДА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ИНВЕНТАРЬ БАРМЕНА И ПОСУДА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ПРЕДМЕТОМ, С ЕГО ПОМОЩЬЮ ПРИГОТАВЛИВАЕТСЯ БОЛЬШИНСТВО

СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ. ИЗГОТОВЛЯЕТСЯ ШЕЙКЕР ИЗ МЕТАЛЛА

(МЕЛЬХИОР, СЕРЕБРО, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ). ШЕЙКЕР ПРЕДСТАВЛЯЕТ

СОБОЙ ГЕРМЕТИЧЕСКИЙ СОСУД, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ДВУХ ЧАСТЕЙ, КОТОРЫЕ

ВСТАВЛЯЮТСЯ ОДНА НАВСТРЕЧУ ДРУГОЙ ЗА СЧЕТ ТОГО, ЧТО

ДИАМЕТР КРОМКИ НИЖНЕЙ ЧАСТИ ЧУТЬ МЕНЬШЕ, ЧЕМ ВЕРХНЕЙ. В

ВЕРХНЮЮ ЧАСТЬ ШЕЙКЕРА ВСТАВЛЕНО СИТО, ИМЕЮЩЕЕ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЗАПОРНЫЙ КОЛПАЧОК; ОН СЛУЖИТ ДЛЯ

ЗАДЕРЖАНИЯ В ШЕЙКЕРЕ КУСОЧКОВ ЛЬДА И ТВЕРДЫХ ПРИМЕСЕЙ ПРИ

ВЫЛИВАНИИ ИЗ ЕГО ГОТОВОГО НАПИТКА.

КЛАДУТ ЛОЖЕЧКОЙ ИЛИ ЩИПЦАМИ ДВА-ТРИ КУСОЧКА ЛЬДА

ВЕЛИЧИНОЙ С ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПРИ ЭТОМ СОСУД ОХЛАЖДАЕТСЯ.

ЗАТЕМ ПРИГОТАВЛИВАЮТ НЕОБХОДИМЫЕ КОМПОНЕНТЫ И РАССТАВЛЯЮТ

ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ИХ МОЖНО БЫЛО БЫСТРО ВВЕСТИ В СОСУД,

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СЛИВ ИЗ ШЕЙКЕРА ВОДУ РАСТАЯВШЕГО ЛЬДА.

ВЛИТЬ В ЕГО НАПОЛНИТЕЛИ, ВХОДЯЩИЕ В РЕЦЕПТУРУ В

НАИМЕНЬШЕМ ОБ'ЕМЕ, ТО ПРИ ВЛИВАНИИ ОСТАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

ПРОИСХОДИТ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ НАПИТКОВ.

СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО НЕОБХОДИМО, Т.К. ОБ'ЕМ СОДЕРЖИМОГО

ПРИ ВЗБИВАНИИ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ.

ЭНЕРГИЧНО ОБЕИМИ РУКАМИ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО НА УРОВНЕ ПЛЕЧА. В

ТЕЧЕНИЕ 10-15 СЕКУНД ДОСТИГАЕТСЯ ПОЛНОЕ СМЕШИВАНИЕ

КОМПОНЕНТОВ И БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ СОДЕРЖИМОГО. ПЕРЕД

ВСТРЯХИВАНИЕМ ШЕЙКЕР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОБЕРНУТЬ ПОЛОТНЯНОЙ

САЛФЕТКОЙ, ЧТОБЫ ЕМУ НЕ ПЕРЕДАВАЛОСЬ ТЕПЛО ОТ РУК. ЭТО

ПРЕДОТВРАТИТ ТАКЖЕ ПОПАДАНИЕ ЖИДКОСТИ НА ОДЕЖДУ БАРМЕНА И

СИДЯЩИХ ГОСТЕЙ ПРИ ВОЗМОЖНОМ ПРОТЕКАНИИ СОСУДА.

ОПОЛАСКИВАЮТ. ХРАНЯТ ШЕЙКЕР В ОТКРЫТОМ ВИДЕ.

ПРИГОТОВЛЯТЬ В ВЫСОКОМ СТЕКЛЯННОМ СТАКАНЕ ПРИ ПОМОЩИ

ЛОЖКИ С ДЛИНОЙ РУЧКОЙ. ДЛЯ ЭТОГО ПРИМЕНЯЕТСЯ КОНУСНЫЙ

СТАКАН ИЗ ТОЛСТОГО СТЕКЛА ЕМКОСТЬЮ НЕ МЕНЕЕ 0.5 ЛИТРА.

С ТАКИМ ЖЕ УСПЕХОМ ВМЕСТО ТОЛСТОСТЕННОГО СТАКАНА МОЖНО

ИСПОЛЬЗОВАТЬ НИЖНЮЮ ЧАСТЬ ШЕЙКЕРА.

НАПИТОК ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

НАПИТОК ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

затем складывают в стеклянную банку. На 50г. листьев добавляют 300г. холодной кипяченой воды, разбавленной ягодным соком. Банку ставят в теплое место настаиваться, а через сутки массу отжимают через марлю. Пьют настой свежим по 0,5-0,75 стакана в день, добавляя немного сахара.

ЛИМОННЫЙ МУСС

ЛИМОННЫЙ МУСС

на терке цедру одного лимона и добавить лимонного сока. Хорошо растереть 80 г. сырковой массы и 3/4 стакана сахарной пудры. Хорошо взбить белки. Смешать все вместе миксером. Разлить по бокалам и сразу же поставить в холодильник.

НАПИТОК МАЛИНОВЫЙ

НАПИТОК МАЛИНОВЫЙ

(сладкий или без сахара). В каждый стакан или бокал ложим 2-3 кубика замороженного малинового сока и заливаем холодным чаем.

КОКТЕЙЛЬ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

КОКТЕЙЛЬ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

синового, 40г. фруктовой воды. Добавить кусочек льда.

ЧАЙНЫЙ НАПИТОК

ЧАЙНЫЙ НАПИТОК

вить 30г. сахарного сиропа и залить все холодным крепким чаем.

НАПИТОК "СТАРОРУССКИЙ"

НАПИТОК "СТАРОРУССКИЙ"

добавить водку, размешать. Подавать очень горячим.

На 300г. кипятка: 150г. меда, 1/2 палочки вани

лина, щепотка корицы, цедра одного лимона, пол

литра водки.

КОКТЕЙЛЬ "ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ" 1

КОКТЕЙЛЬ "ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ"

ки) мороженого (лучше фруктового), полить ромом (или коньяком, ликером, наливкой), а потом осторожно, с ножа влить шампанское, чтобы со всех сторон окружить мороженое. Сразу же подавать к столу с соломенкой.

На 2 бокала: 100г. мороженого, 25г. рома, 50г.

шампанского, 2 кусочка льда.

КОКТЕЙЛЬ "КРАСНАЯ ШАПОЧКА"

КОКТЕЙЛЬ "КРАСНАЯ ШАПОЧКА"

кипяченой водой и оставить часа на два. Затем отжать сок, смешать с клюквенным соком, добавить сок лимона или

лимонную кислоту. Подавать напиток охлажденным.

На 1кг. моркови: 5 ст.л. клюквенного сока, пол
тора литра воды, 2 ст.л. сахарного песка, 1 ли
мон или щепотку лимонной кислоты.

ЯБЛОЧНЫЙ НАПИТОК

ЯБЛОЧНЫЙ НАПИТОК

яблоки, натереть на крупной терке. Залить яблоки остывшей водой, через 2-3 часа процедить, влить вино, охладить и подавать к столу.

На 1кг. яблок: полтора литра воды, сахар, пря
ности по вкусу, 200г. вина.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК

АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК

сутки кожуру вынуть из воды и пропустить через мясорубку, снова опустить в подогретую воду и настаивать сутки. Затем настой процедить через марлю, сложенную в несколько слоев, подогреть и растворить в нем 2кг. сахарного песка. Когда сироп остынет, добавить в него 6 чайных ложек лимонной кислоты и все размешать. Сироп разлить в бутылки. Сироп получится очень концентрированным, потом его разводят по вкусу охлажденной газированной или минеральной водой.

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН

Тара и оборудование.

Тара и оборудование.

лоны и эмалированные ведра. Нельзя применять посуду из-под соленых и квашенных овощей и плодов. Нельзя применять железную, медную и алюми ниевую посуду. Вся тара промывается холодной, а затем горячей водой с содой, после чего промывается снова холодной водой. Так же обрабаты вают стеклянную посуду, чтобы не было постороннего запаха

Плодово-ягодные вина.

Плодово-ягодные вина.

сырья. Как и соки, вина содержат органические кислоты, минеральные соли (особенно калия), азотистые и нектиновые вещества, а сладкие вина - сахар

Приготовление закваски.

Приготовление закваски.

ности ягод. За 10 дней до приготовления вина собирают спелые ягоды малины, земляники. Два стакана немытых ягод раздавливают, помещают в бутылку, добавляют стакан воды и полстакана сахара, забалтывают, зак рывают ватной пробкой и ставят в темное место. Температура +22 +34. Через 3-4 дня сок начинает бродить, его процеживают через марлю и используют.

Закваску приготавливают 1 раз в сезон. Ее нельзя хранить больше 10 дней. Для брожения поздних плодов можно использовать оса док, полученный от брожения сока ранних культур в количестве 1%.

Сырье для виноделия.

Сырье для виноделия.

ва, смородина, малина, земляника и др.. Плоды должны быть зрелые. Перезрелые хуже бродят и вино не осветляется. Вино из перезрелых ягод содержит примесь метилового спирта. Нельзя брать гнилые, высохшие, заплесневые ягоды, кроме земляники с плесенью в виде пушка.

Рябина.

Рябина.

рябины (марокской, кубовой, нежинской) и из мичуринских (бурка, ликерная, гранатная, черноплодная). Вино из гранатной рябины слегка горчит. Черноплодную рябину из-за низкой кислотности купанируют с более кислым вином, например, из красной смородины. Дикая лесная рябина из-за сильной горечи для вина не рекомендуется.

Вишня.

Вишня.

Вина из вишен не требуют выдержки, прекрасно осветляются и готовы к употреблению в первый год.

Слива.

Слива.

мутное и его нужно осветлять. При хранении качество вина улучшается.

Черная смородина.

Черная смородина.

также десертные, полусладкие и сухие вина. Для уменьшения сильного аромата в сок перед брожением лучше добавлять от 20 до 30% сока крас ной или белой смородины.

Красная или белая смородина.

Красная или белая смородина.

аромата в вино из красной смородины добавляют вино из малины, вишни или черной смородины. Очень нежные с тонким ароматом, легкие и гармо ничные вина всех трех типов получаются из белой смородины версальс кая.

Малина.

Малина.

ликерного типа, которые отличаются красивым цветом, сильным ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в первый же год.

Земляника.

Земляника.

ники (комсомолка, рошинская, каралка, рубиновая). Ягодка с серой гнилью способствует осветлению вина.

Ревень.

Ревень.

ловое вино с освежающим вкусом. Для вина собирают мягкие листовые черенки в мае месяце. В одеревеневших черенках листьев ревеня содер

Яблоки.

Яблоки.

вянка, анис и др.), Лучше им дать полежать около месяца. Хорошее вино из грушевки, ранетов и китаек, но из-за высокой кислотности их сок смешать с водой или соком менее кислых яблок.

Нагревание и сбражевание мезги.

Нагревание и сбражевание мезги.

Отобранные и промытые плоды ягоды очищают от чашелистиков, пло доножек, кистей. Яблоки, груши дробятся на куски 5-6 мм шинковкой с диском. Предварительно у плодов устраняют семена. Ягоды давят толкуш кой в эмалированной посуде. При дроблении вишен раздробленных косто чек должно быть меньше 3%. Полученную мезгу обрабатывают одним из трех способов в зависимости от консистенции сока.

родины, имеющих жидкую консистенцию сока, добавляют 200-300 г воды (на 1 кг мезги), перемешивают и тотчас же подвергают прессованию для извлечения сока.

имеющих густую консистенцию сока, нагревают перед прессованием в эма лированном тазу в течение 30 инут при 60 градусах. Предварительно наливают в таз подогретую до 70 град. Воду (300 г на кг мезги). После нагревания горячую мезгу прессуют.

нию не нагревание, а подбраживанием. Раздробленную мезгу выливают в эмалированную посуду или стеклянный баллон с широким горлом. Посуда должна быть заполнена мезгой до 3/4 объема. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 град.(250 Г воды на 1 кг мезги) и 4-х дневную зак васку дрожжей. Затем мезгу перемешивают, покрывают посуду чистым полотенцем и оставляют для брожения, ежедневно перемешивая ее. Темпе ратура в помещении должна быть 20-22 град.. Через 2-3 дня мезгу опрессовывают. Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10-12 град..

и при получении диетических соков. Если пресса нет, мезгу откидывают на эмалированный дуршлаг или кастрюлю-пароварку. Когда сок отделится, оставшееся небольшое

количество мезги отжимают в мешке из редкой тка ни, затем добавляют немного воды и снова отжимают. Все количество воды, которую добавляют к мезге, учитывают.

Десертные вина.

Десертные вина.

мезгу до и во время прессования, и получают выход чистого сока без воды. В отличие от виноградного плодово-ягодные соки, кроме яблок, груш и черешни, содержат слишком много кислоты и мало сахара. Поэтому в них сразу после прессования добавляют воду и сахар по табл.2. В таблице приведены количества воды и сахара, добавляемые к одному лит ру чистого сока без воды, чтобы получить десертное вино с кислот ностью 0,8%. В таблице не приводится слива, так как кислотность сли вового сока колеблется в зависимости от сорта и района произрастания. Сливовый сок разбавляют водой по вкусу, сахар добавляют до брожения по 20 г на литр сусла. На 5-й и 10-й день брожения добавляют еще по 20 г сахара на 1 литр сусла.

Сбраживание сусла.

Сбраживание сусла.

бутылки или деревянные бочонки, наполняя их на 3/4 объема. Если сусло не подверглось брожению вместе с мезгой, то к нему необходимо добав лять закваску дрожжей (3% от поставленного сусла). Для питания дрож жей в сусло вносят 0,3 г хлористого аммония на 1 литр сусла. Содержи мое тщательно перемешивают до полного растворения сахара, раскачивая посуду. Затем ее закрывают ватной пробкой и ставят в помещение с тем пературой 20-22 град.. Остальной сахар разными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве бродящего вина. Для сохранения аромата и предотвращения процесса окисления посуду с бродящим вином каждый день доливают таким же вином. Для это го сусло на брожение нужно ставить не менее как в двух баллонах, один из которых должен быть тоньше другого, чтобы вино из меньшего доли вать в больший. После окончания бурного брожения большой баллон доли вают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Затем 3-4 недели продолжается брожение, определяет ся отсутствием сахара в вине, а также осветлением вина. Так как на дне посуды образуется осадок, то вино надо отделить от этого осадка. Для этого бутыль с вином поставить на табурет. В бутыль погрузить резиновый шланг на расстоянии 3-х см от осадка и слить вино сифоном в другой сосуд. Дрожжевой осадок слить в меньшую бутыль, дать отстоят ся, после чего отстоявшееся вино сифоном слить. Гущу фильтруют через матерчатый фильтр.

Отфильтрованным вином наполняют баллоны до полови ны горлышка, закупоривают пробками и деревянным шпунтом и ставят в холодное место для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка. Вино в таком незаконченном виде называют виноматериалом. Оно еще не выдежано до кондиции. Для того, чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладкость, в него добавляют сахар (для ликерных вин 200 г на литр, для десертных 100-150, а для полусладких 80). Сахар вносят в виде сиропа, растворенного в небольшом количестве отлитого подогретого вина. Готовое сладкое десертное вино сливают в баллоны до половины горлышка. Закупоривают пробками. Правильно приготовленное десертное вино не подвержено заболеваниям и не плесневеет при любой температуре. Но при температуре свыше 15 градусов в неполно налитой посуде вино мутнеет. Вина из разных культур приобретают хороший вкус при разных сроках хранения. Так из белой, красной, черной смородины, малины, вишни вино готово по вкусу к употреблению через 2-3 месяца. Вина из крыжовника и земляники через полгода. Хранить их нужно при полной закупорке посуды при температуре не меньше 10 градусов.

Количество сахара и воды для сбраживания

Количество сахара и воды,

добавляемых к 1 литру чистого (без воды) сока плодовых

и ягодных культур для получения десертных вин (г)

культура | до брожения сахар в период брожения

|---

| вода | сахар | на 4 день | 7 день | 10 день

---

1. Яблоки культ. | 100 | 100 | 30 | 30 | 20 2. Яблоки дикие | 300 | 200 | 50 | 50 | 40 3. Ранетки и китайки | 500 | 200 | 50 | 50 | 40 4. Айва японская | 3200 | 830 | 150 | 150 | 150 5. Рябина черноплодная | 300 | 200 | 40 | 40 | 40 6. Рябина нежин.,Гранат.| 800 | 330 | 60 | 60 | 60 7. Крыжовник | 1200 | 410 | 70 | 70 | 70 8. Малина | 700 | 290 | 60 | 60 | 60 9. Смородина черная | 1800 | 680 | 90 | 90 | 90 10.Смор. Красн. И белая | 1200 | 490 | 60 | 60 | 60 11.Клюква | 2150 | 680 | 100 | 100 | 100 12.Черника | 400 | 230 | 40 | 40 | 40 13.Земляника | 500 | 270 | 40 | 40 | 40 14.Вишня сладкая | 300 | 190 | 30 | 30 | 30 15.Вишня кислая | 500 | 240 | 50 | 50 | 50

количество воды, внесенное в мезгу. Брожение полусладкого вина прово дится также как и десертного, так как полусладкое вино из-за незначи тельного содержания спирта непрочно, легко забраживает, его необходи мо обработать одним из двух способов.

пастеризовать при температуре воды в бачке 75 градусов в течение 30 минут.

по бутылкам, закупоривают пробками, заливают сургучем и хранят до употребления. Перед употреблением добавляют сахарный сироп, или полсткана сахара на 1 литр вина. Для приготовления сахарного сиропа берут 1 литр сока ягод и 300 г сахарного песку, нагревают до раство рения, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными пробками, обвязывают и пастеризуют 15 минут при 75 градусах. Затем пробки заливают парафином. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока предварительно слегка прогревают в эмалированной посуде. Сахарный сироп можно приготовить на воде, но лучше на вине. Сироп добавляют по вкусу перед употреблением вина (0,5 стакана сиропа на 1 литр вина). Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа добавить перед употреблением мед (50-100 г/л). Полус ладкое вино лучше хранить при температуре ниже 15 градусов.

Сухое вино.

Сухое вино.

Столовое сухое вино, крепость которого не выше 12 град., Не содержит сахара. Оно обладает легким сортовым ароматом, поэтому ягоды с тяжелым и резким ароматом для приготовления столовых вин не пригод ны, так, например, малина является материалом для десертных вин. Луч шим сырьем для приготовления столовых вин являются яблоки, вишня, белая смородина, а особенно крыжовник. Хорошее столовое вино полу чается, если сок красной смородины смешать пополам с соком черной смородины. Неплохое столовое вино получается из ревеня. Черенки реве ня, собранные в мае, нарезают на мелкие кусочки нержавеющим ножом. Их проваривают в эмалированной посуде в небольшом количестве воды до тех пор, пока они не станут мягкими, при этом частично разложится щавель ная кислота. Затем черенки вместе с водой прессуют. В сок из ревеня рекомендуется добавлять сок из яблок. Процесс дробления, нагревания мезги, прессование и осветление при изготовлении столовых вин общие с десертными винами. Подготовка мезги к прессованию проходит по второму способу нагревания мезги. При разбавлении сока водой или понижения кислотности необходимо учитывать, что вино из яблок при брожении теряет до 2-х г кислоты на 1 литр. Вина из крыжовника теряют кислоты меньше. Нельзя сильно снижать кислотность в столовых винах, потому что слабоградусные вина, обладающие низкой кислотностью плохо бродят и легко бродятся. Количество воды и сахара, добавленных к одному лит ру сока плодов и ягод с учетом потерь кислоты во

время брожения, при веденны в таблице 2. Сок, разбавленный водой и раствором сахара, наливают в баллоны на 3/4 объема, добавляют 2% закваски дрожжей и хлористый аммоний (0,3 г на 1 литр сусла). Очень важно проследить, чтобы закваска была в стадии бурного брожения. После внесения заквас ки посуду с соком закрывают ватной пробкой и изолируют от прямых сол нечных лучей. На 2-3 день сок начинает бурно бродить. Температура сусла, поставленного на брожение, должна быть 18-20 град.. В период брожения сока необходимо следить, чтобы температура не повышалась, т.К. При более высокой температуре в нем будут развиваться активно уксусные бактерии. Через 4-5 дней нужно сменить ватную пробку на бро дильный шпунт (водяной затвор) и сразу же долить посуду вином того же сорта. Доливают вино понемногу через каждые 2-3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была заполнена вином. При доливе водяной зат вор снимают, а затем снова устанавливают на место. После этого про должается тихое брожение, которое длится примерно 1,5 месяца. К концу его остаток сахара превратится в спирт и углекислый газ, и вино пос тепенно осветляется. В это время вино необходимо снять с осадка (как указано для десертного вина). Если этого не сделать, оно может приоб рести неприятный дрожжевой привкус. Затем вино разливают в бутылки или баллоны до половины горлышка. Посуду плотно укупоривают распарен ной пробкой, заливают смолкой и наклеивают этикетку с названием сорта и года. Хранят столовое вино при температуре 10-15 град. И обязатель но в полно налитой посуде, т.К. При более высокой температуре оно портится. А вино в неполно налитых бутылках может закиснуть или пок рыться плесенью. Вино в бутылках хранят лежа.

Количество воды и сахара для сухого вина

Количество воды и сахара,

добавляемых к 1 литру чистого сока плодово-ягодных

культур и ревеня для получения сухих вин.

Культура | вода (л) | сахар (г)

---

1. Яблоки культурные | - | 90
2. Яблоки дикие | 0,28 | 200
3. Крыжовник | 1,6 | 420
4. Смородина белая, красная | 2,0 | 520
5. Ревень | 1,0 | 350
6. Вишня | 1,2 | 300

примечание: из указанного количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенное в мезгу.

Купажные вина.

Купажные вина.

приготовить из смеси соков различных культур. Можно

купажировать (смешивать) также готовые виноматериалы.

Рябиново-смородиновое вино (типа десертного)

Рябиново-смородиновое вино (типа десертного)

состав:

а) рябиновый виноматериал - 5л,

б) красно-смородиновый - 5л,

в) сахар - 1,6 кг.

Медово-рябиновое вино (типа десертного)

Медово-рябиновое вино (типа десертного)

состав:

а) рябиновый виноматериал - 7,

б) яблочный виноматериал - 2л,

в) мед - 1л.

Черно-смородиновое вино (десертное)

Черно-смородиновое вино (десертное)

состав:

а) черно-смородиновый виноматериал - 3л,

б) черничный виноматериал - 2л,

в) сахар - 2 кг.

Черно-смородиновое вино (десертное)

Черно-смородиновое вино (десертное)

состав:

а) черно-смородиновый виноматериал - 3л,

б) черничный виноматериал - 2л,

в) сахар - 2 кг.

СОВЕТ

Осветленные виноматериалы купажируют после того, как они сняты с осадка, затем им дают отстояться две недели, снимают вторично с осад ка, разливают в бутылки, закупоривают и хранят как десертные вина.

Вермут-ароматизированное вино.

Вермут-ароматизированное вино.

кой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях удобно заготовить виноматериалы в отдельности и смешивать их после сусла с дрожжей так же как описано для приготовления купажных вин. Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него вино материалов. Готовят виноматериал для вермута по схеме, предусмотрен ной для десертного вина.

Вермут красный

Вермут красный

состав:

а) клюквенный в.М. - 3Л,

б) черничный в.М. - 8Л,

в) мед - 1л,

г) настой трав - 1 чайная ложка.

Вермут белый

Вермут белый

состав:

а) яблочный в.М. - 8Л,

б) рябина дикая - 2л,

в) мед - 0,8л,

г) настой трав - 1 чайная ложка.

СОВЕТ

После купажирования вермут наливают в баллоны до половины гор лышка, укупоривают и выдерживают. Через три недели готовый вермут разливают в бутылки.

Приготовление душистой настойки для вермута.

Приготовление душистой настойки для вермута.

тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кар домона. Можно использовать другой состав трав из черепца, богородской травы, корневища фиалки. Травы измельчают, помещают в бутылку с вод кой и дают настояться в продолжении одной недели, ежедневно взбалты вая бутылку.

Н А Л И В К И

Н А Л И В К И

пе путем брожения. Приготовление наливок возможно как из свежих пло дов и ягод, так и из консервов-заготовок.Наливки из консервов заготовок можно готовить в любое время года. Зимой, для ускорения выбраживания наливок из заготовок, брожение производят при t = 25-27".

Для этого баллон с наливкой помещают в теплое место (у радиатора, печи...).Наливки готовятся обязательно под водяным затвором.Без него приготовленная смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сох ранятся только в течение первых 2-3х дней, пока не начнется брожение. Горлышко баллона в это время завязывают марлей в один слой.

в сосуде с водой водяного затвора и частичное самоосветление наливки. По окончании брожения наливни фильтруют через марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг. Наливки разливают в чистые и высушенные бутылки и плотно укупоривают.

НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ

НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ

добавляют сахар, завязывают горловину баллона марлей, устанавливают в теплом месте или на подоконнике с солнечной стороны на 2-4 дня до начала брожения.

ливают водяной затвор, переносят баллон в теневую сторону

комнаты и выдерживают до конца брожения - 12-20 дней.После этого наливку сли вают, фильтруют, разливают и плотно укупоривают.

мезгу вливают прокипяченную и охлажденную до 35" воду. После 2-х дней выдержки сливают сок, отжимают мезгу, полученный сок сливают в бал лон, добавляют сахар, ставят на водяной затвор и выдерживают еше 14-20 дней.

емк. баллона

Продукт

3 л 10 л

Ягоды очищенные.....2,2 7,0 кг

Сахар.....0,8 2,5 кг

емк. баллона

Продукт

3 л 10 л

Вода.....1,5 5,0 л

Сахар.....0,4 1,3 кг

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА

продуктов сохраняются. Из оставшейся мезги так же готовят сброженный сок типа вина.

НАЛИВКА ИЗ АБРИКОСОВ И СЛИВ

НАЛИВКА ИЗ АБРИКОСОВ И СЛИВ

половинки и удаляют косточки.

емк. баллона

Продукт

3 л 10 л

Плоды очищенные.....2,0 6,0 кг

ВИНОГРАДНАЯ НАЛИВКА

ВИНОГРАДНАЯ НАЛИВКА

ляют сахар или сахарный сироп,устанавливают водяной затвор,ставят баллон в теплое место на 20-25 дней.

емк. баллона

Продукт

3 л 10 л

Ягоды очищенные.....2,0 6,0 кг

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Вода.....1,5 4,1 л

- до окончания брожения.
НАЛИВКА ИЗ ВИШЕН
НАЛИВКА ИЗ ВИШЕН

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Ягоды.....2,2 6,6-7 кг

30%-ным сахарным сиропом, выдерживают 20-25 дней под водяным затво ром. Для приготовления 2-х литров 30%-го сиропа требует с я 650 г саха ра. На 3-литровый баллон - 2 л сиропа. На 10-литровый - 5 л.

КАК ЭТО ДЕЛАЮТ

КАК ЭТО ДЕЛАЮТ

ПОСУДУ ОПОЛАСКИВАЮТ КИПЯТКОМ,ЧТОБЫ ПРОГРЕТЬ ЕЕ.ЗАТЕМ ЗАСЫПАЮТ НЕОБХО- $

ДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО КОФЕ.ОБЫЧНАЯ ПОРЦИЯ:ОДНА-ДВЕ ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ КОФЕЙНОГО $

ПОРОШКА НА СТАКАН ВОДЫ.ПОРОШОК ЗАЛИВАЮТ КРУТЫМ КИПЯТКОМ ТАК,ЧТОБЫ КОФЕ $

НЕ ОКАЗАЛСЯ НА ПОВЕРХНОСТИ. $

ТЕПЕРЬ ВОДУ НЕОБХОДИМО ПОДОГРЕТЬ.ПОЗАБОТИТЬСЯ НАДО ТОЛЬКО О ТОМ,ЧТОБЫ $

НАГРЕВАНИЕ НЕ ПРОИСХОДИЛО СЛИШКОМ БЫСТРО. $

КОФЕ ДОВОДЯТ ПОЧТИ ДО КИПЕНИЯ.КАК ТОЛЬКО ПОДНИМЕТСЯ ПЕНА,КОФЕЙНИК $

СРАЗУ СНИМАЮТ С ОГНЯ И НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ ЖДУТ,ЧТОБЫ ОСЕЛА ГУЩА.КОФЕ ВСЕГДА $

ПОДАЮТ К СТОЛУ ГОРЯЧИМ,ПОЭТОМУ ОТСТАИВАНИЕ НЕ ДОЛЖНО БЫТЬ СЛИШКОМ ПРО- $

ДОЛЖИТЕЛЬНЫМ.НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ

УСКОРЯТ ПРОЦЕСС ОСЕДАНИЯ $

ГУЩИ. $

ОПИСАННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕЙНОГО НАПИТКА МОЖНО НЕСКОЛЬКО $

ВИДОИЗМЕНИТЬ.В КОФЕЙНИК ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНУЮ ВОДУ И НАГРЕВАЮТ ЕЕ ДО КИПЕНИЯ.$

ЗАТЕМ КОФЕЙНИК СНИМАЮТ С ОГНЯ И ЛОЖКОЙ КЛАДУТ В НЕГО ПОРОШОК,БЫСТРО $

ПЕРЕМЕШИВАЯ ЕГО.ПОСЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ ПОЛНОСТЬЮ ПОВТОРЯЮТ ТО,О ЧЕМ ГОВОРИ-$

ЛОСЬ ВЫШЕ. $

В БРАЗИЛИИ МОЛОТЫЙ КОФЕ ЗАСЫПАЮТ НА ДНО СОСУДА.ЗАЛИВАЮТ КИПЯЩЕЙ ВОДОЙ,$

СМЕСЬ БЫСТРО ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ФИЛЬТРУЮТ В ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОШПАРЕННЫЙ КИПЯТ- $

КОМ СОСУД. $

СУЩЕСТВУЕТ И ТАКОЙ,НЕСКОЛЬКО НЕОБЫЧНЫЙ,ВАРИАНТ МЕТОДА ОТВАРИВАНИЯ.ФУНТ$

КОФЕ СРЕДНЕГО ПОМОЛА ПОГРУЖАЮТ В КВАРТУ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ(ГРУБО ГОВОРЯ,ПОЛКИ-$

ЛОГРАММА КОФЕ НА ЛИТР ВОДЫ)НА 24 ЧАСА.ЭКСТРАКТ ФИЛЬТРУЮТ И ХРАНЯТ ОХЛАЖ- $

ДЕННЫМ.ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕЙНОГО НАПИТКА ХОЛОДНЫЙ ЭКСТРАКТ СМЕШИВАЮТ С $

ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ. $

ПРОСТ И ЭФФЕКТИВЕН ВОСТОЧНЫЙ СПОСОБ.ДЛЯ ЭТОГО НЕОБХОДИМО ДЖЕЗВА-НЕ- $

БОЛЬШАЯ КОНИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЬКА С ДЛИННОЙ РУЧКОЙ. $

ДЛЯ ВОСТОЧНОГО СПОСОБА НУЖЕН КОФЕ ОЧЕНЬ ТОНКОГО ПОМОЛА.В ДЖЕЗВУ КЛА- $

ДУТ САХАР И КОФЕ,ЗАЛИВАЮТ ВОДОЙ И МЕДЛЕННО НАГРЕВАЮТ НА СЛАБОМ ОГНЕ. $

КАК ТОЛЬКО ПОДНИМЕТСЯ ПЕНА,ДЖЕЗВУ ТОТЧАС СНИМАЮТ С ОГНЯ,СЛЕДЯ ЗА ТЕМ, $

ЧТОБЫ НА ПОВЕРХНОСТИ КОФЕ СОХРАНИЛСЯ СЛОЙ ПЕНЫ.КОФЕ ТОМИТСЯ ВНУТРИ ДЖЕЗ- $

ВЫ,ПРИКРЫТЫЙ,СЛОВНО КРЫШКОЙ,ПЕНОЙ.ПРОЦЕСС НАГРЕВАНИЯ ДЖЕЗВЫ ПОВТОРЯЮТ $

2-3 РАЗА. $

ШИРОКО ПРАКТИКУЕТСЯ И ДРУГОЙ ВАРИАНТ.В ДЖЕЗВУ КЛАДУТ САХАР,ЗАЛИВАЮТ $

ХОЛОДНУЮ ВОДУ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.ДЖЕЗВУ С ЗАКИПЕВШЕЙ ВОДОЙ СНИМАЮТ С $

ОГНЯ И ЗАСЫПАЮТ В НЕЕ КОФЕЙНЫЙ ПОРОШОК,БЫСТРО ПОМЕШИВАЯ ЛОЖКОЙ.ПОДНИМА- $

ЕТСЯ ГУСТАЯ ПЕНА.ПОСЛЕ ТОГО КАК ОНА ЧУТЬ-ЧУТЬ ОСЯДЕТ,СОСУД СНОВА СТАВЯТ $

НА ОЧЕНЬ СЛАБЫЙ ОГОНЬ.ПОСЛЕ НЕСКОЛЬКИХ ПОДОГРЕВАНИЙ НАПИТОК ГОТОВ. $

КОФЕ ПОДАЮТ К СТОЛУ ПРЯМО В ДЖЕЗВЕ,ПЕНУ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ РАСКЛАДЫ- $ ВАЮТ ПО ЧАШКАМ,А ПОТОМ УЖЕ ДОЛИВАЮТ НАПИТОК.ТАКОЙ КОФЕ НЕ ФИЛЬТРУЮТ И К $

СТОЛУ НЕ ПОДАЮТ НИ САХАРА,НИ ЛОЖЕК:САХАР УЖЕ ПОЛОЖЕН,А ПЕРЕМЕШИВАНИЕ $

ПРИВЕДЕТ К ТОМУ,ЧТО СО ДНА ЧАШКИ ПОДНИМЕТСЯ ОСАДОК. $

КОФЕ НЕ ВАРЯТ,А ЗАВАРИВАЮТ!!! КИПЕНИЕ УБИВАЕТ КОФЕ!!! $

ОБЖАРИВАНИЕ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

ОБЖАРИВАНИЕ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

ЧТОБЫ КОФЕ БЫЛ ВКУСНЫМ И АРОМАТНЫМ,НУЖНЫ СВЕЖЕОБЖАРЕННЫЕ ЗЕРНА.

ЗЕЛЕНЫЕ ЗЕРНА НАСЫПАЮТ НА СКОВОРОДКУ РОВНЫМ СЛОЕМ ТОЛЩИНОЙ ДО 3 СМ.

И СТАВЯТ НА ОГОНЬ ИЛИ В ДУХОВКУ,НЕПРЕРЫВНО ПЕРЕМЕШИВАЯ ДО ТЕХ ПОР,ПОКА

ЗЕРНА НЕ ПОТЕМНЕЮТ.РАСКУСИВ ЗУБАМИ ОДНО ИЗ ЗЕРЕН,УБЕДИТЕСЬ,ЧТО ЗЕРНА

ПОТЕМНЕЛИ НЕ ТОЛЬКО СНАРУЖИ,НО И ВНУТРИ.СЛИШКОМ ДОЛГОЕ НАГРЕВАНИЕ ЛИШАЕТ

ЗЕРЕН МАСЛА,КОТОРОЕ СОЗДАЕТ НАПИТОК,А СЛИШКОМ БЛЕДНЫЕ ЗЕРНА ТОЖЕ ДАДУТ

ПЛОХОЙ НАПИТОК.

ХРАНЕНИЕ ОБЖАРЕННЫХ ЗЕРЕН

ХРАНЕНИЕ ОБЖАРЕННЫХ ЗЕРЕН

ОБЖАРЕННЫЙ КОФЕ ЛЕГКО ПОГЛАЩАЕТ ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ,ПОЭТОМУ ЛУЧШЕ ВСЕ

ГО ХРАНИТЬ ОБЖАРЕННЫЕ ЗЕРНА КОФЕ В СТЕКЛЯННЫХ БАНКАХ С ПЛОТНО ПРИЛЕГА

ЮЩЕЙ КРЫШКОЙ.ДО НЕКОТОРОЙ СТЕПЕНИ ЭТО ПРЕДОХРАНЯЕТ КОФЕ ОТ СЛИШКОМ БЫСТ

РОЙ ПОТЕРИ АРОМАТА И СЛУЧАЙНОГО ПРИОБРЕТЕНИЯ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ.

ХРАНИТЬ ЗЕРНА КОФЕ ЛУЧШЕ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ.

ДЕЛОВОЙ СОВЕТ:ЕСЛИ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЛИТЕЛЬНОГО(НО ПРАВИЛЬНОГО)ХРАНЕНИЯ

КОФЕ УТРАТИЛ АРОМАТ,ОЧИСТИТЕ ЕГО ОТ СОРА И ДЕФЕКТНЫХ ЗЕРЕН,ПРОМОЙТЕ В

ТЕЧЕНИЕ 2-3 МИНУТ В ДУРШЛАГЕ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ ИЗ КРАНА.ЗАСЫПЬТЕ ВЛАЖНЫЕ

ЗЕРНА НА ЧИСТУЮ СКОВОРОДКУ И ПРОСУШИТЕ НА ОГНЕ,НЕПРЕРЫВНО ПОМЕШИВАЯ,ДО

ПОЯВЛЕНИЯ ПОТРЕСКИВАНИЯ.ПОДОБНАЯ ОПЕРАЦИЯ В ОПРЕДЕЛЕННОЙ МЕРЕ СПОСОБ

СТВУЕТ ВОССТАНОВЛЕНИЮ АРОМАТА,НО ДЕФЕКТОВ ЗЕРЕН ОНА НЕ УСТРАНЯЕТ.

КАК ПОДАВАТЬ КОФЕ

КАК ПОДАВАТЬ КОФЕ

ЧАЙНЫЕ ЧАШ

КИ,И СОВСЕМ ПЛОХО,ЕСЛИ КОФЕ ПОДАН В БОЛЬШИХ КРУЖКАХ ИЛИ ГРАНЕНЫХ СТАКА

НАХ.РАЗУМЕЕТСЯ,РЕЧЬ ИДЕТ О КРЕПКОМ ЧЕРНОМ КОФЕ.КОФЕ С МОЛОКОМ МОЖНО НА

ЛИТЬ И В ЧАЙНЫЕ ЧАШКИ.

ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ К СТОЛУ КОФЕ ИМЕННО В ТОМ СОСУДЕ,В КОТОРОМ ОН ПРИГО

ТОВЛЕН.ЕСЛИ ПО КАКИМ-ЛИБО ПРИЧИНАМ ЭТО НЕВОЗМОЖНО,ТО КОФЕ ПЕРЕЛИВАЮТ В

ДРУГУЮ ПОСУДУ.ПО ЧАШКАМ КОФЕ РАЗЛИВАЮТ ТУТ ЖЕ,ЗА СТОЛОМ.НЕ НАДО НАПОЛ

НЯТЬ ВСЕ ЧАШКИ СРАЗУ.НАПОЛНИВ ОДНУ,ПЕРЕДАЙТЕ ЕЕ ГОСТЮ.ПОСТАРАЙТЕСЬ СДЕ

ЛАТЬ ЭТО ТАК,ЧТОБЫ НЕ ОБЕСПОКОИТЬ ЕГО И УЖ,КОНЕЧНО,НЕ ЗАСТАВЛЯЙТЕ ЕГО

ВСТАВАТЬ.

И МУДРЫЙ ВОЛЬТЕР СОМНЕВАЛСЯ В ЯДОВИТОСТИ КОФЕ!

(КОЗЬМА ПРУТКОВ)

ЛУЧШЕ КОФЕЙНЫЕ ЧАШКИ СТАВИТЬ НА БЛЮДЦА.ЭТО УДОБНО И ДЛЯ ТОГО,КТО ПО

ДАЕТ ЧАШКУ,И ДЛЯ ТОГО,КТО БЕРЕТ ЕЕ.И ХОТЯ ВЫ УВЛЕЧЕНЫ РАЗГОВОРОМ,РЕКО

МЕНДУЕТСЯ ПОМНИТЬ,ЧТО ПУСТУЮ ЧАШКУ СЛЕДУЕТ ПОСТАВИТЬ СНОВА НА БЛЮДЦЕ,А

НЕ НА ЛЮБОЕ СВОБОДНОЕ МЕСТО.НЕ НАДО ТАКЖЕ СЧИТАТЬ КОФЕЙНОЕ БЛЮДЦЕ ПЕПЕЛЬ

НИЦЕЙ.

ЕСЛИ КОФЕ ПРИГОТОВЛЕН ПО-ВОСТОЧНОМУ,ТО НИ ЛОЖЕК,НИ САХАРА К СТОЛУ НЕ

ПОДАЮТ.ВО ВСЕХ ДРУГИХ СЛУЧАЯХ НЕОБХОДИМЫ НЕБОЛЬШИЕ ЛОЖЕЧКИ,СООТВЕТСТВУЮ

ЩИЕ ПО РАЗМЕРАМ БЛЮДЦАМ И ЧАШКАМ.МЕСТО ТАКОЙ ЛОЖКИ-НА БЛЮДЦЕ.РОЛЬ ЕЕ СВО

ДИТСЯ ТОЛЬКО К ОДНОМУ-ПОМЕШАТЬ КОФЕ,ПОСЛЕ ЧЕГО ЛОЖКА СНОВА ЗАНИМАЕТ СВОЕ

МЕСТО НА БЛЮДЦЕ.

К СТОЛУ МОЖНО ПОДАТЬ САХАР-ПЕСОК ИЛИ РАФИНАД,НО ЛУЧШЕ,ЕСЛИ ЭТО БУДЕТ

БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ САХАР,СТАНДАРТНЫЕ КУСОЧКИ КОТОРОГО ПОЗВОЛЯЮТ ЛЕГКО ОП

РЕДЕЛИТЬ НУЖНУЮ ПОРЦИЮ.УМЕСТНО ПОДАТЬ НЕБОЛЬШИЕ ЩИПЧИКИ ДЛЯ САХАРА.ЕСЛИ

ИХ НА СТОЛЕ НЕТ,МОЖНО БРАТЬ САХАР РУКОЙ,НО ПРИ ЭТОМ СЛЕДУЕТ СТАРАТЬСЯ НЕ

ЗАДЕВАТЬ ДРУГИХ КУСОЧКОВ В САХАРНИЦЕ.ВО ВСЯКОМ СЛУЧАЕ,НЕ ПРИНЯТО БРАТЬ

САХАР СВОЕЙ ЛОЖКОЙ,ДА ЕЩЕ ТОЙ,ЧТО ПОБЫВАЛА В КОФЕ.

К КОФЕ ПОДАЮТ ПЕЧЕНЬЕ,ПИРОЖНЫЕ,ТОРТ.ДЛЯ ТЕХ,КОМУ ЭТО ПО ВКУСУ,НА ТА

РЕЛКЕ ПОДАЮТ НАРЕЗЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ ЛИМОН.НАКОНЕЦ,НА СТОЛ МОЖНО ПОДАТЬ ВОДУ

СО ЛЬДОМ.ЗАПИВАТЬ КОФЕ ГЛОТКОМ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ-ОБЫЧАЙ СОВСЕМ НЕПЛОХОЙ.

ЭКЗОТИКА

Рецепты из мидий

мороженые мидии необходимо подготовить: молсе размораживания хорошо промыть в холодной воде, затем отварить в течение 10-15мин. в закрытой посуде с небольшим количеством молока или воды, с добавлением репчатого лука, душистого перца и лаврового листа.

Жаркое из мидий

Жаркое из мидий

Подготовленные мидии нарезать пополам, посыпать перцем, солью, обвалять в муке и обжарить. Затемдобавить нашинкованный и обжаренный лук, разведенную бульоном томатную пасту и давленый чеснок. Довести до кипения и тушить 10-15мин. Подавать с отварным или жареным картофелем, посыпать зеленью петрушки.

00:40

1 порция

Мидии, тушеные с рисом.

Мидии, тушеные с рисом.

соломкой, слегка обжарить. В конце жарения добавить помидоры, очищенные от зерен, слегка отжатые и нарезанные

кусками. Слегка обжарить подготовленное мясо мидий. Смешать мясо, рис, перец и лук. Сложить все в сотейник, подлить несколько ложек горячей воды, посолить и поперчить. Тушить на слабом огне 15-20мин.

Мидии, запеченые с пряностями

Мидии, запеченые с пряностями

Положить мидии в смазанный с жиром сотейник, посыпать смесью петрушки, гвоздики и чеснока, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. Подавать с жареным картофелем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЛИВОК F

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЛИВОК F

путем брожения. Спирт, получившийся при брожении, и оставшийся несброженный сахар придают наливкам стойкость при хранении. Неправильно ставить наливку на солнце при неплотной укупорке марлей горлышка стеклянной тары, т.к. образовавшийся спирт и сахар частично улетучиваются а часть спирта вследствие неплотной укупорки и наличия кислороа воздуха сбраживает, образуя уксусную кислоту.

и ягод, так и из консервированных. В зимние месяцы для ускорения выбраживания наливок, приготовляемых из консервированных заготовок, брожение производят при температуре 25-27 градусов, помещая бутыль возле отопительной батареи.

этого смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сохраняться только в течение первых 2-3 дней, пока не начнет брожение. Горлышко бутылки до начала брожения завязывают марлей в один слой.

температуры длится от 12 до 55 дней. Лучшая температура воздуха при брожении 22-27 градусов. При более низкой температуре брожение замедляется и может даже прекратиться.

выделения пузырьков газа в стакане с водой водяного затвора и частичное самосветление наливки. По окончании брожения наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Разливают наливку в хорошо вымытые и высушенные бутылки, которые укупоривают резиновыми или корковыми пробками без сквозных свищей.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ

две половинки и удаляют косточку. Половинки плодов помещают в стеклянный баллон, добавляют сахар или сахарный сироп, горлышко баллона завязывают марлей и устанавивают баллон в теплом месте на 2-4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю с баллона снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают до полного прекращения брожения. По

ококнчании брожения (через 20-30 дней) наливку фильтруют через марлю и вату. Оставшуюся мезгу отжимают и еще раз фильтруют. Отфильтрованную наливку разливают в подготовленные бутылки, которые укупоривют пробками.

сахара и 3 стакана воды.

НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ. F

НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ. F

чтобы она стала только мягкой, но не сухой и не пригорелой. Подсушенной рябиной на 2/3 засыпают бутыль и заливают водкой. Наливка должна стоять до тех пор, пока она не станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процеживают, разливают по бутылкам и подслащивают.

С А Л А Т Ы

Салат весенний

Салат весенний

Яблоки -3 шт.

Морковь - 3 шт.

Изюм - 3 ст.ложки.

Грецкие орехи по вкусу

Сырую морковь и яблоки измельчить на крупной терке. В полученную массу

добавить толченые орехи и предварительно замоченный изюм. Все

хорошо перемешать и заправить майонезом.

Салат десертный

Салат десертный

Капуста белокочанная - 1 кочан

Морковь - 1 шт.

Уксус - 1/2 ч.ложки

Соль, сахар по вкусу

Чернослив - 100 гр.

Мандарины - 3 шт.

Грецкие орехи - 100 гр.

морковью, посолить, сбрызнуть уксусом, перетереть руками и

поставить в холодильник. Чернослив и мандарины порезать, орехи

истолочь. Непосредственно перед подачей на стол соединить капусту

с черносливом, мандаринами, орехами и всю смесь заправить майонезом.

Салат из репчатого лука с сыром

Салат из репчатого лука с сыром

Лук репчатый - 2-3 головки

Яблоки - 4-5 шт.

Яйца вареные - 4 шт.

Сыр - 100 гр.

Майонез, укроп, уксус, сахар, вода.

Лук порезать кольцами,ошпарить кипятком и замариновать / мариновать в

растворе уксуса, сахара и воды 15 мин. /

Яблоки нашинковать, яйца порубить. Уложить в салатницу слоями: лук,

майонез, яйцо рубленое, майонез, яблоки, майонез, /можно

повторить еще раз в том же варианте/. Сверху посыпать сыром и

зеленью укропа.

Яичный салат

Яичный салат

Яйца - 6 шт.

Редиска - 2 пучка

Свежие огурцы - 2 шт.

Майонез

Лук зеленый, мелко нарезаный - 2 ст.ложки

Йогурт - 2 ст.ложки

Горчица - 1 ст.ложка

Лимонный сок - 1 ст.ложка

Соль по вкусу

майонеза, йогурта, зеленого лука, горчицы, лимонного сока и соли

приготовить соус. Яйца и овощи заправить этим соусом и дать

постоять перед подачей на стол.

Грибной салат

Грибной салат

Свекла - 4 шт.

Грибы - 1 кг.

Лук - 2 головки

Яйца - 4 шт.

Зелень, соль, майонез

перемешать и заправить майонезом.

Салат рыбный

Салат рыбный

Рыба отварная /филе/ - 200-300 гр.
Огурцы соленые - 3-4 шт.
Зеленый горошек - 1 банка.
Яблоко антоновка - 1 шт.
Морковь - 2 шт.
Яйца - 6-7 шт.
Майонез - 1 банка
Зелень
ломтиками, соединить и заправить майонезом. Выложить в салатницу и
украсить зеленью.
Салат из авокадо с сельдью
Салат из авокадо с сельдью

Мелко нарубленную мякоть сельди смешать с нарезанными
крутыми яйцами, репчатым луком и мякотью авокадо, посолить и
заправить майонезом.
Салат из крабов
Салат из крабов

Рис - 1/2 стакана
Яйца - 3-4 шт.
Крабы консервированные - 1 банка.
вкрутую, остудить и мелко нарезать, перемешать с рисом и крабами.
Затем все заправить майонезом.
ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
Овощи маринованные
Овощи маринованные

Ассорти из маринованных овощей:

Лук, цветная капуста,
Кабачки, патисоны,
Чеснок, перец,морковь,
Отварная свекла, синяя капуста
и залить рассолом.Дать постоять 3 дня при комнатной тепературе, затем- в
холодильник.
1 стакан растит.масла
0,5 стакана уксуса
1 стакан сахарного песка
3 ст. ложки соли

2 стакана воды
Перец, чеснок по вкусу
Все смешать и довести до кипения.
Капуста квашеная
Капуста квашеная

Капуста белокочанная - 1 ср. кочан
Сахар - 1 ст.ложка
Соль - 2,5 ст.ложки
Вода - 1 л.
Перец,чеснок по вкусу
Затем капусту достать и залить теплым рассолом из сахара, соли,перца,чеснока. Положить гнет и дать постоять 2-3 дня.
Перец маринованый
Перец маринованый

Перец - 5 кг.
Уксус - 300 гр.
Подсолнечное масло - 1 стакан
Сахарный песок - 1 стакан
Чеснок - 1 головка
Соль - 1 ст. ложка
Вода - 2 л.
Лавровый лист, черный горошек, перец
Перец разрезать на 4 дольки и варить 3-5 мин. Затем сложить в
банку и залить рассолом.

Чеснок маринованый

Чеснок маринованый

Уксус столовый - 1 стакан

Соль - 1 ст.ложка

Сахар - 1 ст.ложка

Перец,гвоздика,корица по вкусу

Очистить чеснок, промыть зубчики и выложить в стеклянную посуду.

Вскипятить три стакана воды со стаканом столового уксуса, столовой

ложкой соли и полутора ложками сахара; положить зелень петрушки,

укроп, кусочек хрена,лавровый лист, несколько горошин черного и

душистого перца, гвоздику,немного корицы. Этого маринада хватит на

литровую банку чеснока.

Совет: после чеснока пожуйте корень петрушки и запах исчезнет.

ТОЛЬКО САМОЕ ВКУСНОЕ

Куриная грудка "Мексикана" с салатом и запеченым кортофелем

1.gif Куриная грудка "Мексикана" с салатом и запеченым кортофелем

Для салата: * 600 г белокачанной капусты * 2 луковицы * по стручку красного и зеленого сладкого перца * 8 стол. Ложек растительного масла * 4 стол. Ложки укуса * соль * перец

* 1 кг картофеля * 4 стол. Ложки оливкового масла * соль * тмин * 600 г филе грудок бройлеров

1. Капусту тонко порубить. Лук очистить и порезать мелкими кубиками.

Перец помыть, почистить и нарезать тонкими полосками

2. Масло, уксус, соль и перец хорошенько взбить веничком.

Смешать с остальными компанентами салата и дать ему пропитаться. 3. Картофель почистить и резать по длине на дольки. Положить на

противь и кисточкой смазать оливковым маслом.

Посыпать солью и тмином.

Выпекать в духовке а течении 45 мин при 220 гр. 4. Через 25 мин. Уменьшить нагрев духовки до 200 гр.

Куриное филе выложить на небольшое блюдо, поставить в духовку

к картофелю и запечь до готовности.

Подавать то и другое с салатом.

810 Ккал в одной порции

Куриное филе в миндальной корочке с картофелем

2.gif Куриное филе в миндальной корочке с картофелем

* 4 стол. Ложки растительного масла * 2 стол. Ложки тмина * соль * перец * 400 г. Филе цыпленка-бройлера * сок 1 лимона * 2 стол. Ложки муки * 1 яйцо * 75 г. Мелко рубленных мендальных орехов * 2 зубчика чеснока * 3 стол. Ложки пассерованных помидоров * 50 мл оливкового масла * кейенский острый перец (порошок) * 3 стол. Ложки шерри

1. Нагреть духовку до 175 гр. 2. Картофель помыть, разрезать по полам. Плоскости разреза

смазать растительным маслом и посыпать тимьяном и солью.

Положить на противнь. Выпекать в духовке 40 мин. 3. Куриное филе помыть холодной водой, насухо вытереть,

приправить специями. Обмакивать поочередно в лимонный

сок, муку, взбитое яйцо и рубленный миндаль 4. Филе с обеих сторон обжарить на сковороде в оставшемся масле

при не большой температуре в течении 15 мин. До образования

хрустящей корочки. 5. Для приготовления томатного соуса почистить и мелко порубить чеснок.

Смешать с пассерованными помидорами, оливковым маслом,

солью, небольшим количеством кейенского перца и шерри

610 Ккал. В одной порции

Куриные окорочка с морковно-кокосовым рисом и пастой из манго

3.gif Куриные окорочка с морковно-кокосовым рисом и пастой из манго

* 250 г. Риса * 6 стол. Ложек кокосовой стружки * 500 г консервированного манго * 1 ст. Ложка сахара * 3 ст. Ложки уксуса * 50 г. Изюма * перец * по пол чайн. Ложки кореандра и куркумы

1. Зажарить окорочка в духовке при температуре 200 гр. Около 40 мин. 2. Рис залить холодной подсоленной водой, довести до кипения и варить

до готовности. Кокосовую стружку обжарить без добавления жира. 3. Морковь почистить и тонко нашинковать.

Обжарить в сливочном масле. Высыпать сахар и дать моркови

покрыться сженым сахаром. Смешать рис кокосовую стружку и морковь. 4. Лук очистить, мелко порубить и пассеровать в масле.

Добавить кубики манго, сахар, уксус, кетчуп, изюм и специи.

Тушить пасту в течении 15 мин. Посолить и поперчить.

Остудить и подавать вместе с курицей.

780 Ккал в одной порции

Прозрачный бульон с яичным омлетом

4.gif Прозрачный бульон с яичным омлетом

* 1 луковица * 1 ст. Ложка оливкового масла * соль * перец * мускатный орех * 1-2 чайн. Ложки лимонного сока * 4 яйца * 4 стол. Ложки тертого сыра пармезан * 2 л мясного бульона (из кубиков)

1. Петрушку помыть, отряхнуть от воды и мелко порубить. Лук очистить, порезать кубиками и обжарить на сковороде в растительном масле. Добавить к нему 2\3 петрушки и слегка обжарить. Приправить солью, перцем, мускусным орехом и лимонным соком. 2. Смешать яйца с сыром пармезан. Вылить на лук и петрушку и на слабом огне смесь потжарить. Травяной амлет выложить на тарелку и остудить. 3. Тем временем нагреть бульон. 4. Из травяного омлета вырезать формочками небольшие фигурки и положить в бульон перед подачей супа посыпать в него остатки петрушки.

230 Ккал в одной порции.

Пикантные аладьи с лососиной

5.gif Пикантные аладьи с лососиной

1 столовая ложка сливочного масла 1 стол. ложка сметаны 100 гр. сливок перец 2 чайн. ложки лимонного сока 1 луковица 2 столов. ложки рубленной зелени 1 уп. картофельных оладий 2 стол. ложки порезанного зеленого лука 3 небольших помидора веточки укропа

1. Лососину нарезать небольшими кубиками. Половину рыбы превратить в пюре и смешать со сливочным маслом, сметаной и отеками. Приправить перцем и 1 чайн. ложкой лимонного сока. Остудить.

бить, остагтак порезать кольцами. Рубленый луксмешатьстревами и оставшимися кусочками лосося. Приправить перцем и 1 чайн. Ложкой лимотого сока.

4. Оладьи разрезать надвое. Половину выложить кусочками лосося, оставшиеся приготовленной пастой. Посыпать зеленым луком. На кусочки лосося положить ломтики помидора. Сверху украсить все кольцами лука и веточками укропа.

В одной порции 540 Ккал

Свинина фаршированная хлебцами

6.gif Свинина фаршированная хлебцами

1\8 литра молока луковаца 1 ст. Ложка слив. Масла 50 г шампиньонов соль молотый перец 2 яйца 1 кг свинины с карманом для фарша 3 лука шалота 3 луковицы сперьями 4

морковки 100 г сельдерея лавровый лист 1\2 литра бульона 300 мл соуса для жаркого

Хлебцы порезать на кусочки и размочить в горячем молоке Лук измельчить и подрумянить в сливочном масле Смешать мелко порезаннные шампиньоны, 1 измельченную морковь яйца, хлебцы и приправить специями

Мясо натереть специями, наполнить полученной массой и перевязать. Разогреть духовку до 200 гр. Измельченные овощи, лавровый лист и жаркое сложить в жаровню и тушить 2.5 часа. После первых 20 мин. Уменьшить температуру до 160 гр Поливать бульоном каждые 20 мин. Готовое жаркое завернуть в фольгу и оставить на пол часа. В сок, выделившийся при зажаривании добавить бульон исоус и вываривать 30 мин. Процедить и сервировать с мясом.

В одной порции 600 ккал

Фаршированная отбивная со стручковой фасолью

7.gif Фаршированная отбивная со стручковой фасолью

пучек петрушки луковица 1 ст. Лошка растительного масла соль и перец молотый 4 свинные отбивные 2 ст. Ложки топленого масла 2 зубчика чеснока пол банки очищенных помидоров розмарин 1\8 л сливок 500 г стручковой фасоли 2 ст. Ложки сливочного масла

Хлеб размочить в воде. Петрушку порезать. Лук обжарить в растительном масле до прозрачного состояния

Хлеб смешать с половиной порубленной петрушки, порезанным луком и яйцом, посолить и поперчить

Сделать кармашки в отбивных, наполнинь фаршем и зашить Обжарить отбивные в топленом масле. Чеснок выдавить в горячий жир, добавить порезанные помидоры, розмарин, сливки и кипятить 10 минут. Соус взбить со специями Разогреть в нем отбивные. Фасоль проварить 10 мин в подсоленной воде. Дать стечь. Добавить сливочное масло, посыпать мелко нарезанной петрушкой.

В одной порции 480 Ккал.

Рулеты из телятины с ветчиной и сыром

8.gif Рулеты из телятины с ветчиной и сыром

1. Шницели ополоснуть и обсушить полотенцем. На каждый положить по кусочку сыра и окорока. Закатать шницели в рулеты, начиная с узкой стороны. Края закрепить зубочистками до образования однородной массы.

обжарить в нем рулеты. Затем залить туда же взбитую томатную пасту. Приправить солью, перцем и паприкой.

поставить томиться в духовку при 200 гр

В одной порции 370 Какл

Утиная грудка с манго и картофельными розетками

9.gif Утиная грудка с манго и картофельными розетками

1. Манго почистить и разрезать пополам. Одну половину порезать кубиками, другую - на тонкие полоски. 2. Нагреть духовку до 200'. Картофель отварить, растолочь вместе с яичными желтками, добавив соль и перец. Выложить картофельное пюре в форме розеток на промасленный протвинь, поставить в духовку и запекать10 мин. 3. Утиную грудку посолить и поперчить 0бжаритъ в масле по 10 мин о обеих оторон. Завернуть в фольгу. 4.Луковицу очистить и порубить. Потушить в масле до прозрачного состояния. Лук залить птичьим бульонам и ликером, немного уваритъ, Затем добавить кубики манго, горошинки перца и полоски манго и быстро нагреть. 5. Утиную грудку нареэатъ на ломтики, уложить на блюдо веером с полосками манго. Подаватъ на стол с роэетками картофеля и соусом.

В одной порции 520 ккал

Гусиное жаркое с красной капустой и яблоками

10.gif Гусиное жаркое с красной капустой и яблоками

1. Нагреть духовку до 200*. Снаружи и изнутри натереть гуся солью и перцем. Нафаршировать травами. Мясо на грудке во многих местах наколоть.

временами поливая бульоном

Снять с яблок кожуру удалить зерна, зятем нарезать крупными кубиками, 0чищвнный лук нашпиговать гвоздикой и лавровым листом.

шивании,обжарить в нем кубики яблок с сахаром. Добавить затем капусту и слегка потушить ее. Сюда же выложить лук и вылить соус, вино и воду. Оставитьтушиться на слабом огне на 40 мин.

В одной порции 980 Какл

Свинное филе в "шубе" из лука-порея

Свинное филе в "шубе" из лука-порея

1 Свиное филе помыть и хорошеныко высушить. Обжарить в растительном масле и приправить солью и перцем. 2.Лук-порей тщательно очистить, нарезать вдоль, помыть и стряхнуть воду. Бланшироватъ в соленой воде затем дать стечь.

другое порезать мелкими кубиками и пассеровать в сливочном масле. Добавить говяжий фарш и сметану. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и коньяком. Нагреть духовку до 180 Г.

ка равномерно нарезать грибной массой. Сверку выложить филе. свернуть его в луковую "шубу" и положить в огнеупорную форму. Выпекать в духовке около 30 мин.

зочки" на противень, смазанный маслом, и поставить в

духовку к мясу. Последние 10 мин жарить филе, прикрыв его фольгой. Филе можно полить небольшим количеством бульона, оставшегося после бланширования лука.

ни. Очистить кольраби и нарезать длинными ломтиками. Зеленый лук почистить, помыть и разрезать в длину на 3 части.

морковь -15 мин, кольраби

- 10 мин и зеленый лук - 5 мин. Затем выложить, обмакнуть в сливочное масло, приправить солью и перцем и посыпать кунжутом.

тофельными "розочками"

В одной порции 83О ккал

Рецепты из улиток

ВНИМАНИЕ! Улитки могут питаться безо всякого вреда для своего здоровья растениями, ядовитами для человека,их нельзя есть есть сразу после того,как соберут. Прежде надо положить их в сетку или в кастрюлю с крышкой,чтобы не разбежались , (медленно передвигаются?Да!Но ведь передвигаются же!) и в качестве пищи насыпать им немного муки. Через 8-10 дней "поста" наступает время "туалета". Для этого их надо опустить в воду и сразу переложить в емкость,наполненную крупной солью,оставить на 2 часа,чтобы улитки выпустили слизь.Затем вымыть их хорошо (не мении в 4-х водах) и можно приступать к приготовлению блюда.

УЛИТКИ ПО-БУРГУНСКИ

УЛИТКИ ПО-БУРГУНСКИ 100 улиток,1 литр белово вина,200 грамм 3% уксуса,3 ст.ложки муки,2 морковки,2 крупных головки лука,петрушка,лавровый лист, тимьян,соль,800 грамм улиточного масла.

холодной водой,довести до кипения и кипятиь 5-6 минут. Сполоснуть их холодной водой,обсушить читой тряпочкой или полотенцем.Затем вынуть ее из раковиныи отрезать у нее черный кончик.Очищенных таким образом улиток снова промыть и положить в кастрюлю, залив белым вином и таким же количеством воды так,чтобы все улитки были покрыты жидкостью.Добавить 2 нарезанные морковки,2 луковицы,тимьян,корень петрушки, ветку сельдерея,зеленый лук. Посолить из расчета 10 г. на литр и варить в течении 4-х часов.Затем снять с огня и оставить охлаждаться в этом бульене. Пока улитки варятся,вымыть и прокипятить ракушки в содовой воде.Затем промыть их чистой водой и обсушить.

УЛИТОЧНОЕ МАСЛО

Улиточное масло: Нарезать очень мелко 100 грамм лука, 3 крупных зубчика чеснока,добавить 80 г. нарезанной петрущки,25 г. соли, 5 г. молотого перца, 700 грамм сливочного масла

мягкого,но не растопленного. Хоршо все размешать.

затем-улитку,накрыв доброй порцией того же масла. Выложить нафаршированные раковинки маслом вверх на блюдо и перед подачей поставить их в горячую духовку на 7-8 минут. Шипящее ароматное блюдо подавать немедленно!

Рулет из шницеля с начинкой по-горски

5.gif Рулет из шницеля с начинкой по-горски

Мясо - 500 г.

Морковь - 2 шт.

Лук репчатый - 4 шт.

Петрушка - 2ст. ложки

Сельдерей - 1-2 палочки

Маргарин -160 г.

Рис - 1/2 стакана

Бульон - 0,5 литра

Томатная паста - 3ст. ложки

Соль, перец (черный, красный) по

вкусу.

перцем и солью. Очистить морковь, петрушку, сельдерей, лук, слегка

нарубить и поджарить в 80 г. маргарина. одновременно сварить до

полуготовности рис. Смешать его с овощами. Эту массу положить на

куски мяса, закатать и связать. Затем поджарить в оставшемся

маргарине, часто поливая бульоном. Мясной сок смешать с томатной

пастой. На гарнир полажить отварной картофель или картофельное

картофельное пюре и свежий салат.

"Сумка охотника"

"Сумка охотника"

Говядина или свинина без костей

(продолговатой формы) -1 кг.

Ветчина - 100 г

Курица - 2 грудки

Бекон - 100 г

Грибы - 100 г

Лук репчатый - 2 большие луковицы

В говядины или свинины сделать разрез в виде "сумки". В

"Сумку" кладут начинку. Конец "сумки" закалывают

деревянными
иголками или зашивают.
Начинка: обжарить грибы с луком; ветчину и курицу нарезать соломкой; смешать грибы, ветчину, курицу. Соль и перец по вкусу.
Готовую "сумку" сверху обернуть порезанным беконом. "Сумку" завернуть в фольгу. Запекать в духовке при температуре 375 С (180 С) до готовности.
Бигос (из белорусской кухни)
Бигос (из белорусской кухни)

Свинина постная (или говядина) -500 г
Ветчина -150 г
Нутряное сало - 3 ст. ложки
Капуста свежая - 750 г
Лук репчатый - 4 головки
Помидоры - 2 шт.
Яблоки антоновские - 3-4 шт.
Лавровый лист - 3 шт.
Перец черный - 10 горошин
Чеснок - 1 головка
Соль по вкусу
с разогретым кипящим салом, обжарить со всех сторон, засыпать сверху перцем, рубленным луком, лавровым листом и сверху заложить капустой, нарезанной соломкой, луком и рубленной ветчиной, затем луком и помидорами, яблоками, затем вновь капустой и еще раз посыпать остатками пряностей, посолить и поставить тушить в духовке на 1 час или медленном огне на плите 1,5 часа.
Если к концу тушения на плите жидкость в бигоре начнет сильно выкипать, долить немного кипятка и довести тушение до конца.
Баранина с овощами (Чанахи)
maco.gif Баранина с овощами (Чанахи)

Баранина - 1 кг
Лук - 3 головки

Картофель - 5 шт.
Баклажан - 2 шт.
Фасоль в стручках - 2 горсти
Помидоры - 5 шт.
Перец сладкий - 2-3 шт.
Перец горький, петрушка, чеснок,
Соль по вкусу.
Мякоть баранины разрезать на куски (3-4 куска на порцию),
посолить, поперчить и обжарить на масле в сковороде. Переложить в
глубокую чугунную или глиняную посуду. Затем туда же добавить мелко
нарезанный репчатый лук, картофель(разрезанный вдоль на четыре
части), нарезанный кубиками баклажан, молодую фасоль, разрезанные
на 4 половинки помидоры, нарезанный дольками болгарский сладкий
перец. Для остроты можно добавить кусочек горького перца. Все это
залить водой, накрыть крышкой и поставить в духовку на 1,5 часа За
пять минут до готовности посыпать зеленью (петрушка, кинза),
смешанной с мелко нарубленным чесноком.
Плов
Плов

Растительное масло - 50 г
Свинина (Баранина) - 500 г
Морковь - 3-4 шт.
Лук репчатый - 3 шт.
Рис - 500 г
Соль, перец по вкусу.
терке. Лук нарезать полукольцами. Масло влить в сковороду и сильно
разогреть, положить туда мясо и обжаривать 10 мин., постоянно
помешивая. Передожить мясо в кастрюлю.
В оставшийся в сковороде жир положить лук и обжаривать на
сильном огне, помешивая. Когда он станет золотистого цвета,
добавить морковь, убавить огонь и обжаривать 3 мин. Сделать
маленький огонь и всыпать в зажарку рис. Все тщательно

перемешать

так, чтобы рис был весь в жире. Затем переложить все в кастрюлю с

мясом. добавить соль,перец и перемешать. Добавить воды на один

палец выше риса. сделать большой огонь и довести до кипения. Вода

должна быть чуть-чуть пересоленная. Через пару минут уменьшить

огонь, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 20 мин. до готовности

риса.

Мусака (блюдо из молдавской кухни)

Мусака (блюдо из молдавской кухни)

Баранина - 500 г

Баклажаны - 2 шт.

Помидоры - 2 шт.

Кабачки - 1 шт.

Лук репчатый - 3-4 шт.

Капуста - 1/4 кочна

Сметана - 1-1,5 стакана

Подсолнечное масло - 2 ст. ложки

Лавровый лист - 3-4 шт.

Черный перец -6-8 горошка

Зелень петрушки 1 ст. ложка

Укроп - 1 ст. ложка

Чеснок - 1 головка

Овощи, за исключением капусты, нарезать кружками, капусту соломкой.

На дно широкой и неглубокой кастрюли, смазаной сливочным маслом,

положить слой баклажанов, затем слоу лука, помидоров, кабачков, на

них - слой мяса. затем слои повторить. Через каждые 2-3 слоя

мусаку пересыпают пряностями. Особенно сдабриваются мясной слой в

середине, а также верхний овощной слой. Сверху мусаку заливают

подсолнечным маслом и сметаной. В духувке мусаку выдерживают 1 час.

Посыпают зеленью. Подоют горячей, с соусом, в которой варилась.

Телятина, тушенная в горшочке с черносливом

maco.gif Телятина, тушенная в горшочке с черносливом

Телятина - 1 кг

Картофель - 10 шт

Лук репчатый - 3 шт

Чернослив - 100 гр

Петрушка, укроп по вкусу

Жир для жарки

сковороде. Поджаренное мясо разложить в горшочки, добавить

обжаренный лук , картофель кусочками, чернослив, порезанную зелень,

закрыть крышками и тушить до готовности.

Курица по итальянски (Каччиаторе)

Курица по итальянски (Каччиаторе)

Куриные груди (без кожи) - 6 шт

Зеленый перец - 2 шт

Чеснок - 1 долька

Красный перец - 1 шт

Лавровый лист - 1 шт

Тмин - 1/4 ст ложки

Сельдерей - 6 веточек

Шампиньоны (нарезанные) - 1,5 чашки

Помидоры консервированные - 2 чашки

крышкой, довести до кипения, затем добавить курицу и уменьшить

огонь. Накрыть крышкой и тушить (30 мин). Подавать к столу с

макаронными изделиями.

Куриные котлетки и рулет

Куриные котлетки и рулет

Курица - 1 шт

Фарш говяжий - 250-300 гр

Сосиски - 2 шт

Куриная печень или 1 вкрутую

вареное яйцо

Для котлеток:

белый хлеб 4-5 кусков

специи

Осторожно снять кожу с курицы. Отложить. Отделить одну

филейную часть(грудку). Отложить. Отделить все мясо от костей,

пропустить через мясорубру. Смешать с говяжим фаршем(его должно

быть примерно в 2 раза меньше куриного). Желательно еще раз

пропустить через мясорубку. Добавить специи и соль по вкусу.

разделить почти попалам полученный фарш. Меньшую часть отложить. К

фаршу добавить размоченный и отжатый белый хлеб. Хорошо размешать.

Чайной ложкой отделяя, подготовить маленькие котлетки, обвалять их

в муке, обжарить, залить соусом и протушить (с момента закипания

соуса приблизительно 5 мин.) при температуре 350 - 375 С 35-40

мин.

Соус: Вымытые и нарезаные грибы - около 1 фунта

Сметана - 200 гр

Сок лимона - от 1/2 шт

Мука - 1/2 ст ложки

Обжарить грибы. При жарке на грибы выдавить сок (Чтобы

грибы не почернели).Когда почти вся вода испарится при жарке, в

грибы добавить сметану, смешанную с мукой. Добавить воды, чтобы

получился жидкий соус(примерно 1,5 стакана). Посолить соус по

вкусу.

Рулет

На фольге разровнять кожу. Разрезать грудку попалам по

толщине. По длине кожи выложить грудку. На грудку и кожу ровным

слоем разложить фарш. На фарш на уровне середины грудки выложить

по длине 2 сосиски и рядом с сосисками куриную печень или на 4

части разрезанное по длине яйцо.Все аккуратно закрыть придать форму

колбаски.Закрыть плотно фольгу. Выпекать при 400 С 45-50 мин.Затем

раскрыть фальгу, слить сок и при температуре 450 С подсушить

немного колбаску примерно 8-10 мин. Затем охладить и

порезать как
колбасу.
Индейка "Мари-Мадлен"
Индейка "Мари-Мадлен"

Индейка - 1 шт
Масло сливочное - 200 г
Шампиньоны - 0,5 кг
Тертый сыр - 100 г
Сметана - 1 стакан
Коньяк - 1 ст ложка
Соль перец по вкусу
Зажарить индейку, обмазанную маслом. Почистить шампиньоны
и отварить их в подсоленой воде в течении 10 мин. Обмыть холодной
водой и порезать. Как только индейка будет готова, переложить ее на
подогретое блюдо и порезать на куски. В оставшийся от жаренния сок
положить шампиньоны, добавить коньяк, сметану и сыр и подержать в
духовке 5 мин. Поперчить, посолить, добавить масло. Все тщательно
перемешать и залить этой смесью куски индейки.
Куриная печень по-индонезийски
Куриная печень по-индонезийски

Печень куриная - 200 гр
Лук - 2 головки
Перец горький - 1 маленький стручок
Сливки - 3-4 ст ложки
Соль, сахар, перец по вкусу
Стручок перца нарубить и перемешать с мелко нарезанным луком.
Эту смесь слегка потушить в растительном масле. Куриную печень
мелко порезать и зажарить на сильном огне,непрерывно помешивая.
приправить солью и перцем. Добавить сливки. Подавать с рисом.
Блюда из морепродуктов
Рулетки из креветок с сосисками
Рулетки из креветок с сосисками

Креветки - 14 шт.

Сосиски - 3-4 шт.

Соль - 1/2 ч.л.

Белок - 1

Крахмал - 1/2 стакана

Перец по вкусу

Очистить креветки, оставив только хвостик. Прополоскать в соленой воде. Обсушить полотенцем. Разрезать креветки вдоль хребта и распластать. Взбить белок с солью, крахмалом и перцем.

Замариновать в смеси креветки. Отварить сосиски и нарезать на кусочки, не превышающие по длине ширину креветки. Обернуть креветку вокруг кусочка сосиски и скрепить деревянной палочкой. Обвалять в крахмале. Обжарить в горячем масле до образования корочки. Подавать в горячем виде.

Картофель печеный фаршированный

Картофель печеный фаршированный

Картофель - 300 г.

Масло сливочное - 20 г.

Сыр - 30 г.

Яйца /желток/ - 1 шт.

Сметана - 30 г.

Соль, перец по вкусу

Клубни очистить, натереть солью, положить на сковороду и запечь в духовке. Срезав верхушки картофелин, вынуть большую часть макоти и протереть. Добавив масло, тертый сыр, сырые желтки, сметану, соль и перец, массу вымешать. Полученным фаршем заполнить картофелины, сбрызнуть их маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духоыке.

"Ералаш"

frukt.gif "Ералаш"

Капуста - средний вилок

Картофель - 6 шт.

Лук - 5 головок

Помидоры - 2-3 шт.

небольших картофелин без кожуры. Обжарить в растительном масле

сначала крупно нарезанную резанную капусту, затем картофель

кружочками, потом луковицы, нарезанные кольцами, 2-3 помидора.

Мелко порубить головку чеснока, петрушку и укроп.

Выложить все эти овощи слоями в глубокую сковородку, на дно

которой налить немного растительного масла. Сначала капусту

листьями, и каждый лист пересыпать чесноком, петрушкой и укропом.

На капусту положить артофел картофель, помидоры и резаные на

четвертинки жареные котлеты /или колбасу, сосиски/. Сверху посыпать

чесноком, укропом, петрушкой и зеленым луком. "Ералаш" накройте

крышкой, хорошенько разогрейте и подавайте на стол прямо на

сковороде.

Чили кон карне /итальянское блюдо/

Чили кон карне /итальянское блюдо/

Красная фасоль - 250 гр.

Острый красный перец /чили/-1 шт.

Фарш мясной - 500 г.

Лук - 1 головка

Томат паста или очищенные томаты

-1 банка

Замочить на ночь фасоль, утром отварить в той же воде.

Незадолго до готовности фасоли обжарить на сковороде мясной фарш/

без добавления масла, пока из фарша не выпарится жидкость/, затем

добавить растительное масло /кроме подсолнечного/, или животное

масло, мелко нарубленный лук и зарумянить. Смешать с отварной

фасолью, добавить мелко нарубленный красный перец / чили/,

разведенную томат-пасту или банку очищенных томатов с соком.Тушить

до готовности, добавив лавровый лист. Блюдо должно быть полужидким,

как соус.

Грибы в сметане

Грибы в сметане

Грибы - 1 кг.

Сыр тертый - 100г.

Масло - 50 г.

Лук репчатый - 1-2 головки

Сметана - 2 стакана

Мука - 1 ст.л.

Соль,перец по вкусу

Нарезанные грибы поджарить, залить сметанным соусом,

положить в формочки / или и глубокую сковородку/, сверху

положить по маленбкому кусочку масла или слой тертого сыра и

запечь в духовом шкафу. Соус: смешать два стакана сметаны

/если сметана густая, можно развести молоком/ 1 ст.ложку муки,

мелко нарезанный и обжаренный лук, соль, перец, и при

непрерывном помешивании прокипятить 5-10 мин.

ПИРОГИ

Пирог с капустой

Пирог с капустой

Тесто:

Мука - 3 стакана

Масло сливочное - 300 г.

Сметана - 300 г.

Сода питьевая - 1/2 чайн.ложки

Соль - 1/2 ч.л.

Начинка:

Капуста - 2 кг.

Лук - 2 головки

Яйца - 4 шт.

Соль, перец по вкусу

Тесто разделить на 2 части. Скатать 2 шара и на длительное время

/4-6 часов / поставить в холодильник. Затем тесто раскатать на

пласты. На один из пластов выложить начинку и ракрыть

вторым.Выпечь. Начинка: 2 кг.капусты нашинковать, поджарить на

животном жире,лук обжарить, добавить 4 порубленных, сваренных

вкрутую яйца. Добавить соль и перец.

Пирог с сыром

Пирог с сыром

Тесто:

Мука - 3 стакана

Маргарин - 200 г.

Кефир или жидкая сметана-1,5 стакана

Сода - 1/2 ч.л.

Уксус - 1/2 ч.л.

Начинка:

Сыр - 250 г.

Яйцо -1 шт.

части и положить в холодильник на 30 мин. Первый слой раскатать на

противне, сверху положить начинку из сыра, пропущенного через

мясорубку и смешанного с сырым яйцом. Вторым слоем накрыть и печь

20 мин.

Пирог с творогом

Пирог с творогом

Тесто:

Мука - 300 г.

Маргарин - 200 г.

Сахар - 80 г.

Желтки - 2 шт.

Соль по вкусу

Тертая лимонная цедра

Начинка:

Творог - 400 г.

Желтки - 2 шт.

Белки - 4 шт.

Сахар с ванилином - 200 г.

Изюм - 50 г.

Из продуктов приготовить тесто,1/3 часть его отложить, а

остальное уложить пластом на протвень. Продукты для начинки

вымешать /яичного желтка немного оставить для

смазывания/ и

положить на тесто в протвень. Оставшееся тесто раскатать в тонкий

пласт и порезать полосками /или скатать жгутики/ шириной 1

см.Полоски или жгутики теста уложить сверху начинки крест-накрест

так, чтобы получилась сетка, и смазать яичным желтком. Пирог

выпекать в горячей печи. Время выпечки смотри по состоянию пирога,

готовность будет сразу заметна. Подавать на стол теплым,

нарезанным.

Сметанник

Сметанник

Тесто: Сахар - 1/2 стакана

Сода - 1/2.ложки /погасить уксусом/

Яйцо - 1 шт.

Сметана - 100 г.

Масло - 75 г.

Мука - 2 стакана

Крем: Сметана - 600 г.

Сахар - 1 неполный стакан

Орехи очищенные - 1 стакан /все тщательно перемешать/

Замесить тесто, разделить на 6 частей. Раскатать и испечь

коржи при температуре 325 f /15-20 мин./. После того, как коржи

остынут, намазать их кремом. Поставить в холодильник.

Яблочный пирог за полчаса i2.gif i2_1.gif Яблочный пирог за полчаса

Яблоки - 4 шт.

Яйца - 4 шт.

Песок сахарный - 1 стакан

Мука - 1стакан

смазанную сливочным маслом сковороду или форму. Яйца, песок и муку

взбить венчиком до однородной массы и залить тестом яблоки.

Выпекать в горячей духовке, пока не подрумянится. Посыпать

сверху сахарной пудрой и, чуть остудив, подавать к столу.

Не забудьте приготовить маленький сюрприз: заверните в фольгу

орех и спрячте его в тесте. Тот кому он достанется в кусочке пирога, станет королем или королевой вечера.

Пирожок

Пирожок

Тесто: Мука - 2 стакана

Масло сливочное - 3 ст. ложки

Сметана - 3 ст. ложки

Яйца - 2 шт

Сахарный песок - 2 ст. ложки

Дрожжи - 30 г

Соль по вкусу

Начинка любая

нее 2/3 теста, положить начинку и накрыть оставшейся частью теста.

Оставить на 1 час в теплое место. Выпекать 30 мин

Пирог со сладкой начинкой

Пирог со сладкой начинкой

Тесто: Маргарин - 2 пачки

Мука - 4 стакана

Дрожжи - 2 ч. ложки

молоко - 1 стакан

Начинка: Лимонная - 2 лимона + 1,5 стакана сахара

Клюквенная - 1 пакет клюквы + 2 стакана сахара

Маргарин порубить с мукой и сахаром, в полученную массу

добавить дрожжи, смешанные состаканом теплого молока. Тесто хорошо

перемешать, разделить на две части. Одну из них раскатать пластом

на противне. Положить начинку и накрыть второй половиной. Оставить

на 1 час в теплом месте, затем выпекать в умеренно горячей духовке.

Когда остынет посыпать сахарной пудрой.

Торт "Графские развалины"

Торт "Графские развалины"

Яйца (белки) - 4 шт

Сахар - 1 стакан

Сливочное масло - 300 г

Сгущенное какао - 1 банка

(или 1 банка сгущенного молока с

с 1 ч. ложкой сухого какао)

Взбить белки в пену, добавляя постепенно сахарный песок. Пена
должна быть плотной. Положить на противень кальку вощенной стороной
вверх. Чайной ложкой взбитые белки на кальку и выпекать в прогретой
на медленном огне духовке 50 мин - 1 час 10 мин. Остудить лучше
вместе с духовкой не вынимая.
Сгущенной какао и масло взбить в крем. На тарелку, смазанную
кремом, уложить слой безе. Смазать кремом. Чередовать безе и крем
слоями . Безе укладывать конусом.
Торт "Муравьиная горка"
Торт "Муравьиная горка"

Тесто: Мука - 3 стакана
Масло сливочное - 250 гр
Яйцо - 1 шт
Молоко - 3/4 стакана
Крем: Яйцо - 1 шт
Сахар - 1 стаакан
Молоко - 1 стакан
Масло - 250 гр
яйцо, молоко, перемешать и выложить на стол. замесить, и сделать
тесто в виде колбаски, которую в свою очередь разделить на 7 равных
частей. Раскатать 7 коржей и вепекать каждый 1-2 мин. до розового
цвета при температуре 450 С. После того, как коржи остыли, смазать
каждый корж кремом, накладывая их друг на друга и слегка
придавливая.
Крем: яйцо растереть с 1 ст ложкой сахара, влить молоко и
довесть до кипения, постоянно помешивая. Охладить, добавить масло,
предварительно взбитое в миксере с сахаром.
Ореховый торт N 1
Ореховый торт N 1

Грецкие орехи - 3/4 стакана
Яйца, разделенные на белки и желтки

- 4 шт.

Сахарный песок - 1 стакан

Ванильные/любые сухари/, пропущенные

через мясорубку - 1 стакан

Желтки растереть до бела с сахарным песком, добавить сухари и

орехи, смешать осторожно помешивая, ввести взбитые белки. Форму или

формочку смазать маслом, обсыпать молотыми сухарями и залить тесто

на 1/2 высоты формы. Нагреть духовку, поставить туда кекс и сразу

убавить огонь. Печь при температуре 380F или 180 F

Ореховый торт N 2

Ореховый торт N 2

Тесто: Сахар - 1 стакан

Грецкие орехи - 300 г.

Ванильные сухари - 175 г.

Яйца - 8 шт.

Питьевая сода, погашенная

уксусом - 1/2 ч. ложки

Крем:

1 Вариант: Молоко - 1/3 стакана

Масло - 250 гр

Сахар - 1 стакан

Желток - 1 шт

Растереть до белого цвета. Добавить

горячее молоко и хорошо взбить.

Отделить желтки, собрать и растереть их с сахарным песком.

Белки взбить отдельно. Очищенные грецкие орехи и ванильные сухари

пропустить через мясорубку. Эту массу смешать с желтком и сахаром,

постепенно добавлять в них взбитые белки и хорошо размешать. На

кончике ножа добавить пищевую соду. На круглый протвень или сковороду

вылить массу, предварительно смазав ее маслом. Выпекать в горячей

духовке при температуре 350F до готовности. Приготовленный торт

разрезать пополам, намазать кремом и затем сверху украсить.

Рецепты для микроволновой печи

Полезная информация

Этот раздел содержит информацию, которая может оказаться для вас не безинтересной.

Почему свадебные торты состоят из нескольких "этажеЙ" ?

svatba.gif Почему свадебные торты состоят из нескольких "этажеЙ" ?

все приносимые на свадьбу печеные изделия складывали в одну большую кучу - чем выше. тем лучше. Высота сладкой горы символизировала достаток и обещала паре. которая должна была целоваться над этими кексовыми "вершинами", счастье и благополучие в семейной жизни. Именно в том времени берут начало и теперешние свадебные торты. Однако следует заметить. что для Великобритании более характерны другие виды тортов - так называемые жидкие. Готовят их так. На дно формы кладут слей бисквитного теста. затем все блюдо заполняют кусочками любой формы от бисквитов, орехового печенья, баbок. Кусочки расгюлагают в беспорядке, чтобы ' между ними образовалось как можно больше зазоров. Когда блюдо заполнено, в него вливают коньячный сироп, жидкий мармелад. затем сноза следует слой бисквитных кусочков и. наконец, масляно-яичный сладкийкрем.Сверхутортукрйшаютцукатами орехами и на сутки ставят в холодильник.

Молодой картофель

kartof.gif Молодой картофель

овощных культур. Состав. Клубни содержат почти все необходимые ооганизму человека вещества: белок, жиры. углеводы, магний, кальций, цинк. железо, витамчны С. группы В. D. Е. U. К. РР. каротин. Один килогоамм отварного картофеля обеспечивает организи белками на 20%. углеводами на 40. витамином В1иРР на 60. витамином С и калием на 200%. С давних пор ингаляции картофельным паром ИСПОЛЬЗУЮТСЯ как эффективное средство при респираторных заболеваниях. Свежий сок картофеля назначают при гастритах, язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки. Картофель также входит в рацион питания людей, страдающих заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Сезон. Ранний картофель появляется н априлавках к концу мая -это импортныи товар. Наш. отечественный можно есть уже в конце июня. Хранение. Лучше всего картофель хранится при 3-5'С. Количество блюд, которые можно приготовить из картофеля, чрезвычайно велико. Картофель отваривают. жарят. тушат, запекают. Его употребляют отдельно или с овощами. мясом, рыбой, молокм. сыром, яицами сметаной. маслом. Рецепт запеканки из клевера с картофелем .200г отварного картофеля протереть. В подсоленной воде отварить 250 г листьев клевера,

откинуть на дуршлаг, нарезать. Добавить 50 г измельченной брынзы или сыра. перемешать. Противень смазать маслом, разложить половину картофеля, сверху попожить клевер и накрыть его оставшимся картофелем Залить молком(50мл). взбитым с 1 яйцом, растительным маслом. Запекать до готовности.

Клубничный пир

Суп из пива

Суп из пива

Прибавить мелко толченую гвоздику(3-4шт) чайную ложку корицы в порошке, натертую цедру 1 лимона и 4 ложки муки, предварительно разведенной небольшим количеством пива. Суп довести до кипения, непрерывно размешивая и немедленно снять с огня. Заправить 3-4 яйцами и добавить по вкусу сахарную пудру. Суп подать очень горячим.

Суп из пива 2

Суп из пива 2

6 стаканов воды, пол-литря темного пива, 6 ст ложек меда или сахара, 1-2 ст ложки сливок.

Хлеб сварить до мягкости, добавить пиво, мед, в конце влить сливки. Довести до кипения.

Суп из пива с молоком

Суп из пива с молоком

4 яйца, пол-литра пива, 100 г белого хлеба или сухариков. Яйца взбить с медом, перемешать с пивом. Полученную смесь постоянно помешивая влить в кипящее молоко. Суп подогреть, не давая вскипеть, и залить им гренки или сухарики. Подать холодным.

Фантазии из макарон

Лакомства индийской кухни

Привет с Волги

КОКТ1.GIF Привет с Волги

30 мл водка, 2Э мл грушевого ликера, 10 мл лимонного сока, 3 кубика льда, сухое шампанское или белое еино, кружок лимона.

кер. положить кубики льда и трясти, пока шекер снаружи не нячнет запотевать.

шампанским или белым вином. Украсить кружочком лимона и сразу подать.

Водка "Выбери меня"

КОКТ2.GIF Водка "Выбери меня"

3 кубика льда, 50 мл водки, немного горького апельсинового ликера, 40 мл апельсинового сока, шампанское.

и апельсиновым соком в шекере, зылить в фужер или бокал, долить хорошо охлажденным шампанским.

Ромовый нопиток с апепьсином

Ромовый нопиток с апепьсином

5 кубиков льда, 40 мл рома, 20 мл апельсинового ликера, несколько капель апельсинооого и лимонного сока, лимонад, кусочки свежего апельсина

кубиками льда. Добавить ром, апельсиновый ликер, апельсиновый и лимонный сок. Слегка перемешать и долить лимонадом, положить несколько кусочков апельсина и соломинку.

воду.

"Веселый грейпфрут"

KOKT3.GIF Веселый грейпфрут

30 мч апельсинового ликера, 30 мл сока грейпфрута, газированная минеральная вода, 1 кубик льда, 1 грейпфрут, из которого, срезав верх, удалить мякоть.

фоут. Долить минеральной водой и положить кубик льда.

Счастливый Личи

KOKT5.GIF Счастливый Личи

монного сока, 5 капель горького апельсинового ликера и 2 кубика льда хорошо взболтать в шекере и вылить в высокие бокалы для шампанского. Личи очистить, исколоть в нескольких местах и положить в бокал. Наполнить бокал охлажденным шампанским (можно ззять мускатное шампанское) и украсить кружочком лимона.

Горький персик

KOKT4.GIF Горький персик

вый ликер благодаря тонику получает горьковатый привкус. В фужер налить 40 мл (почти 3 ст. л.) персикового ликера и 20 мл (1 ст. л.) коньяка, положить кубики льда и наполнить хорошо охлажденным тоником. Кружок апельсина положить в напиток или украсить им край фужера.

Виски с лимоном

Виски с лимоном

на кончике ножа сахарной пудры, 20 мл гимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 50 мл виски, 3 кубика льда, по 1 кружочку лимона и апельсина, 2 вишни.

ным соком, чтобы она полностью растворилась. Сок и виски вылить в шекер, добавить лед и хорошо взболтать. Зстем вылить в фужер и украсить фруктами.

Физ с джином

Физ с джином

3 кубика льда, 20 мл джина, сок 1/2 апельсина, 30 мл малинового ликера, сок 1 /2 лимона, содовая вода.

лимонным соком хорошо взболтать в шекере и вылить в

вьсокий фужер. Долить содовой водой и сразу подать.

Для разнообразия вместо джина можно использовать бренди, виски, ром или водку.

Вишневый коблер

КОКТ6.GIF Вишневый коблер

5 кубиков пьда, 30 мл вишневой водки, 20 мл вишневого ликера, 2 ст. ложки консервированных вишен без косточек, содовая зода.

стакача. Влить вишневую водку и ликер, перемечать и добавить вишни. Долить содовой водой, подать с ложкой и соломинкой.

Ну и ну!

Ну и ну!

10 мл водк-1, 30 мл ананасового сока, шаманское, 1 ст. ложка колотого льде, вишня и 2 кусочка ананаса для украшения.

шанный с водкой ананасовый сок. Как оформить край фужера, описано на стр. 9. Фужер долить шампанским и подать с нанизанными на шпажку кусочками ананаса и вишней.

Ирландский краст

КОКТ7.GIF Ирландский краст

50 мл ирландского виски, 10 мл лимонного сока, 1/2 ч. л. сахарного сиропа, 2 капли горького ликера.

монный сок. ликер и взбалтывать до тех пор, пока шекер снаружи не начнет запотевать. Напиток вылить в подставленный фужер и подать с соломинкой.

Ниночка

Ниночка

10 мл русской водки, 1 /2 стакана смеси соков, шампанское, 1 ст. ложка колотого льда. несколько кружочков экзотических фруктов (например: киви или ананаса, свежих или консервированных).

сочков сэруктов.

Долить его шампанским (желательно светлым) и украсить фруктами.

Банановo-ромовая Куба

КОКТ8.GIF Банановo-ромовая Куба

немного апельсинового ликера, 3 кубика льда, холодное шампанское.

ром и апельсиновый ликер. Все переложить вместе со льдом в шекер и взбалтывать, пока шекер снаружи не начнет запотевать. Вылить в большой фужер и долить его шампанским. Помните о том, что шампанское быстро выдыхается!

Берлинское светлое пиво с изюминкой

КОКТ9.GIF Берлинское светлое пиво с изюминкой

несколько веточек свежей мяты или 1 щепотка мятного чая, 500 мл мороженого, 6 ст. ложек мятного ликера, 1 л светлого пива.

оставить для украшения, остальную мяту нарезать. Из мороженого сделать шарики при помощи специальной или столовой ложки и положить их в большой бокал. Полить мятным ликером. Бокал наполнить хорошо охлажденным пивом. Сверху посыпать нарезанной (или сушеной) мятой и украсить веточкой свежей мяты. Коктейль подать с соломинкой и десертною ложкой.

Коктейль "Воздушный шар"

КОКТ10.GIF "Воздушный шар"

1 бутылка светлого пива и 1 бутылка шампанского (обе хорошо охлажденные), толстые кружочки лимона. Пиво смешать с шампанским и налить в большие фужеры. Края украсить кружочками лимона или вырезанной из лимонной цедры спиралью.

Коктейль "Шарлотта"

КОКТ11.GIF "Шарлотта"

40 мл сока сельдерея, 40 мл морковного сока, 40 мл яблочного сока, 1 капля лимонного сока,. немного мелко нарезанной петрушки.

без льда.

его посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Томатно-молочный коктейль

kokt12.gif Томатно-молочный коктейль

1\8 ч охлажденной молочной сыворотки, 1\8 п томатного сока, 1\2 ч. ложки горчицы, соль и перец.

Все перемешать миксером, посолить и поперчить.

Томатный напиток с грейпфрутом

КОКТ13.GIF Томатный напиток с грейпфрутом

1/4 л томатного сока, 1 грейпфрут, петрушка, 2 неполных ч. ложки молотого сладкого красного перца, кубики льда, черный перец.

и специи, все хорошо перемешать. Затем поперчить.

Освежающий крюшон

КОКТ14.GIF Освежающий крюшон

750 г свежих огурцов, 50 г сахара, 4 ст. ложки лимонного сока, 2 бутылки вина, 1/2 л газированной минеральной воды.

пожить в крюшонницу, посыпатэ сахаром и поставить в холодильник, чтобы они настоялись. Затем влить лимонный сок, вино и охлажденную минеральную воду,

Вишневый коктейль

КОКТ16.GIF Вишневый коктейль

1/8 л вишневого сока, 100 мл апельсинового сока, 1 ч. ложка меда, 1/4 л охлажденной молочной сыворотки.

подать.

Хайбол "Грейпфрут"

КОКТ15.GIF Хайбол "Грейпфрут"

2-3 кубика льда, 30 мл красного фруктового сиропа, 80 мл сока грейпфрута, минеральная вода или лимонад.

и сок, перемешать ложкой и долить минеральную воду ипи лимонад.

Розовая жемчужина

КОКТ17.GIF Розовая жемчужина

3-4 кубика льда, 1/4 л сока грейпфрута, 2 ч. ложки лимонного сока, 1-2 ч. ложки красного фруктового сиропа.

в стаканы и украсить кружочками лимона.

Летний физ

КОКТ19.GIF Летний физ

12 веточек свежей мяты, 1 /8 л лимонного сока, 1 /4 л. сока из черной смородины, 3/4 л апельсинового сока, 10-12 кубиков льда, 1 бутылка лимонада, 3 веточки свежей мяты для украшени?.

Добавить лимонный сок, смородиновый сок и 1/4 л горячей воды. Настаивать 10-15 минут. Затем влить 1 чашку холодной воды, остудить и перелить в крюшонницу. Добавить апельсиновый сок, перемешать и положить лед.

шейся мятой.

Флип "Барбадос"

КОКТ18.GIF Флип "Барбадос"

пюре из 2 бананов, 100 г сливок, 1 /8 л смеси из трапических фруктов, 1-2 ст. л. сахарной пудры, 1/4 л молочной сыворотки, на кончике ножа корицы.

Все перемешать миксером и вылить в высокий фужер.

Апельсиновый коктейль

КОКТ20.GIF Апельсиновый коктейль

1/4 л сангриты, 1/8 л красного вина, сок 1 лимона и 1 апельсина, соль, перец, 1 щепотка сахара, 4 ст. ложки сметаны, 100 г взбитых сливок, немного кресс- салата, зелень для украшения

ным и апельсиновым соком, посолить, поперчить, добавить сахар. Налить в бокалы. В каждый бокал добавить 1 ст. ложку сметаны и 100 г взбитых сливок. Посыпать мелко нарезанным кресс- салатом, украсить зеленой веточкой и сразу подать.

Виски "Сластена"

КОКТ22.GIF Виски "Сластена"

40 мл виски 20 мл сливок несколько капель гранатового сока,

1 вишня с плодоножкой, 3 кубика льда.

взболтать в шекере, вылить в охлажденный широкий фужер, край украсить вишней.

ность более низкой), если вместо сливок взять жидкую сметану.

Вишневый налиток "под шубой"

KOKT23.GIF Вишневый налиток "под шубой"

50 г вишен без косточек, 15 г марципановой массы, 1/8 л молока, 30 мл рома, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливок, газированная минеральная вода, 1 вишня для украшения.

1 ч. ложкой сахара перемешать в миксере. Вылить в стакан, долить минеральной водой. Сливки взбить с оставшимся сахаром, украсить лишней и сразу подать.

Кофе с мороженым

kokt24.gif Кофе с мороженым

2 шарика ванильного мороженого, 1\2 чашки ананасового сока, 1 чашка крепкого холодного растворимого кофе, несколько кусочков ананаса, сахар по вкусу.

смешанный с ананасовым соком холодный кофе. Положить кусочки ананаса, можно добавить сахар. Подать с соломинкой и ложкой.

немного взбитых сливок и украсьте коктейль тертым шоколадом.

Фламбированный кофе

kokt25.gif Фламбированный кофе

1 ч. ложка растворимого кофе, 1/2 чачши воды, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, ванильное и ореховое мороженое, 20 мл коньяка, 1-2 кусочка сахара.

сахар. Кофе остудить. В высокий бокал полсжить ванильное и ореховое мороженое, налить кофе. В маленькой медной кастрюльке разогреть коньяк с кусочками сахара, поджечь и горящим вылить в кофе.

Пестрый абрикосовый лимонад

KOKT26.GIF Пестрый абрикосовый лимонад

500 г красной смородины, 1/2 л воды. 100 г клубники, газированная минеральная вода.

ксми. Залить 1 л воды и довести до кипения, затем варить на слабом огне до мягкости, но не разваривать, затем процедить через марлю и добавить сахар. Варить еще 5 минут и дать остыть. Смородину и клубнику по отдельности довести до кипения с 1/4 л воды и 50 г сахара, варить на маленьком огне до мягкости, отжать через марлю. Вылить в формочки для льда и заморозить. Перед подачей налить в бокал холодный абрикосовый отвар, положить несколько кубиков фруктового льда и долить

минеральной водой.

Картофельный салат с сыром i20.gif I20_1.GIF Картофельный салат с сыром

1 гк картофеля, соль, 2 чайн. ложки тмина, 1/4 л овощного бульона, 1 пучок лука -порея, 1 пучок редиски, 200 г сыро. 200 г майонеза для заправки салата. 300 г йогурта, перец,2- 3 чайн.ложки уксуса, 2 яйца, сваренных в крутую, 1 сини. ложка зеленого лука, нарезанного колечками

ном. Очистить,ахладить и нарезать ломтиками.

ми белые части лука-гюрея и отварить их в бульоне 1 мин. Залть бульоном картофель, накрыть крышкой оставить на 15 мин.

редиску, помыть и разрезать на 8 частей.

тем короткими полосками. Все перемешать с картофелем.

сом. Заправить салат Разрезать яйца на 8 частей. Украсить салат ломтиками яиц, а сверху посыпать колечками зеленого лука.

Картофельный салат с молоком i21.gif I21_1.GIF Картофельный салат с молоком

1,5 кг картофеля среднего размера, 1 чайн. ложка тмина,соль, 100 г лука, 50 г сливочного масла, 1/2.л.молока, тертый мускатный орех, 2 пучка зеленого лука

ном и солыо.обдать холодной водой и еще теплым очистить. Нарезать ломтиками.

Разогреть в кастрюле сливочное масло и потушить в нем кубики лука до прозрачного состояния. Долить молоко и довести до кипения.

тертый мускстный орех и соль. Тушить 10-15 мин, постоянно помешивая, до тех пор пока картофельная масса не загустеет

лечками и перемешать с картофельным салатом. Совет: этот салат особенно хорошо подходит к блюдам, приготовленным на гриле.

Салст картофельный с соей i22.gif I22_1.GIF Салст картофельный с соей

490 г картофеля, 1/2 чайн.. лжки молотого тмина, 100 г красного лука, 250 г пророщенной сои, / чайн. ложка горчицы, 1стол. ложка лимонного сока, 1/2 чайн. .ложки порошка имбиря, 2 стол. ложки сгущенного молока, 6 стол. ложек майонеза для заправки салата, перец, соль, 1\2 пучка зеленого лука

воде, обдать ходовой водой. Охладить, почистить и нарезать тонкими ломтиками.

Тщательно промыть побеги пророщенной сои и дать воде хорошо стечь. Перемешать в большой миске с кубиках лука и ломтиками картофеля.

ный сок, порошок имбиря, сгущенное молоко и майонез. Все

заправить солью и перцем.

ными ломтиками и пророщенкой соей. Дать немного настояться.

чками и украсить картофельный салат

Картофельный салат с сосисками i23.gif I23_1.GIF Картофельный салат с сосисками

2 цуккини, 2 пучка редиски. 800 г вареного картофеля,]/2розетки салата эндивий. ! пучок зеленого лука, 300 г обезжиренного йогурта. 1 чайн.ложка кэрри, 1 стом.ложка оливкового масла, соль. перец. 4 венские сосиски

Почистить и помыть свежие овощи. Нарезать ломтиками редиску, цуккини, разрезанные вдоль пополам, и вареный картофель.

шить небольшими кусками. Перемешать все продукты в большой миске.

зать колечками, оставив несколько перышек для украшений.

масло, кэрри и колечки зеленого лука Посолить, поперчить и заправить салат.

жить в салат -А все перемешать. Украсить по вкусу небольшим количеством зеленого лука.

Итальянская кухня

Равиоли с сыром под соусом i25.gif i25_1.gif Равиоли с сыром под соусом

ми лук. Почистить и раздавить прессом чеснок.

лук и чеснок.

го потушить вместе с луком и чесноком. Приготовить равиоли согласно указаниям на упаковке.

дым сыром и взбить до кремообразного состояния. Чтобы смесь получилась более однородной, можно добавить небольшое количество молока. Заправить солью и перцем.

чесноком, слегка подогреть, полить равиоли и сразу же подавать на стол.

Песто

Песто - это итальянский национальный соус из зелени, чеснока, оливукового масла, семян пинии и сыра

Зеленые тортеллини с мусом i26.gif i26_1.gif Зеленые тортеллини с мусом

вить чеснок, щепотку соли, семена пинии, сыр и взбить все до получения однородной массы.

ной ложкой тщательно смешать ее с растительным маслом, добавляя его небольшими порциями.

вида творо-, сливки, щепотку перца А смешать эту массу с полученной ранее.

упаковке. Спить воду, обдать тортеллини холодной водой и

дать ей как следует стечь,

резать мякоть кубиками, Выложить помидоры на тортеллини вместе с муссом и осторожно теремешать.

Капелетти в сырном соусе i27.gif i27_1.gif Капелетти в сырном соусе

соленной воды с несколькими каплями растительного масла. Слить воду, обдать холодной водой и дать ей стечь.

трюле. Размять сыр, добавить к сливкам и растопить. Полученный соус заправить солью и перцем.

кания и выложить в нее перемешанные с сырным соусом капелетти.

ставить форму для выпекания на среднюю полку духовки. Запекать около 10 мин до появления золотистой корочки. Украсить листочками базилика.

Сладкий перец с анчоусами i14.gif I14_1.GIF Сладкий перец с анчоусами

ца. разделить их пополам и почистить. Положить срезом вниз в жаропрочную форму. Запекать в духовке 35 мин,

и немного охладить.

ками. Собрать сок, скопиешийся в форме.

ной водой филе анчоусов и тоже измельчить.

нии сладкогэ перца, с лимонным соком, чесноком. анчоусами, оливковым маслом, солью и перцем и полить стручки. Мариновать в холодильнике как минимум 6 ч.

Суп с бобами и лапшой i15.gif i15_1.gif Суп с бобами и лапшой

слить, обдуть холодной водой, удалить кожицу. Посолюъ и поперчить.

тить овощи. Мелко порубить лук. Нарезать кольцами лук-порей, а сельдерей, морковь, тыкву и картофель - кускаади в 1/2 см. Дать стечь шпинату. Снять кожицу с помидоров, удалить селена и мелко нарезать.

положить овощи и потушить. Долить 2 л воды, положить бобы и варить 60 мин.

вить, посыпать чесноком, петрушкой, сыром и украсить базиликом.

Шницель с сыром и ветчиной i16.gif i16_1.gif Шницель с сыром и ветчиной

обсушить и хорошенько отбить, заправить их перцем, солью и обвалять в муке.

куски мяса.

двух сторон обжарить шницели в течении 2 мин.

ломтиками. На каждый шницель положить по ломтику ветчины и кусочку сыра.

не расплавится. Затем вынуть шницели из сковороды и поставить в теплое место. Развести сок от жаркого овощным бульоном и дать прокипеть. Разложить по тарелкам мясо и пэлить соусом.

Пицца с сыром моцарелла

Пицца с сыром моцарелла

воды. положить сахар, дрожжи, присыпать мукой,

6 стол. ложек растительного масла и соль. Замесить тесто и поставить на 60 мин в теплое место.

Нарезать помидоры кубиками, добавить 2 стол. ложки растительного масла, прокипя-ить. Заправить солью, перцем и тимьяном.

и выложить тесто в формы. Нагреть духовку до 250".

ныхломтиками шампиньонов. артишокоЕ, острого перца и полэски ветчины. Посыпать субиками сыра моцарелла, полить маслом и запекать 15 мин.

Баклажаны, маринованные с сыром i17.gif i17_1.gif Баклажаны, маринованные с сыром

полотенцем, нарезать тонкими ломтиками. хорошо поселить и оставить на 15 мин.

Промыть ломтики баклажана, обсушить и обжарить их с ДВУХ сторон.

сколько листочков для украшения. Остальные листики нарезэть тонкими полосками. Приготовить соус: мелко порубить чеснок и пеоемешать его с нарезанным базиликом, соком и цедрой лимона.

на и остави-ь на 15 мин. Выложить на тарелки. Посыпать сыром пармезан и украсить (ставшимися листочками базилика.

Ризотто с морепродуктами i18.gif i18_1.gif Ризотто с морепродуктами

полить лимонным соком.

биками. Разогреть в большой сковороде оливковое масло и обжарить в нем нарезанные лук и чеснок до прозрачного состояния.

стояния. Долить немного бульона и дать закипеть.

ном и долить к рису. Постепенно добавить оставшийся бульоь. Сварить ризотто до готовности.

маслом и тертым сыром пармезан. Добавить смесь морепэодуктов и на 10 мин поставить на огонь. Заправить солью и перцем.

Телятина в винно-овожном соусе i19.gif i19_1.gif Телятина в винно-овожном соусе

обвалять в муке.

2 зубчика чеснока кубиками. Снять кожицу с помидоров.

разрезать их на 8 частей и вынуть семена.

масло и обжарить в нем мясо. Добавить овощи. кроме помидоров, и потушить. Долить бульон, вино и довести до кипения, Вынуть из маслин косточки и вместе с помидорами добавить их к жаркому. Накрыть крышкой и тушить ' 50 мин.

реть лимончую цедру. Мелко порубить петрушку. Все перемещать. Выложить готовое мясо на блюдо и посыпать смесью из зелени и лимонной цедры.

Желе ванильно-сливочное i28.gif i28_1.gif Желе ванильно-сливочное

ванили и сахаром в течение 10 мин.

его. Вынуть из сливок стручок ванили и влить в них набухший желатин.

чек, наполнять их сливочной смесью и поставить в холодильник на 3 ч.

Перемешать сахарную пудру и корицу. Посыпать этой смесью' фрукты и сделать из них соус-пюре.

нуть формочки в горячую воду. Остсрожни опрокинуть на тарелку и полить соусом. Украсить листочками миндаля и посыпать сахарной пудрой.

Отбивные с перцем и арбузным салатом V19.GIF V19_1.GIF Отбивные с перцем и арбузным салатом

Для отбивных: 4 куска говяжего филе по 150г 1 стол. ложка растигельного масла

крупно смолотый черный перец Для салата:

250 г арбуза 1 лимон 150г диетического йогурта 1чайн. ложка молотого кориаидра 1чайн.ложка меда базилик

1. Огурец помыть и нарезать мелкими кубиками. Специальным приспособлением (или ложкой) вырезать из арбуза шарики. Огурцы и арбуз сложить в миску и перемешать. 2. Выдавить из лимона сок. Приготовить салатную заправку, смешав лимонный сок, йогурт, кориандр и мед. Заправить ею арбузный салат Поставить в холодильник на 20 мин, чтобы все компоненты салата хорошенько пропитались. Затем украсить веточками базилика.

тельным маслом. Поджарить в горячем гриле. Готовые отбивные должны быть нежно-розовыми изнутри и при нажатии на них ложкой слегка проминаться. Приправить по вкусу солью и перцем.

В одной порции 320 ккал

Фаршированная форель с запеченым картофелем V20.GIF V20_1.GIF Фаршированная форель с запеченым картофелем

Для форели: 4 свежие или замороженые форели соль перец 1 лимон 200 г домашнего сыра с приправами 1 стол. ложка

растительного масла укроп аллюммииевая фольга для запекания Для картофеля: 4 крупные картофелины 2 стол. ложки сливочного масла 2 стол. лоложки нарезанного зеленого лука соль

1. Картофель хорошенько почистить щеткой. помыть и веерообразно надрезать, плотно обернуть фольгой и, часто переворачивая. запекать в гриле в течение 30 мин.

дой и натереть солью и перцем. Лимон нарезать ломтиками. В каждую форель положить по 2 ломтика лимона и 50 г домашнего сыра с приправами. Смазать растительным маслом. Завернуть в алюминиевую фольгу и запекать в гриле 20 мин.

вочным маслом. Приправить солью по вкусу и посыпать луком. Подавать форель, украсив блюдо ломтиками лимона и небольшим количеством укропа.

В одной порции 350 ккал

Мясо на шампурах с салатом из помидоров V21.GIF V21_1.GIF Мясо на шампурах с салатом из помидоров На 4 порции: Для гриля: 600 г свиного филе 8 крупных шампиньонов 8 ломтиков диетического сервелата 2 зубчика чеснока 1 стручок красного перца чили 3 стол.ложки сливочного масла Для салата: 500 г помидоров 1пучок лука-порея 2 стол. ложки уксуса соль перец 2 стол. ложки оливкового масла 1 стол. ложка листиков тимьяна

зать ломтиками, лук - кольцами. Перемешать.

масло и листики тимьяна. Выложить поверх салата.

ной в палец. Шампиньоны помыть. Филе. грибы и свернутые ломгики колбасы поочередно нанизать на шампуры.

нарезать мелкими кубиками. Пассеровать на сливочном масле. Обмазать этой смесью нанизанные на шампуры филе, грибы и колбасу. Посыпать сверху специями. Обжарить на гриле, периодически переворачивая.

В одной порции 360 ккал

Куриные окорочка а-ля Тоскана V22.GIF V22_1.GIF Куриные окорочка а-ля Тоскана

2стол. ложки подсолнечного масла 1 луковица среднего размера 2 зубчка чеснока 100 мп красного вина 500г протертых помидоров 100 г консервированных маслин (без косточек) свежий шалфей

их сторон в растительном масле.

нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить и пропустить через чесночницу. К окорочкам добавить лук и чеснок и быстро обжарить.

вить протертые помидоры. Накрыть сковороду крышкой и тушить около 15 мин. Незадолго до готовности добавить маслины.

измельченным шалфеем и украсить целыми листиками шалфея. Ни в коем случае не солить ни птицу, ни соус, так как помидоры и маслины достаточно остры сами по себе.

В одной порции 310 ккал

Куриные ломтики в турецком соусе из грецких орехов V23.GIF V23_1.GIF Куриные ломтики в турецком соусе из грецких орехов

1 пучек кореньев для супа 1л воды соль 200 г грецких орехов 2 луковицы 3 зубчика чеснока 3 стол. ложки лимонного сока 125 г йогурта 2 стол. ложки оливкового масла 1/2чайи. ложки паприки 2 стол. ложей масла из грецких орехов мята

1. Положить очищенные и мелко нарезанные коренья в подсоленную воду и довести ее до кипения. В течение 10 мин на небольшом огне варить в нейдо готовности куриное филе. Достать филе из бульона, остудить и нарезать одинаковыми толстыми полосками.

нок, лимонный сок, йогурт, оливковое масло и 1/8 л остывшего куриного бульона смешать миксером до образования однородной массы.

тья салата и запить их сверху ореховым соусом. Смешать растительное масло с порошком паприки и сбрызнуть им полоски филе. Украсить листиками мяты.

В одной порции 690 ккал

Куриное филе "Сон магараджи" V24.GIF V24_1.GIF Куриное филе "Сон магараджи"

150г йогурта 1 кусочек свежего имбиря размером с грецким орех (или 1/2 чайн. ложки имбирного порошка) 2 зубчика чеснока 1 чайн. ложка корицы молотая гвоздика и кардамон на кончике ножа 1/2 чайн. ложки соли 100г молотого миндаля 5 кусочков куриного филле 2 стол. ложки сливочного масла 1 чайи. ложка меда 4 стол. ложки воды 150г сметаны

ря, чеснока, специй и миндаля.

в огнеупорную, смазанную маслом форму и покрыть пастой. Разогреть сливочное масло с медом и сбрызнуть этой смесью филе. Накрыть крышкой и оставить на 1 ч для пропитки.

течение 15 мин, затем накрыть фольгой и жарить еще 5 мин. Вынуть из духовки, сохранять в тепле.

дой и смешать со сметаной. Приправить соус солью, перцем, сахаром и подать отдельно.

в одной порции 460 ккал

Яблочные блинчики V25.GIF V25_1.GIF Яблочные блинчики

4 яйца 200 г муки 1/4 л молока соль 2 стол. ложки растительного масла 2 стол. ложки сахара 300 г яблок лимонная кислота на кончике ножа сливочное масло для жарки

миску. Добавив молоко,соль, растительное масло, сахар и яичный желток, замесить тесто без комочков.

гнезда и крупно нашинковать. Ломтики яблок и лимонную кислоту соединить с тестом. Взбить белки в пену и веничком аккуратно перемешать нх с яблочной массой.

сковороде 4 блинчика, порционно добавляя сливочное масло. С помощью двух вилок еще горячие блинчики разделить на кусочки. Слоями переложить их в огнеупорную миску. Подавать теплыми.

В одной порции 450 ккал

ний или купленный клубничный конфитюр, яблочный компот и взбитые сливки

Яблочно-луковый пирог V26.GIF V26_1.GIF Яблочно-луковый пирог

соль 1 чайи. ложка разрыхлителя 100г творога 4 стол. ложки молока 4 стол. ложки растительного масла 3 яблока 400 г репчатого лука 150 г сала 1 стол. ложка сливочного масла перец 200 г сметаны низкой жирности 4 стол. ложки жирной сметаны 3 яйца 80г тертого сыра 2 стол. ложки зеленого лука

1. Смешать муку, 1/2 чайной ложки соли и разрыхлитель, а затем замесить тесто, добавив творог, молоко и растительное масло. Поставить на холод на 20 мин.

нуть сало из сковороды, в нее добавить сливочное масло и 5 мин пассеровать в смеси порезанный лук. Нагреть духовку до 200 '.

Смешать с луком, сметаной (обычной и жирной), яйцами и сыром. Приправить специями.

форму (диаметром 26 см). Яблочную смесь выложить поверх теста. Сверху распределить сало. Выпекать 40 мин. Подавать, посыпав зеленым луком,

Выпечка: 40 мин В одной порции 690 ккал

Яблочная запеканка по-датски V27.GIF V27_1.GIF Яблочная запеканка по-датски

200 г сахара сок 1 лимона 250 г сухарей 80 г сливочного масла 100 г молотого лесного ореха(фундука) 1 упаковка ромового изюма лимонная кислота на кончике ножа сахарная пудра

1. Яблоки тщательно очистить от кожуры, разрезать на 4 части Вырезать семенные гнезда. Проварить до мягкости в смеси из 250 мл воды, 100 г сахара и лимонного сока. Переложить в сито и дать стечь. Из яблок приготовить пюре.

пить с 30 г сливочного масла. Тщательно смешать сухарную крошку, орехи, ромовый изюм и лимонную кислоту. Разогреть духовку до 200 .

слоями выложить сухарную массу и яблочное пюре. Закончить слоем сухарной массы. Сверху распределить хлопья оставшегося сливочного масла и выпекать 15 мин. Посыпать сахарной пудрой. Подавать с ванильным соусом.

Выпечка: 15 мин В одной порции 800 ккал

Салат из филе ягненка V16.GIF V16_1.GIF Салат из филе ягненка

2-3 мин с обеих сторон. Заправить пряностями. Оставить на некоторое время.

тонкими ломтиками. Салат и овощи почистить, промыть. Салат измельчить. Паприку нарезать мелкими кубиками. Помидоры разрезать на четвертинки. Листочки кресса оборвать. Куски филе надрезать наискось.

кам. Полить смесью из уксуса, растительного масла, 4 стол. ложек воды, раздавленного чеснока, луковых кубиков и рубленой зелени,

В однои порцни 270 ккал

Помидоры, фаршированные сыром V18.GIF V18_1.GIF Помидоры, фаршированные сыром

соль, перец 100 г шпика 4 ломтика хлеба для тостов без горки 250 г сыра моцарелла 1 пучок базилика 1/2 чайн. ложки прованской зелени 125 мл куриного бульона свежая трава майорана

коть, посолить и поперчить.

поджарить, тосты поджарить в распущенном шпике.

лик промыть, нарезать полосками. Сыр и базилик смешать с ломтиками шпика, поджаренного хлеба, помидоров и прованской смесью. Начинку положить в помидоры.

помидоры посадить на огнеупорное блюдо. Залить куриным бульоном и томить в духовке ОКОЛО 20 мин.

ном, Блюдо особенно вкусно с рисом или хлебом из муки грубого помола.

В одной порции 410 ккал

Суп из помидоров с клецками из базилика V17.GIF V17_1.GIF Суп из помидоров с клецками из базилика На 4 порции: 2 кг помидоров 200 г репчатого лука 50 г копченого шпика 2 бульонных кубика 1 пучок базилика 125 мл молока

СОЛЬ 65 г муки 1ЯЙЦО

снять с них кожуру, крупно нарезать. Репчатый лук очистить и мелко порубить. Шпик нарезать кубиками.

потушить, пока они не станут прозрачными. Добавить помидоры и бульонные кубики, тушить приблизительно 15 мин.

сколько листочков отложить, оставшиеся мелко нарезать.

рить. Добавить муки. Помешивать, пока тесто в виде гладкого

кома не отделится от дна посуды. Кастрюлю снять с огня. В массу вбить яйцо.

лажденное тесто перемешать с базиликом, слепить клецки, оставить в супе, пока они не всплывут. Украсить базиликом.

В одной порции 410 ккал

Блины со сливовым соусом blin_c.gif BLIN_C1.GIF Блины со сливовым соусом

60 г муки 1 стол. ложка сахара 2 яйца 1/8 л мотка 1 стол. ложка сливочного масла 350 г слив 1/8 л воды 4 стол. ложки сахара 1 щепотка корицы сахарная пудра мелисса

1. Муку, сахар и яйца тщательно перемешать. Постепенно добавить молоко и размешивать до образования однородной массы. Поставить в холодное место на 30 мин.

лить косточки. Добавить воду и сахар и варить около 12 мин, пока фрукты не начнут слегка развариваться. Приправить корицей.

ке и поджарить на ней поочередно четыре блина.

тарелки. Полить сверху теплым сливовым соусом. Каждый блин сложить попалам. Посыпать сахарной пудрой и украсить мелиссой.

В одной порции 570 ккап

Ростбиф с соусом из помидоров rocbif.gif ROCBIF1.GIF Ростбиф с соусом из помидоров

солью и перцем и обжарить со всех сторон в

румяной корочки. Положить в духовку на решетку и жарить 40 мин, подставив посуду, куда будет стекать жир.

1м. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Пассеровать в оставшемся топленом масле до прозрачности.

бульон. Добавить помидоры и лавровый лист. Кипятить в течение 20 мин на слабом огне, приправить тимьяном, солью и черным перцем.

оставить в выключенной духовке на 20 мин. На гарнир хорошо подать жареный картофель.

В одной порции 870 ккал

Индейка в кукурузно-сметанном соусе indei.gif INDEI1.GIF Индейка в кукурузно-сметанном соусе

лью и перцем и обжарить со всех сторон в 2 стол. ложках топленого масла, пока не подрумянится. Следующие 45 мин жарить в духовке на решетке.

рить в оставшемся масле, добавив полбанки кукурузы. Влить вино, куриный бульон, сливки и уваривать в течение 20 мин. Добавить молодой сыр и специи. Размешать в миксере до пюреобразного состояния. Добавить к полученному соусу оставшуюся кукурузу.

ниевую фольгу и оставить е выключенной духовке на 20 мин.

зать и слегка потушить.Приправить солью и перцем. Подавать с индейкой и кукурузносметанным соусом.

В ОДНОЙ порции 840 ккал

Барашек с холодным соусом из йогурта MACO_B.GIF MACO_B1.GIF Барашек с холодным соусом из йогурта

1,2 кг бедра барашка (без кости, в форме рулета) 2 зубчика чеснока соль перец 2 стоя. пожкн топленого масла 1 пучок мелиссы 500г сливочного йогурта 4-5 стол. ложек минеральном воды сок 2 лимонов кайенский перец

Один зубчик мелко порубить. Мясо натереть солью, черным перцем и вторым зубчиком чеснока.

со всех сторон в топленом масле. Затем положить на решетку в духовку и жарить 60 мин над посудой для стекания жира. Завернуть в алюминиевую фольгу. Оставить в выключенной духовке на 35 мин.

ками, Смешать с порубленным чесноком и йогуртом. Соус можно разбавить минеральной водой. По вкусу добавить специи.

нир - запеченный картофель и фасоль.

В одной порции 890 ккап

Суп из жерухи CUP_Z.GIF CUP_Z1.GIF Суп из жерухи

2 пучка жерухи 4 небольшие луковицы 4 стол. ложки сливочного маспа 1 л куриного бульона 60мл сливок соль перец 4 яичных желтка

ху помыть и отряхнуть от воды. Отщипнуть листочки от стеблей и мелко нарезать за исключением нескольких, которые пойдут на украшение блюда. Лук почистить и нарезать очень мелкими кубиками.

гретом масле. Добавить нашинкованные листья жерухи и влить бульон. Все варить в кипящей воде в течение 5 мин.

Специальной насадкой миксера измельчить гущу супа и взбить ее до пенообразного состояния.

перец, а затем - желтки, которые служат связующим компонентом. Блюдо сразу же подать на стол, украсив оставшимися листиками жерухи.

В одной порции 270 ккал

Макароны-бантики с соусом из базилика MAKAR.GIF MAKARON1.GIF Макароны-бантики с соусом из базилика

2 зубчика чеснока 3 пучка базилика соль 1 стол. мжка семян пинии 2 стол. ложки тертого сыра пармезан 2 стол. ложки тертого сыра пеккормно (итальянский твердый сыр) 100 мл оливкового масла

соленной воде.

Базилик помыть, хорошенько отряхнуть от воды и просушить

салфеткой. От стеблей оторвать листики и крупно их порезать. 3. Чеснок, базилик, семена пинии смешать, а затем измельчить миксером или истолочь ступкой до пастообразного состояния.

пармезан и пеккорино. По каплям вливать оливковое масло и мешать до образования кремообразной массы.

горячей воды, в которой варились макароны, и тщательно перемешать. Слить воду с макарон, дать им стечь. Подавать на стол нужно вместе с соусом.

В одной порции 500 ккап

Курица с лимоном и тимьяном KURI_L.GIF KURI_L1.GIF Курица с лимоном и тимьяном

2 пучка тимяна соль перец 3 стол. ложки растительного масла 2 стол. ложки сливочного масла 3 лимона 1 луковица 1/8л белого вина 3 веточки розмарина 1 пучок шалфея

лить на 8 частей. Тимьян помыть, листики общипать. Половину этой смеси втереть под куриную кожу. Куски курицы посолить и поперчить.

тельное и сливочное масло. Затем обжарить в нем со всех сторон куски курицы до образования румяной корочки.

гих нарезать дольками. Лук почистить и нарезать кубиками.

ном. Добавить ломтики лимона и кубики лука. Тушить под крышкой на среднем огне около 25 мин.

бавить тимьян и этой смесью посыпать курицу за 5 мин до окончания тушения.

в одной порции 600 ккал

Суфле из макарон и брокколи CUFLE2.GIF CUFLE21.GIF Суфле из макарон и брокколи

после чего воду слить.

соцветия. Бланшировать в подсоленной воде около 2 мин. Из 1/3 брокколи и сливок приготовить пюре. Добавить к нему яйца.

вместе с тертым сыром гауда добавить к пюре из брокколи. Приправить специями. Нагреть духовку до 175'.

жить пергаментной бумагой для выпекания. Выложить на нее макароны в 4 слоя. Поверх них разложить соцветия брокколи. Залить овощным пюре, поверх которого выложить еще один слой макарон. Суфле запекать в духовке около 35 мин. Остудить.

рокинуть) на блюдо и нарезать кусочками. хорошо подать к нему томатно-сливочный соус.

В одной порции 300 ккап

Макаронная запеканка и индейкой MAK_ZAP.GIF MAK_ZAP1.GIF Макаронная запеканка и индейкой

соль 400 г шампиньонов 2 помидора 300 г зеленого горошка глубокой заморозки 500г филе грудки индейки 3 стол. ложки раст. масла перец 1 пучок петрушки 250 г жирной сметаны 250 г

тертого сыра эмменталь

воде около 5 мин. Переложить в сито и дать стечь.

ломтиками. Помидоры помыть и нарезать крупными кубиками. То и другое смешать с макаронами и горошком. Нагреть духовку до 200'.

дой. обтереть насухо и нарезать кубиками. Со всех сторон обжарить в горячем растительном масле около 7 мин. Посолить, поперчить и смешать с макаронной смесью.

мелко нарезать. Смешать со сметаной, тертым сыром и макаронной массой. Приправить специями. Переложить запеканку в тщательно промасленную форму. Запекать в духовке около 30 мин.

В одной порции 630 ккал

Фаршированная паприка с приправами pap_p.GIF pap_p1.gif Фаршированная паприка с приправами

колечек соль 4 стручка перца молотым черный перец 2 помидора 2 упаковки итальянских зеленых трав глубокой заморозки 80г тертого сыра пармезан 125г сыра моцарелла

воде 3 мин. Слить.

лам и очистить от семян. Посыпать солью и перцем.

ложкой удалить зерна. Мякоть нарезать кубиками. Смешать с травами. пармезаном и макаронами. Приправить специями и наполнить этим фаршем половинки перца.

му смазать жиром. Расставить в ней фаршированный перец.

каждый из которых положить на фаршированный перец. Запекать в духовке в течение 15 мин. Прикрыть фольгой, если моцарелла быстро приобретет коричневатый оттенок.

В одной порции 145 ккал

Картофельная запеканка с кольраби KAR_Z.GIF KAR_Z1.GIF Картофельная запеканка с кольраби

500г картофеля 150г салями 3 луковицы 200г тертого сыра эмменталь перец соль 250мл молока 125 им сливок 2 яйца порошок сладкой паприки 2-3 стол. ложки панировочных сухарей 1-2 стоп. ложки сливочною масла

зать небольшими кусочками. Салями и лук нарезать кубиками.

ки. Все компоненты выложить в нее слоями. Каждый слой посыпать специями и слегка сыром . Завершить все слоем картофеля.

вить солью и порошком паприки. Залить этой смесью запеканку. Нагреть духовку до 200?.

сухарями. Посыпать сверху запеканку. Масло растопить и сбрызнуть им запеканку. Запекать в течение 45 мин. Накрыть алюминиевой фольгой, если верх слишком быстро приобретет

коричневатый оттенок.

В одной порции 700 ккал

Рагу из грибов и паприки с клецками ROGU_P.GIF ROGU_P1.GIF Рагу из грибов и паприки с клецками

200 мл молока 2 луковицы 3 стол. ложки сливочного масла 1 стручок красного сладкого перца 1 пучок петрушки 3 айца перец соль 100г сала 750 г шампиньонов 7 стол. ложка муки 400 г овощного бульона 3 стол. ложки жирной сметаны

1. Булочки нарезать кубиками и размочить в молоке. Луковицы очистить и порубить. Пассеровать в 1 стол. ложке сливочного масла. Стручок перца помыть, очистить, нарезать кубиками. Петрушку ополоснуть водой и мелко порубить.

хлеба и половины лука. Приправить специями. Слепить 8 кленок. Отварить в подсоленной воде.

1 стол. ложкой сливочного масла. Грибы помыть и нарезать тонкими ломтиками. Выложить к салу и слегка обжарить.

сливочного масла. Добавить остаток лука. Посыпать мукой, влить бульон и кипятить около 5 мин Соединить со сметаной и смесью сала и шампиньонов. Подавать с клецками.

В одной порции 510 ккал

Рыбное филе с картофелем в мундире RIB_FIL.GIF RIB_FIL1.GIF Рыбное филе с картофелем в мундире

400 г рыбного филе соль перец лимонный сок 1 чайн. ложка горчицы 150 г сала 1 луковица 300г савойской капусты 1 стоя. ложка растительного масла 200 мл бульона ло 1/2 чайном ложки сухого майорана и тимьяна 4 помидора

воде около 20 мин.

вить солью, перцем, лимонным соком и горчицей. Оставить пропитаться на 10 мин.

порубить. Савойскую капусту помыть, почистить и нарезать полосками. Бланшировать около 5 мин. Обдать холодной водой и дать стечь. 4* Сало обжарить в горячем растительном масле. Добавить лук. капусту и бульон. Приправить солью, перцем и травами. Жарить около 25 мин. Добавить рыбу. Жарить следующие 10 мин. Соединить с разрезанными на 4 части помидорами. 5. Картофель слить и очистить от кожуры. Подать с обжаренной рыбой.

В одной порции 520 ккал

Тыквенный суп с сырными клецками CUP_TK.GIF CUP_TK1.GIF Тыквенный суп с сырными клецками

кубиками. Пассеровать мелко порубленный лук в 60 г топленого масла. Добавить мякоть тыквы, предварительно отложив 300 г кубиков. Приправить специями. Влить бульон и вино. Тушить под крышкой 20 мин.

1/2 чайн. ложки соли и нагреть. Помешивая, всыпать манку и довести до кипения. Добавить майоран, сыр, желтки. лепить клецки и сварить их в горячей подсоленной воде. Вынуть из воды.

чистить и нарезать кольцами. Тушить в супе вместе с кусочками тыквы около 8 мин. Помешивая, влить сливки и сметану. Добавить клецки.

в одной порции 450 ккал

Груши во фритюре с ванильным соусом GRUHA.GIF GRUHA1.GIF Груши во фритюре с ванильным соусом

500 мл молока, 30 г сахара и порошка ванильного соуса. Остудить. Влить яичный ликер. 1" Смешать остаток молока, яйца и 40 г жидкого топленого масла. Ввести муку, марципановую смесь и ванильный сахар. Оставить на 20 мин набухать.

сердцевины. Приготовить пюре из 500 г черники, 30 г сахара и лимонного сока. Протереть через сито.

ного масла до 170'. Опустить груши в марципановую смесь и обжарить в масле.

кам. Деревянной палочкой легко перемешать для получения мраморного рисунка. Выложить сверху груши. Украсить ягодами черники.

В одной порции 450 ккал

Пирог из ежевики, посыпанный крошкой pirog.gif pirog1.gif Пирог из ежевики, посыпанный крошкой

1 пакетик сухих дрожжей 2 чайн. ложки корицы 200 г сахара 250 мл молока 260 г размягченного топленого масла 1 яйцо 2 пакетика ванильного сахара 750 г ежевики

1. Замесить тесто из 500 г просеянной муки, сухих дрожжей, 1 чайн. ложки корицы, 50 г сахара, чуть теплого молока, 60 г топленого масла и яйца. Накрыть и оставить на 30 мин подойти - тесто должно увеличиться 8 объеме вдвое.

ложку корицы смешать с 150 г сахара, 200 г топленого масла н приготовить крошку. Э. Ягоды помыть, перебрать, дать им обсохнуть. Нагреть духовку до 200'.

промасленном противне. Сверху выложить ягоды и посыпать крошкой. Оставить подойти на 15 мин. Выпекать в духовке около 40 мин, пока пирог не станет золотистого цвета. Подавать еще теплым со взбитыми сливками.

Выпечка: 40 мин Водной порции 430 ккал

Вешенки с овощами по-венгерски grib_o.gif grib_o1.gif Вешенки с овощами по-венгерски

2 кпубня фенхеля сок 1/2 лимона 150г вешенок 2 голоки кольраби 8 небольших помидоров 1стручек острого красного перца пучок петрушки 4 стол. ножки соевого соуса перец,сахар 2стол.ложки хереса 6 стоп.ложек соевого масла

чение 5-6 мин бланшировать в кипящей воде с лимонным соком. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь.

кожуры, разрезать пополам и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Красный перец разрезать на четыре части, удалить зерна и внутренние перегородки, Помидоры надрезать крест-накрест. Петрушку помыть, подсушить и мелко порубить. 3. Соевый соус, херес, перец, щепотку сахара и соевое масло перемешать. Овощи оставить в маринаде на 30 мин.

жить в тарелочки, изготовленные из фольги. Положить в гриль и готовить 25 мин. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

Куриные крылышки с кукурузой по-мексикански kur_k.GIF kur_k1.GIF Куриные крылышки с кукурузой по-мексикански

выжать сок. Соус чили, соевый соус, чеснок и лимонный сок смешать для получения маринада.

шить. С помощью кисточки покрыть маринадом и на 6 ч положить в холодильник, чтобы мясо пропиталось.

подсушить полотенцем. Смазать сливочным маслом, посыпать солью и специями. Завернуть в алюминиевую фольгу.

ле по 15 мин с каждой стороны.

Маринование: 6 ч В одной порции 690 ккал

острые блюда, после подачи на стол приправьте курицу небольшим количеством соуса табаско или острой пряной смесью

Куриные окорочка а-ля Тоскана KUR_K1.GIF KUR_K1.GIF Куриные окорочка а-ля Тоскана

2стол. ложки подсолнечного масла 1 луковица среднего размера 2 зубчка чеснока 100 мп красного вина 500г протертых помидоров 100 г консервированных маслин (без косточек) свежий шалфей

их сторон в растительном масле.

нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить и пропустить через чесночницу. К окорочкам добавить лук и чеснок и быстро обжарить.

вить протертые помидоры. Накрыть сковороду крышкой и тушить около 15 мин. Незадолго до готовности добавить маслины.

измельченным шалфеем и украсить целыми листиками шалфея. Ни в коем случае не солить ни птицу, ни соус, так как помидоры и маслины достаточно остры сами по себе.

В одной порции 310 ккал

Фаршированный красный перец PER_F.GIF PER_F1.GIF Фаршированный красный перец

200 г мелких шампиньонов 100 г шпика лавровый лист 2стручка острого красного перца 1 луковица соль, перец 400 г мясного фарша 1 яйцо 2 стол. ложки панировочных сухарей

1. Колбаски перекрутить в нескольких местах и разрезать кухонными ножницами, чтобы получились кусочки длиной 2 см. Шампиньоны поскоблить. Шпик нарезать ломтиками толщиной 1/2 см. Лавровые листики разделить пополам.

половинки лаврового листа нанизать на 4 шампура.

лам. почистить и помыть. Луковицу очистить и нарезать кубиками.

хари и лук смешать, посолить и поперчить.

ным фаршем и завернуть в алюминиевую фольгу. Готовить на гриле около 15 мин.

В одной порции 59О ккая

Пюре из баклажанов PURE_B.GIF PURE_B1.GIF Пюре из баклажанов

местах вилкой. Запекать в нагретой до200' духовке до тех пор, пока кожица не сморщится, а мякоть не станет мягкой на ощупь.

ваниестебля. Мякоть нарезать кубиками и переработать в пюре специальной насадкой миксера или толкушкой.

лук нарезать тонкими ломтиками. То и другое добавить в пюре из баклажанов.

образования кремообразной пасты. Приправить лимонным соком, солью, перцем и порошком паприки. Поставить охладиться.

бавить специи и украсить оливками и листиками петрушки.

В одной порции 180 ккал

Муссака MUCCAKA.GIF MUCCAKA1.GIF Муссака

1. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и дать им постоять. Картофель отварить. 2. Лук,чеснок очистить, нарезать кубиками и пассеровать в 1 стол. ложке растительного масла. Обжарить там же фарш с травами.

править специями. Тушить в закрытой посуде 20 мин.

оставшемся масле в течение 5 мин. Картофель очистить и нарезать ломтиками.

картофель выложить слоями в смазанную маслом форму. Сверху залить все смесью яиц, молока и сыра. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Выпекать 30 мин.

В одной порции 990 ккал

Фаршированные листья винограда VIN_F.GIF VIN_F1.GIF Фаршированные листья винограда

ти в кипящей воде. Просушить на полотенце.

ложках огмвкового масла вместе с семенами пинии и коринками. Добавить рис, 3/8 л воды и специи. Варить, не накрывая крышкой, 15 мин.

Смешать с рисом.

ке риса и завернуть. Фаршированные листья сложить в кастрюлю плотно друг к другу. Полить лимонным соком и 2 стол. ложками оливкового масла. Долить воды, чтобы она покрыла фаршированные листья, и придавить их перевернутой тарелкой. Варить на слабом огне 60 мин.

В одной порции 210 ккап

Сливовый пирог с сыром pirog_c.GIF pirog_c1.GIF Сливовый пирог с сыром

с солью, добавить натертое на терке сливочное масло и размешать. Добавить разведенное с водой яйцо, вымесить однородное тесто и поставить в холод на 60 мин.

3 мин тушить в масле.Сливы разделить пополам и удалить косточки. Разогреть духовку до 190'.

прямоугольную форму. По краям тесто прижать к стенкам формы. Низ теста проткнуть в нескольких местах вилкой.

теста, между ними положить сливы и кусочки шпика, сверху добавить кусочки сыра. Выпекать пирог 25 мин. Подавать теплым.

В одной порции 300 ккал

Лапша с корицей и сливовым компотом

Лапша с корицей и сливовым компотом

удалить косточки и нарезать на дольки средней величины.

ном и 1 стол. ложкой сахара и варить такой компот 5 мин.

количеством воды, добавить в компот и оставить в теплом месте.

ложку сахара. Варить лапшу в этой воде 8-10 мин, затем откинуть лапшу на дуршлаг и дать воде стечь.

сковороде.

шу. Добавить корицу и 1 стол. ложку сахара и разложить на 4 тарелки. Посыпать кунжутными семечками и залить теплым сливовым компотом.

В одной порции 540 ккал

Соусы - несколько полезных советов

Соусы Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по виду и вкусу. Соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий. Правильный выбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от них во многом зависит вкус, внешний вид и питательность пищи. Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту блюда тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые свойства продуктов, сочетая их то с острыми по вкусу соусами, то с пресными или жирными соусами. Например, соус сухарный и яично-масляный подают к спарже, цветной капусте и т. п.; соус паровой, мясной, белый с

голландским соусом - к курице. Многие овощи готовят с молочными соусами, которые повышают вкус и питательность пищи. Соусы на мясном и рыбном бульонах, как правило, предназначаются соответственно для мясных и рыбных кулинарных изделий. Однако мясные соусы подают также к некоторым рыбным и овощным блюдам. Вместо соуса натуральные мясные кулинарные изделия можно поливать мясным соком или сливочным маслом. Соусы подразделяются на горячие и холодные. К соусам относятся также масляные смеси, которые применяют при изготовлении некоторых кулинарных изделий. В качестве основы для соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, сливочное масло, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое). В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую консистенцию. Без муки приготовляют сравнительно мало соусов; основой этих соусов является сливочное или растительное масло. Для придания соусам различного вкуса в них добавляют томат-пюре, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино и т. п. Из ароматических продуктов в соусы добавляют черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий стручковый перец, лавровый лист, чеснок, петрушку и т. п. Уксус для соусов лучше использовать винный или фруктовый. Кроме уксуса в качестве приправ могут быть использованы лимон, лимонная кислота, рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок и другие продукты, обладающие кислым вкусом, - щавель, кислица, ревень, барбарис; их можно добавлять в соус в виде пюре, сока или отвара. * * * Нормы вложения продуктов даны из расчета на 1 л бульона или на 1 кг готового соуса. Соль в раскладках не указана; при расходе следует исходить из расчета 10-15 г соли на 1 кг соуса.

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ Горячие соусы до подачи хранят на водяной бане (мармите) в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовалось пленки, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла. Температура хранения различных соусов неодинакова. В зависимости от вида соуса она колеблется от 40 до 80 С . Соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах можно хранить горячими на водяной бане (мармите) не более 4 часов при температуре не выше 85 С . Если соусы необходимо хранить дольше указанного срока, их нужно охладить и по мере надобности разогревать. Вкус охлажденных, а затем разогретых соусов лучше, чем у длительно хранившихся горячих соусов.

основные соусы как полуфабрикаты можно хранить 2-3 дня при температуре 0-5 С . Яично-масляные соусы вследствие их нестойкости можно хранить не более 1-1/2 часов при температуре не выше 65 С . Хранение при более высокой температуре влечет за собой отмасливание соуса. Густой молочный соус в охлажденном состоянии можно хранить в течение суток; соус средней густоты после изготовления необходимо сейчас же использовать; жидкий соус следует хранить не более 1-1/2 часов при температуре не выше 65-70 С . При температуре выше указанной и более длительном хранении соус приобретает красный цвет вследствие карамелизации сахара. Для соусов варят мясной бульон (обычный - белый и коричневый), рыбный и грибной. Обычный бульон используют для приготовления соусов, которые вследствие их цвета называются белыми, а коричневый бульон употребляют для так называемых красных соусов, которые имеют различные оттенки - от красного до коричневого.

Мясной сок

Мясной сок Приготовление мясного сока несложно, но требует от кулинара большого внимания. Для того, чтобы получить сок высокого качества, процесс жарки мясных продуктов следует вести с таким расчетом, чтобы все время, пока продукты жарятся, на дне посуды было лишь небольшое количество жидкости достаточное для того, чтобы выделившийся из них сок не пригорел. Если сок начинает пригорать, надо подлить немного воды. После окончания жарки сковороду или противень с оставшимся на нем жиром и соком поставить на плиту и выпарить жидкость. Затем слить жир и, для того чтобы развести приставший ко дну посуды экстракт (сгущенный сок), налить нужное количество воды или мясного бульона и кипятить 2-3 минуты. Мясной сок получается более вкусным, если мясные продукты жарились вместе с ароматическими кореньями (морковь, петрушка, сельдерей) и луком; последние также придают мясному соку приятный вкус, аромат и окрашивают его в коричневый цвет. Сок можно подкрашивать также жженым сахаром, но от того он не получается таким вкусным, как от поджаренных вместе с мясом кореньев и лука. Мясной сок можно немного сгустить картофельным или кукурузным крахмалом (10-12 г на 1 л сока). Для этого одну часть крахмала следует смешать с 4-5 частями охлажденного мясного сока, влить смесь в горячий мясной сок, размешать и нагреть до кипения. Затем мясной сок, если требуется, посолить и процедить. При жарке 1 кг мясных продуктов (говядина, телятина, птица и др.) получается 100-150 г мясного сока хорошего вкуса. Мясной сок используется вместо соуса к жареному мясу, птице и изделиям из котлетной

массы; его также иногда добавляют к овощам и зелени при тушении и в соусы, приготовляемые на мясных бульонах, особенно в тех случаях, когда бульоны эти мало экстрактивны.

ПАССЕРОВАНИЕ

Пассерование муки

Пассерование муки Пшеничная мука, предназначенная для пассерования, должна быть не ниже 1-го сорта. Муку пассеруют без жира или с жиром; в последнем случае на 1 кг муки берут 800 г жира. При пассеровании мука приобретает приятный вкус и запах жареного ореха. Пассеровать муку для красной пассеровки рекомендуется в нелуженой посуде. Красная пассеровка используется при изготовлении соусов красного цвета на мясном бульоне. Эту пассеровку приготовляют двумя способами: с жиром и без него. При изготовлении пассеровки без жира муку насыпают на сухой, чистый противень или сковороду слоем не более 5 мм и, помешивая веселкой, обжаривают на плите или в жарочном шкафу при температуре 150-180 С до образования желтоватого или коричневого цвета. Если пассеровку готовят на жире (маргарин сливочный), то его нагревают до полного испарения влаги, после чего насыпают муку и ведут процесс, как описано выше. Белая пассеровка используется при изготовлении соусов белого цвета на мясном, рыбном и грибном бульонах, а также молочных и сметанных. Эту пассеровку приготовляют так же, как и красную пассеровку, без жира и с жиром (масло сливочное или топленое), но нагревают муку при температуре 110-120 С , не допуская изменения ее окраски.

Пассерование кореньев и лука

Пассерование кореньев и лука Морковь, пастернак, петрушку, сельдерей и репчатый лук для соусов нарезают кубиками (5-6 мм), соломкой, ломтиками толщиной в 1-2 мм. Если по окончании варки овощи вместе с соусом требуется пропустить через протирочную машину или сито, форма нарезанных кружочков не имеет большого значения, но все же лучше, если они будут нарезаны тонкими ломтиками или соломкой; в этом случае их легче растирать. Нарезанные овощи и лук для большинства соусов пассеруют с жиром. Для этого в посуде (сковорода, сотейник, коробин) нагревают жир примерно до 105110 С , кладут лук и, когда он слегка поджарится, добавляют морковь, а через несколько минут петрушку или сельдерей и, периодически помешивая, продолжают нагревание до тех пор, пока все овощи не станут почти мягкими. При этом не следует допускать подрумянивания овощей. Пассерованные овощи должны легко разжевываться и в то же время быть слегка упругими. Для пассерования овощей используют различные

животные и растительные жиры в зависимости от того, из каких основных продуктов готовят соус, а также какие блюда будут сопровождать этот соус. Так, например, при изготовлении молочного и сметанного соусов пассеровать лук рекомендуется на сливочном или топленом масле. На пассерование того же лука и кореньев для красных мясных соусов нет надобности расходовать сливочное или топленое масло. Для приготовления этих соусов можно пользоваться сливочным маргарином. Для многих рыбных и некоторых мясных блюд лук и коренья для соуса пассеруют на подсолнечном, оливковом или хлопковом масле. На пассерование 1 кг сырых овощей требуется 120-150 г жира.

Пассерование томата-пюре

Пассерование томата-пюре Томат-пюре, предназначенный для приготовления соуса, пассеруют с добавлением 5-10% жира к весу томата. В сотейнике или коробине растапливают масло сливочное, топленое или маргарин сливочный, добавляют протертый через частое сито томат-пюре и пассеруют в течение 3050 минут, в зависимости от количества томат-пюре. Во время пассерования массу помешивают веселкой.

СОУСЫ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

СОУСЫ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные, белые и томатные. Красные соусы приготовляют на коричневом бульоне, а белые - на бульонах, получаемых при варке костей, мяса и костей, припускании говядины, телятины, кур, индеек, предназначенных для приготовления вторых блюд. Лучше всего приготовлять белые соусы на бульоне, сваренном из кур, цыплят, индеек, телятины, кроликов.

КРАСНЫЕ СОУСЫ

Красный соус основной

Красный соус основной Бульон коричневый - 1000 г, маргарин сливочный 30 г, морковь - 80 г, петрушка (корень) - 20 г, лук репчатый - 40 г, мука пшеничная - 50 г, томат-пюре 200 г, сахар - 25 г Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. Часть этого бульона (1/5) слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 50 С), всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку (красная пассеровка) и размешать проволочным венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение одного часа. По окончании варки добавить

сахар, соус подкрасить жженым сахаром и процедить; оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом. Для приготовления жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть до образования темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахар растворится, снять с огня и процедить. На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка. Соус используется как основа для приготовления различных производных красных соусов - с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Красный соус простой

Красный соус простой Красный основной соус - 1000 г, масло сливочное 70 г, чеснок - 1 шт., перец - 0,5 г Горячий основной красный соус посолить, добавить молотый черный или красный перец, растертый с солью чеснок, нагреть до кипения, после чего процедить через сито. Посуду с соусом поставить на водяную баню (мармит), положить в соус сливочное масло и хорошо перемешать. Для улучшения вкуса в соус можно добавить мясной сок (не заправленный мукой) в количестве 100 г на 1 л соуса или 20-25 г сильно концентрированного коричневого бульона (фюме), убавив при этом соответствующее количество основного красного соуса. Соус подается к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам, рагу, азу, мясу тушеному и запеченному.

Луковый соус

Луковый соус Красный основной соус - 800 г, маргарин сливочный 45 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 300 г, сахар - 5 г, уксус 9%-ный - 75 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8-10 минут. После этого влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 10-15 минут. Заправить соус сливочным маслом. Этот соус можно также изготовить с добавлением отвара шампиньонов. Соус подается к тушеному мясу, мясным биточкам и котлетам. Кроме того, под этим соусом запекается мясо. Луковый соус с корнишонами (пикантный) Красный основной соус - 800 г, маргарин сливочный 45 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 300 г, сахар 5 г, уксус 9%-ный - 75 г, корнишоны - 100 г, соус "Южный" - 50 г, перец горошком - 0,5 г, лавровый лист - 0,2 г Мелко нарубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности, добавить уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить в течение 8-10 минут. Полученную смесь соединить с

красным основным соусом, положить соль, варить 10-15 минут при слабом кипении, после чего заправить соусом "Южный", сахаром, сливочным маслом и добавить рубленые корнишоны. Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед подачей. Соус подается к филе, лангетам, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

Луковый соус с горчицей

Луковый соус с горчицей Красный основной соус - 800 г, маргарин сливочный 45 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 300 г, горчица столовая - 25 г, соус "Южный" - 50 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г В мелко нарубленный пассерованный лук добавить перец горошком, лавровый лист, красный основной соус, посолить и варить 10-15 минут. После этого заправить соус столовой горчицей, соусом "Южный" и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, так как горчица свернется крупинками. Соус подается к мясным биточкам и котлетам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам и сарделькам.

Луковый соус с грибами

Луковый соус с грибами Красный основной соус - 800 г, маргарин сливочный 45 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 300 г, грибы белые сушеные - 50 г или шампиньоны - 150 г, вино белое - 100 г, перец горошком - 0,5 г, лавровый лист - 0,2 г В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеровать 5-6 минут. Затем влить белое вино и уварить его* на 1/3, после чего соединить с красным основным соусом, положить соль и варить 10-15 минут при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом. Соус используется при запекании овощей, рыбы, мяса. Соус красный с красным вином Соус красный - 500 г, вино красное - 100 г, масло сливочное - 20 г В красный соус влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и нагреть до кипения. Подается соус к мясу натуральному, ветчине, языку.

Охотничий соус

Охотничий соус Первый способ Красный основной соус - 750 г, маргарин сливочный 45 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 200 г, томат-пюре - 150 г, виноградное вино - 100 г, шампиньоны - 150 г, сахар - 5 г, зелень петрушки или укропа - 10 г, эстрагон - 10 г В мелко нарубленный репчатый лук, спассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеровать в течение 5-7 минут. Затем влить белое вино, уварить его на 1/3 первоначального объема, добавить красный основной соус, пассерованный томат-пюре, сахар, соль и

варить 10-15 минут. После окончания варки в соус положить измельченную зелень петрушки или укроп и листья эстрагона; заправить соус сливочным маслом. Соус подается к жареной дичи, натуральным котлетам из телятины, баранины, котлетам и биточкам из дичи. Второй способ Соус красный - 500 г, сало топленое - 30 г, грибы свежие - 100 г, вино сухое - 50 г, масло сливочное 20 г, зелень петрушки и эстрагона. Мелко нарубленные грибы (белые или шампиньоны) и лук слегка поджарить на сале, затем положить их в готовый красный соус и варить 15-20 минут. По окончании варки в соус влить сухое красное вино, измельченную зелень петрушки и эстрагона. Соус довести до кипения и заправить сливочным маслом. Подается соус к жареной дичи, баранине.

Перечный соус с уксусом

Перечный соус с уксусом Красный основной соус - 850 г, бульон - 100 г, сильно концентрированный бульон - 100 г, уксус виноградный 9%-ный - 75 г, масло сливочное - 70 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 20 г, петрушка или сельдерей - 40 г, сахар - 5 г, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке - по 0,1 г, перец красный 0,5 г, зелень. Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности - тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20-25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный основной соус и варить 15-20 минут. В конце варки добавить сильно концентрированный бульон (фюме), соль, сахар. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем. Соус подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Соус с кореньями

Соус с кореньями Красный основной соус - 800 г, маргарин сливочный 45 г, лук порей - 50 г, лук репчатый - 75 г, морковь 100 г, петрушка и сельдерей - 30 г, репа - 40 г, вино (мадера) - 100 г, горошек зеленый консервированный 30 г, стручки фасоли консервированные - 30 г, лавровый лист - 0,2 г, перец горошком- 0,5 г Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезать дольками или кубиками и спассеровать на сливочном маргарине, добавить горячий красный основной соус, вино (мадеру), перец горошком, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении 15-20 минут. В конце варки положить зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные на кусочки. Соус можно готовить без вина. Соус подается к тушеному мясу и некоторым другим блюдам.

Соус с эстрагоном и сухим вином

Соус с эстрагоном и сухим вином Красный основной соус -

850 г, масло сливочное - 70 г, вино белое - 100 г, сильно концентрированный бульон - 100 г, лук репчатый - 40 г, морковь - 40 г, петрушка и сельдерей - 25 г, эстрагон - 40 г, перец молотый 0,1 г Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинковать и спассеровать на масле, затем влить белое вино и уварить вино на 1/3 первоначального объема. Эту смесь соединить с красным основным соусом и сильно концентрированным бульоном и варить 25-30 минут. Заправить соус солью, молотым перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения. Соус подается к жареному мясу: натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, филе, лангету, курам, цыплятам и к блюдам из яиц.

Соус с красным вином и костным мозгом

Соус с красным вином и костным мозгом Красный основной соус - 800 г, лук репчатый - 60 г, петрушка и сельдерей - 40 г, виноградное красное вино - 100 г, сильно концентрированный бульон 100 г, перец черный горошком - 3 г, красный острый перец - 0,01, гвоздика - 0,3, мускатный орех - 0,01 г Мелко нашинковать лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику положить в глубокий сотейник, залить красным вином, накрыть посуду крышкой и уварить вино на 2/3 первоначального объема. В подготовленную смесь влить красный основной соус, прибавить сильно концентрированный мясной бульон, мускатный орех (в порошке) и варить 15-20 минут при слабом кипении. По окончании варки соус заправить солью, красным острым перцем и процедить. При подаче кусочки вареного костного мозга положить на филе, антрекот или бифштекс и залить их соусом; можно кусочки мозга положить непосредственно в соус. Соус подается к лангету, филе, антрекотам, бифштексам, некоторым блюдам из овощей.

Соус с красным вином и чесноком

Соус с красным вином и чесноком Красный основной соус - 800 г, ветчинные кости 150 г, красное вино - 100 г, уксус виноградный - 200 г, лук зеленый - 50 г, сельдерей и петрушка - 60 г, чеснок - 5 г, перец красный острый - 0,01, перец горошком - 2 г В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые ветчинные кости, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 15-20 минут. Затем влить горячий красный основной соус и варить до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедить, влить красное вино, положить красный перец, соль и вскипятить еще раз. Соус подается к блюдам из дичи и домашней птицы.

Кисло-сладкий соус с орехами

Кисло-сладкий соус с орехами Красный основной соус - 750 г, масло сливочное - 50 г, чернослив - 120 г, изюм - 50 г, орехи грецкие - 50 г, красное вино - 50 или уксус 9%-ный - 30 г, сахар 20 г, хрен - 50 г, перец горошком - 0,5 г, лавровый лист- 0,2 г Чернослив сварить в воде, слить отвар, в который добавить красный основной соус, вино или уксус, перец горошком, лавровый лист и варить в течение 10-15 минут. После этого соус процедить, заправить сахаром, солью, сливочным маслом, добавить вареный чернослив без косточек, изюм, ошпаренные, очищенные от пленки и тонко нарезанные грецкие орехи и прокипятить. При подаче блюда соус посыпать тертым хреном. Соус подается к блюдам из отварного мяса.

Соус с апельсинами

Соус с апельсинами Красный основной соус - 800 г, красное вино - 100 г, апельсины - 200 г, сахар - 20 г, масло сливочное - 70. Красное вино уварить до 1/2 первоначального объема, а затем в него положить нарезанную в виде мелкой соломки цедру от апельсинов (цедру срезать тонким слоем, нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи). В красный основной соус добавить вино с цедрой и варить 10-15 минут. Затем в соус налить апельсиновый сок, положить сахар, соль и заправить сливочным маслом. Перед подачей в соус добавить кусочки апельсина. Этот соус можно также приготовить из мандаринов.Соус подается к жареным уткам, тетеревам, глухарям, куропаткам и т. п.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами Красный основной соус - 750 г, свиное внутреннее сало - 40 г, масло сливочное - 30 г, ветчина (без жира) - 100 г, лук репчатый - 100 г, корнишоны 50 г, каперсы - 30 г, шампиньоны - 75 г, уксус виноградный - 75 г, перец черный молотый - 0,1 г Мелко нарубленный спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая 3-5 минут. Затем добавить мелко рубленные корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. После этого влить красный основной соус, положить рубленые вареные шампиньоны, довести соус до кипения, посолить, размешать и заправить маслом. Соус предназначается для блюд из зайца, кролика, свинины, баранины.

Соус с шампиньонами и помидорами

Соус с шампиньонами и помидорами Красный основной соус - 650 г, масло сливочное - 30 г, маргарин сливочный - 60 г, помидоры свежие - 100 г, лук репчатый - 300 г, шампиньоны - 100 г, белое виноградное вино - 100 г, эстрагон - 10 г, зелень петрушки. Мелко нашинкованный лук спассеровать на сливочном

маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сливочном маргарине, после чего добавить в пассерованный лук. Затем в смесь положить нарезанные дольками помидоры, влить белое вино и тушить в посуде, закрытой крышкой, в течение 15 минут. Подготовленные продукты соединить с красным основным соусом и кипятить 5-10 минут. В готовый соус добавить соль, рубленую зелень петрушки, листики эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом. Соус подается к антрекоту, филе, тушеному мясу, биточкам из мяса, а также в блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.

Соус с мадерой

Соус с мадерой Красный основной соус - 1000 г, вино - 150 г, масло сливочное - 70 г . Первый способ В готовый красный соус добавить вино (мадеру), дать вскипеть и заправить сливочным маслом. Второй способ Вино (мадеру) налить в сильно нагретую сковороду; после того как вино закипит, соединить с красным основным соусом и заправить сливочным маслом. Соус подается к филе, лангетам, тушеному мясу, котлетам по-киевски, почкам телячьим жареным, а также к отварной ветчине и языку и изделиям из котлетной массы.

Соус красный луковый

Соус красный луковый Соус красный - 500 г, лук репчатый - 100 г, масло сливочное - 20 г, специи Лук, нарезанный кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать солью, сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Соус со свежими грибами

Соус со свежими грибами Красный основной соус - 800 г, грибы белые или шампиньоны - 200 г, лук репчатый - 150 г, сильно концентрированный бульон - 50 г, масло сливочное 70 г, чеснок - 2 г, лимонная кислота - 1 г Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать на сливочном масле. Пассерованные лук и грибы соединить с красным основным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15-20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать. Соус подается к мясным, рыбным и овощным блюдам. Соус со сладким стручковым перцем Красный основной соус - 800 г, перец стручковой сладкий - 200 г, белое виноградное вино - 100 г, уксус 3%-ный - 75 г, маргарин сливочный - 30 г, масло сливочное - 40 г, перец горошком - 1, лавровый лист 0,5 г, чеснок - 1 долька Свежий (или консервированный) стручковый сладкий перец

мелко нарезать и спассеровать на сливочном маргарине до готовности. В пассерованный перец налить уксус, белое виноградное вино и уварить жидкость до 2/3 первоначального объема, затем добавить красный основной соус и варить 15-20 минут. В проваренный соус положить дробленый черный перец, лавровый лист, чеснок, растертый с солью, и снова кипятить 5-10 минут, затем процедить, протирая при этом перец, и заправить сливочным маслом. Соус подается к вареному и жареному мясу, блюдам из зайца, мяса дикой козы и т. п.

Соус с сильно концентрированным бульоном и вином

Соус с сильно концентрированным бульоном и вином Красный основной соус - 750 г, виноградное вино 100 г, бульон (фюме) - 250 г В горячий красный основной соус добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и хорошо перемешать. После этого влить белое вино (рислинг) и довести до кипения. Соус процедить через частое сито или марлю. Соус подается к жареному мясу, лангету, филе, жареной дичи.

Соус с трюфелями

Соус с трюфелями Красный основной соус - 750 г, вино (мадера) - 100 г, трюфели - 100 г, отвар от трюфелей - 100 г, бульон (фюме) - 100 г В готовый красный соус добавить сильно концентрированный бульон (фюме), влить отвар от трюфелей и, помешивая, кипятить на слабом огне в течение 10-12 минут. В эту смесь влить вскипяченную мадеру, положить мелко нарубленные трюфели и размешать. Соус подается к фаршированным котлетам из домашней птицы и дичи и котлетам по-киевски, паштетам, филе и т. п.

Итальянский соус

Итальянский соус Красный основной соус - 650 г, томат-пюре - 150 г, шампиньоны - 100 г, ветчина - 60 г, лук репчатый 80 г, сало внутреннее свиное или масло топленое - 50 г, белое сухое вино - 100 г, петрушка - 10 г, эстрагон 10 г, перец - 1 г В основной красный соус добавить томат-пюре, положить пассерованный мелко нарубленный лук, поджаренные мелко нарезанные ветчину и шампиньоны. Влить белое вино и варить 5-8 минут, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагон, соль, перец и вскипятить. Соус подается к жареному мясу, домашней птице и дичи.

БЕЛЫЕ СОУСЫ

Белый соус (основной)

Белый соус (основной) Первый способ Мясной бульон - 1100 г, мука - 50 г, масло сливочное Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 45-50

минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус процедить. Соус используется для приготовления производных соусов. Второй способ Бульон мясной - 500 г, мука пшеничная - 20 г, масло сливочное - 40 г, лук репчатый - 20 г Измельченные ароматические коренья обжарить с маслом на сковороде или в котелке, насыпать пшеничную муку и, помешивая, нагреть до желтоватого цвета. Затем постепенно залить бульоном, посыпать перцем и кипятить 15-20 минут. Процедить, добавить соль, лимонную кислоту или лимонный сок, сливочное масло и прогреть. Подают соус к отварной телятине, птице.

Соус белый с яйцом

Соус белый с яйцом Соус белый - 500 г, желтки - 4 шт., сметана - 100 г. В белый соус добавить яичные желтки, взбитые со сметаной, размешать и нагреть до 70-80 С (не кипятить). Этот соус можно заправить лимонной кислотой, сухим белым вином и сливочным маслом. Соус подают к отварной птице, телятине, паровым котлетам.

Паровой соус

Паровой соус Первый способ Белый соус - 900 г, масло сливочное - 100 г, вино сухое белое - 100 г, лук - 40 г, петрушка (корень) - 30 г, сельдерей - 30 г, лимонная кислота - 1 г, перец молотый - 1 г В белый соус добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и варить 10-20 минут. После этого добавить лимонный сок или лимонную кислоту, соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом. Для улучшения вкуса в соус во время его варки можно добавить сухое белое вино (100 г), свежие шампиньоны (50 г) или отвар из них. Соус подается к вареным и припущенным мясным блюдам - курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. п. Второй способ Белый соус - 900 г, масло сливочное - 125 г, лимонная кислота - 1 г, перец молотый - 0,5 г В белый рыбный соус положить сливочное масло кусочками по 10-12 г и вымешивать до тех пор, пока масло не соединится с соусом. Затем соус заправить лимонным соком (или лимонной кислотой), перцем, солью и процедить через салфетку или марлю. Для улучшения вкуса в соус при варке можно добавить сок от шампиньонов (50 г) или вскипяченное виноградное белое вино (100 г). Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус "Аврора"

Соус "Аврора" Белый соус - 750 г, томат-пюре - 250 г, масло сливочное - 150 г, перец молотый - 0,2 г В горячий белый соус добавить спассерованный томатпюре, соль, молотый перец и

кипятить 7-10 минут, после чего процедить через частое сито и заправить сливочным маслом. Соус предназначается для блюд из яиц, домашней птицы, дичи, а также телятины.

Белый соус с яичными желтками

Белый соус с яичными желтками Белый соус - 800 г, яйца (желтки) - 4 шт., сливки или бульон - 100 г, масло сливочное - 150 г, лимонная кислота - 1 г, мускатный орех - 1 г, перец молотый 0,5 г Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла положить в глубокий сотейник, налить сливки или бульон и нагревать, непрерывно помешивая веселкой. Когда смесь нагреется до 60-70 С , снять посуду с плиты и, не переставая помешивать, влить горячий белый соус. В приготовленный соус добавить соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту, мускатный орех в порошке, размешать, а затем процедить. Соус подается к мясным вареным и припущенным блюдам - баранине, телятине, курам, цыплятам, дичи.

Испанский соус с вином и грибами

Испанский соус с вином и грибами Масло сливочное - 50 г, грибы белые - 150 г, вино полусухое белое - 50 г, бульон - 50 г, сок томатный 500 г, мука - 20 г. Растопить в сотейнике или на сковороде масло, положить грибы, нарезанные ломтиками, и обжаривать их в течение 5 минут. Всыпать в сотейник муку и пассеровать вместе с грибами, потом влить бульон, томатный сок и вино. Варить на слабом огне 15 минут. Соус подают к говядине, свинине и дичи.

Соус американский

Соус американский Соус белый (основной) - 500 г, отвар из раков (кальмаров) - 70 г, отвар грибной - 50 г, помидоры 50 г, масло сливочное - 50 г, сок лимонный - 50 г В белый основной соус добавить концентрированный отвар кальмаров или раков, грибной бульон и мелко нарубленные помидоры, заправить сливочным маслом, лимонным соком, солью и черным перцем.

Соус острый с эстрагоном

Соус острый с эстрагоном Белый соус - 800 г, уксус 9%-ный - 100 г, яйца (желтки) - 4 шт., масло сливочное - 140 г, эстрагон - 20 г, лук репчатый - 50 г, петрушка 20 г, перец горошком - 1 г Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить в посуде, закрытой крышкой, 8-10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 5-10 минут. Затем соус охладить до 70 С , добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, так же, как и для яично-масляного соуса (голландского) с лимонным соком, размешать, посолить и процедить. Соус подается к мясным жареным блюдам, а также жареным телячьим

почкам.

СОУСЫ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

СОУСЫ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ Рыбные соусы приготовляют на бульонах, получаемых при варке рыбы и рыбных пищевых отходов.

Белый соус рыбный

Белый соус рыбный Бульон рыбный - 1100 г, мука - 50 г, масло сливочное - 50 г Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести горячим рыбным бульоном, предназначенным для приготовления соуса, и варить 45-50 минут. Горячий соус посолить, после чего процедить. Соус используется для приготовления производных соусов.

Соус бархатистый

Соус бархатистый Масло сливочное - 150 г, мука пшеничная - 50 г, бульон рыбный - 500 г, сливки - 150 г, лимонная кислота, соль по вкусу Муку поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тонкой струйкой влить рыбный бульон и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Варить 20 минут. Снять с огня, посолить, добавить лимонную кислоту и взбитые сливки.

Соус "Белое вино"

Соус "Белое вино" Белый соус - 900 г, масло сливочное - 100 г, лук репчатый - 40 г, петрушка - 30 г, яйца (желтки) - 4 шт., вино виноградное белое - 100 г, кислота лимонная - 1 г, перец молотый 0,2 г Петрушку (корень) и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в белый рыбный соус и варить при слабом кипении 30-35 минут. Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное белое виноградное вино (лучше рислинг); затем, прекратив нагревание, охладить соус до 70 С , добавить сырые яичные желтки, предварительно проваренные с кусочками сливочного масла; при этом соус надо непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись. Одновременно в соус положить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту. После этого соус процедить. Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус-рассол

Соус-рассол Белый соус - 850 г, огуречный рассол - 100 г, вино виноградное белое - 50 г, масло сливочное - 100 г, перец молотый - 0,1 г В белый рыбный соус в конце варки добавить белое виноградное вино, прокипяченный, процеженный огуречный рассол и варить в течение 8-10 минут. Готовый соус заправить солью, молотым перцем, сливочным маслом и процедить. Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Раковый соус на белом соусе

Раковый соус на белом соусе Белый соус - 850 г, масло сливочное - 100 г, масло раковое - 50 г, вино виноградное белое - 100 г, лук репчатый - 50 г, белые коренья - 60 г, перец молотый - 1 г, лимонная кислота - 1 г В белый рыбный соус добавить мелко нарезанные белые коренья и репчатый лук и варить 25-30 минут при слабом кипении. Перед окончанием варки в соус влить вскипяченное белое сухое виноградное вино, положить соль, молотый перец, лимонную кислоту, а затем, прекратив кипячение, добавить при быстром непрерывном помешивании кусочки сливочного и ракового масла. Готовый соус следует процедить. Соус подается к припущенной и вареной рыбе - судаку, лососю, белорыбице, сигу, форели.

Белый соус с яйцом

Белый соус с яйцом Белый соус - 700 г, яйца - 8 шт., лимонная кислота 2 г, зелень петрушки - 20 г, перец молотый - 1 г В белый рыбный соус добавить рубленые или мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, лимонную кислоту или сок лимона, измельченную зелень петрушки, соль и перец молотый. Все это тщательно размешать. Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус по-матросски

Соус по-матросски Бульон рыбный - 800 г, мука - 40 г, масло сливочное 100 г, морковь - 32 г, лук репчатый - 34 г, петрушка - 19 г, томат-пюре - 320 г, анчоусы - 100 г, вино белое - 100 г, грибы белые или шампиньоны 100 г, лук-севок - 100 г Коренья и репчатый лук, нарезанный соломкой, пассеровать на сливочном масле до тех пор, пока овощи не сделаются мягкими. Затем соединить с томатным соусом, отваром от шампиньонов и варить в течение 1520 минут. Готовый соус процедить, протереть овощи и добавить вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками, лук саженец, спассерованный на сливочном масле, и довести до кипения. После этого в соус добавить вино, протертые анчоусы, масло и размешать. Соус подается к припущенным и вареным рыбным блюдам.

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ

Томатный соус на основе рыбного соуса

Томатный соус на основе рыбного соуса Белый соус - 500 г, сливочное масло - 25 г, томатпюре - 500 г, лук репчатый - 40 г, морковь - 40 г, петрушка - 30 г, лимонная кислота - 0,5 г, сахар 10 г, молотый красный перец - 1 г, лавровый лист 0,2 г, перец горошком - 0,5 г В белый рыбный соус положить томат-пюре, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25-30 минут, периодически помешивая. По окончании варки в соус добавить

соль, сахар, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить. Соус используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

Томатный соус на основе белого соуса

Томатный соус на основе белого соуса Мясной бульон - 500 г, масло сливочное - 50 г, мука 25 г, морковь - 40 г, лук - 40 г, петрушка (корень) 30 г, томат-пюре - 500 г, сахар - 10 г, лимонная кислота 0,5 г, перец горошком - 1 г, лавровый лист 0,5 г Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести белым или коричневым бульоном, затем добавить пассерованный кореньями и луком томат-пюре, сахар, лимонную кислоту и варить 25-30 минут. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом. Соус подается к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами, вином и без вина.

Соус острый с томатом

Соус острый с томатом Томатный соус - 350 г, соус острый с эстрагоном 750 г, красный острый перец 0,01 г Томатный соус выпарить на 1/3 первоначального объема и смешать с соусом острым с эстрагоном; можно добавить красный перец. Соус подается к жареным телячьим почкам и к мясным жареным блюдам.

Томатный соус с вином

Томатный соус с вином Томатный соус - 900 г, вино сухое белое - 100 г, масло сливочное - 70 г Готовый томатный соус нагреть до кипения, влить в него виноградное сухое белое вино и заправить сливочным маслом. Соус подается к жареной свинине, мясным котлетам и биточкам, а также к жареному мясу - филе, лангету и другим блюдам.

Томатный соус с грибами

Томатный соус с грибами Томатный соус - 700 г, масло сливочное - 40 г, масло подсолнечное*- 50 г, грибы белые или шампиньоны 150 г, вино белое - 100 г, лук репчатый - 200 г, чеснок - 3 г, перец горошком - 1 г Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить на подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец горошком и варить 10-15 минут. В готовый соус добавить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом. Соус подается к филе, лангету, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

Томатный соус с овощами

Томатный соус с овощами Томатный соус - 700 г, вино белое - 100 г, масло сливочное - 120 г, морковь - 140 г, петрушка - 60 г, лук репчатый - 140 г, перец горошком - 2 г, лавровый лист - 0,5 г Морковь, петрушку и лук нарезать мелкими кубиками, примерно размером 1-2 мм, и спассеровать на масле. В пассерованные овощи влить белое вино, положить лавровый лист, перец горошком и уварить вино на 2/3 первоначального объема. Смесь соединить с томатным соусом и варить 15-20 минут; заправить сливочным маслом. Соус подается к припущенным и вареным рыбным блюдам, ракам, раковым шейкам и крабам.

Томатный соус с грибами и овощами

Томатный соус с грибами и овощами Томатный соус - 700 г, бульон (фюме) - 50 г, масло подсолнечное - 60 г, масло сливочное - 30 г, грибы белые свежие - 150 г, лук репчатый - 250 г, перец стручковый сладкий - 75 г, морковь - 10 г, петрушка - 20 г, эстрагон - 5 г, шпинат - 10 г, чеснок - 3 г Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой; грибы нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные овощи спассеровать, а грибы обжарить на подсолнечном масле отдельно. После этого грибы и овощи соединить, залить томатным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15-20 минут. За 2-3 минуты до окончания варки в соус положить мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки положить соль, мелко рубленный чеснок и сливочное масло. Соус подается к вареным овощам и мясным бульонам.

Томатный соус натуральный

Томатный соус натуральный Томат-пюре - 800 г, бульон (фюме) - 200 г, сливочное масло - 150 г, сахар - 10 г, перец молотый - 1 г Томат-пюре и сильно концентрированный бульон проварить. Когда смесь приобретет консистенцию густых сливок, заправить сливочным маслом, сахаром, солью и молотым перцем. Заправленный соус кипятить нельзя во избежание отделения масла от томата (отмасливания). Соус подается к жареной свинине, филе, лангету, мясным котлетам и биточкам.

Томатный соус из свежих помидоров

Томатный соус из свежих помидоров Помидоры - 1500 г, масло сливочное - 300 г, перец молотый - 1 г Помидоры свежие перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку, протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус кипятить нельзя. Соус подается к мясным жареным блюдам и

используется для заправки макарон и рассыпчатого риса.

Томатный соус русский

Томатный соус русский Томатный соус - 700 г, масло сливочное - 70 г, морковь - 60 г, петрушка - 40 г, грибы белые - 75 г, соленые огурцы 50 г, оливки - 60 г, каперсы - 30 г, хрящи - 75 г В томатный рыбный соус положить гарнир: морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы, оливки, каперсы. Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Если используют маринованные грибы, то их после нарезки нужно залить горячей водой и кипятить в течение 5-6 минут для удаления излишней кислотности. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы отделить от рассола, удалить плодоножки. Подготовленный гарнир смешать, хранить в холодном и по мере спроса прогревать в горячем подсоленном бульоне, а при подаче соединить с соусом. Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус чесночно-томатный

Соус чесночно-томатный Томат-пюре - 100 г, чеснок - 5 долек, масло растительное - 20 г, лимон - 20 г, зелень петрушки или укропа, сахар, соль В томатное пюре добавляют измельченный чеснок, растертый с солью, сахаром и растительным маслом, мелко нарезанную зелень и заправляют соком лимона. Зелень петрушки или укропа, сахар, соль добавляют по вкусу.

Соус томатный (холодный)

Соус томатный (холодный) Бульон - 200 г, томат-пюре - 100 г, лук репчатый 50 г, масло растительное - 50 г, чеснок - 3 дольки, мука - 20 г, соль, черный молотый перец и сахар - по вкусу Лук мелко рубят, обжаривают на растительном масле, в конце жарки добавляют томатное пюре и жарят до окрашивания жира, а затем добавляют муку, перемешивают и прогревают 5-7 минут. К обжаренным продуктам добавляют бульон, соль, сахар. Соус проваривают 10-15 минут, заправляют перцем, мелко нарубленным чесноком и охлаждают.

Соус из зел˚ного горошка

Соус из зел˚ного горошка Разварить горошек, остудить, переложить в кастрюлю, добавить 1 ложку сливочного масла на каждые 400 г) горошка по 2 куска сахара и зел˚ного укропа. Долить бульон, стушить на малом огне.

Соус из каштанов с красным вином

Соус из каштанов с красным вином Сложить 400 гвар˚ных, очищенных каштанов в кастрюлю, добавить 50 г сливочного масла, соли, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана красного

вина, 50 г сахара, варить их докрасна. Сделать на блюде рамку из теста, с внешней стороны ножом нарезать зубчики, обмазать желтком, поставить в духовку на 5-10 мин., пока не подрумянятся. Разложить в рамке каштаны рядами, полукругом, рогом изобилия, кругом и облить соусом из красного вина. Перед блюдом можно выпивать 50 мл отвара из соцветий каштана конского.

Соус из молодой крапивы

Соус из молодой крапивы Берут 2-2,5 кг крапивы, кипятят в подсоленной воде с содой, измельчают. Затем масса засыпается в кастрюльку, посыпается сахаром, добавляется 1 ложка сливочного масла и варится до горячего состояния (+ 6575 градусов Цельсия). В соус вносят Бешамель и 1/2 стакана густых сливок. Подсолить, подсахарить по вкусу, подогреть. Пода˚тся к котлетам, жареной печ˚нке, ветчине, жареным мазгам, солонине, измельч ˚нным вареным яйцам.

Соус-пюре из шпината

Соус-пюре из шпината Готовить как и "Соус из крапивы" (см. рецепт).

Соус из щавеля

Соус из щавеля Сварить и протереть сквозь сито 1,2-2,4 кг щавеля. Влить в массу 2 чайных ложки мучной поджарки, 1 стакан сметаны, всыпать чайную ложку соли, ложку сахара, размешать. Подогреть до + 65-80 градусов Цельсия. Соус пода ˚тся с крутонами, котлетами, яйцами, омлетом, жареной печ ˚нкой, мозгами, солониной и ветчиной.

Соус из брюквы с малагой

Соус из брюквы с малагой 6-8 шт. брюкв 1 раз вскипятить в посоленной воде, разрезать на 3-4 части, переложить в кастрюльку. добавить ложку масла, раст˚ртую с 1/2 ложки муки, влить 2 стакана бульона и 1 стакан малаги, положить 1 ложку сахара, кипятить на большом огне, пока соус не уварится до густоты.

Соус из земляных груш

Соус из земляных груш Взять 600-1200 г плодов. Нарезать формочками зв˚здочки, полумесяцы из них. Вскипятить 1 раз, посолить (1/4 чайной ложки на 400 г земляных груш) и добавить 1/4 чайной ложки сахара на 400 г. Варить 1 час на малом огне. Слить отвар. Подлить 2-3 ложки бульона (молока), добавить 1 ложку мучной поджарки, тушить до готовности. Пода˚тся соус к котлетам, жареной печ˚нке, гренкам. Луковый соус к бараньим котлетам Один раз вскипятить в посоленной воде 5 луковиц, поджарить их ломтиками в масле, влить 2 стакана бульона, разварить, протереть сквозь сито. Влить соус Бешамель, посолить,

довести до густоты сливок. Огарнировать им котлеты.

Соус из сморков с мозгами

Соус из сморков с мозгами Собрать ранней весной сморчки, взять 200 г и разрезать каждый сморчок на 4 части, вымочить в воде 15 минут. Опустить в 2 бутылки кипящей воды с 2 ложками соли, варить 30 мин. до мягкости. Промыть под краном, нашинковать. Намочить бычий (воловий) мозг в воде, смыть кровь, снять пл˚ночки, прокипятить 10 мин. в 2,5 стаканах воды, с 10 з˚рнами красного перца, 1 лавровым листом, 1 столовой ложкой уксуса, 1 чайной ложкой соли, нарезать кусочками. Затем сделать мучную поджарку из 2 ложек муки и 50 г сливочного масла, развести 3 стаканами (1 бутылкой) цельного молока, прокипятить, опустить сморчки, вскипятить, положить 1/2 чайной ложки соли, мускатного ореха, 1/4 чайной ложки т˚ртого ч˚рного перца, измельч˚нный укроп, мозги, ещ˚ раз вскипятить. Подавать в сотейниках или на блюдах с разварной говядиной - бульи.

Соус из шампиньонов с вином и сливками

Соус из шампиньонов с вином и сливками Нарезать кружочками 200 г шампиньонов, положить их в кастрюльку на сливочное масло, выжать сок из 1 лимона, подлить 2-3 ложки мясо-грибного бульона, тушить до мягкости. В другой кастрюльке вскипятить 50 г масла с 1/2 ложкой муки, влить грибной соус, 1-2 рюмки белого вина (кто хочет 1/2 стакана сливок), вскипятить и всыпать шампиньоны. Снять с огня, слить в кастрюльку жидкость, добавить 2 желтка, по 1/2 чайной ложки соли и сахара, перемешать, нагреть до + 70-75 градусов Цельсия, перелить на шампиньоны. Подают соус к отварным: цыплятам, телячьим ножкам, голове, телячьей грудинке.

СОУСЫ НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ

Грибной соус

Грибной соус Грибы сушеные - 50 г, мука - 38 г, масло подсолнечное или топленое - 100 г, лук - 300 г Горячую белую пассеровку развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7-10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук. Соус подается к блюдам из картофеля.

Грибной соус с луком и томатом

Грибной соус с луком и томатом Грибной соус - 850 г, томат-пюре - 140 г, масло подсолнечное или сливочное - 30 г, перец горшком0,5 г, лавровый лист- 0,2 г Готовый грибной соус соединить с пассерованным томатом-пюре, добавить перец горошком, лавровый лист и варить 10-15 минут. Соус подается к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам, картофельному рулету.

Грибной соус кисло-сладкий

Грибной соус кисло-сладкий Грибной соус - 800 г, чернослив - 50 г, изюм - 20 г, сахар - 15 г, томат-пюре - 110 г, уксус 9%-ный - 10 г В грибной соус добавить перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованное томат-пюре, уксус и кипятить 10-15 минут. В этот соус уксуса можно не добавлять. Соус подается к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

СМЕТАННЫЕ СОУСЫ

СМЕТАННЫЕ СОУСЫ Основные сметанные соусы приготовляют натуральными, то есть из сметаны с белой пассеровкой или из сметаны с добавлением белого соуса.

Сметанный соус

Сметанный соус Сметана - 1000 г, мука - 50 г, масло сливочное - 50 г, перец молотый- 0,25 г В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (без жира), тщательно размешать, положить соль и перец молотый. Готовый соус процедить. Соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Сметанный соус используется также при изготовлении сметанных соусов с различными наполнителями.

Сметанный соус на белом соусе

Сметанный соус на белом соусе Белый бульон - 750 г, мука - 50 г, масло сливочное - 50 г, сметана - 250 г, перец молотый 0,25 г В белый соус, приготовленный на мясном или рыбном бульоне, влить сметану (норма сметаны может колебаться в пределах от 150 до 500 г на 1 кг соуса, в соответствии с этим будет изменяться и норма бульона), добавить соль, молотый перец, прокипятить и процедить. Соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам; используется для приготовления производных соусов.

Сметанный соус с луком

Сметанный соус с луком Сметанный соус - 800 г, лук репчатый - 300 г, масло сливочное - 30 г, соус "Южный" - 40 г Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле до готовности, соединить с горячим сметанным соусом и варить 5-7 минут. Затем добавить соль, соус "Южный" и размешать. Соус подается к лангету, изделиям из котлетной массы и др.

Сметанный соус с томатом и луком

Сметанный соус с томатом и луком Сметанный соус - 750 г, лук репчатый - 300 г, масло сливочное - 30 г, томат-пюре - 100 г Репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле до полуготовности, добавить томат-пюре, соль и продолжать пассеровать в течение 5-7 минут. После этого смесь соединить со сметанным соусом и варить при слабом кипении в течение 10-15

минут. Соус подается к тефтелям, голубцам, фаршированной капусте и другим блюдам.

Сметанный соус с хреном

Сметанный соус с хреном Сметанный соус - 800 г, масло сливочное - 20 г, уксус 9%-ный - 75 г, хрен (корень) - 200 г, перец горошком - 1 шт., лавровый лист - 0,5 г В натертый хрен, слегка спассерованный на масле, так, чтобы цвет его не изменился, положить перец горошком, лавровый лист, влить уксус и прокипятить. После этого смесь соединить со сметанным горячим соусом, посолить и варить 5-7 минут. Соус подается к вареному мясу, солонине, языку, а также используется при запекании мяса.

Сметанный соус с паприкой

Сметанный соус с паприкой Сметанный соус - 900 г, томат-пюре - 100 г, масло сливочное - 50 г, паприка - 10 г В сметанный соус положить спассерованный томат-пюре, добавить соль, паприку и кипятить 5-7 минут. После окончания варки соус процедить. Соус используется при изготовлении говядины, баранины, телятины и домашней птицы.

Сметанный соус 2

Сметанный соус 2 для фруктовых салатов Сметана - 800 г, ягоды (малина или клубника) - 100 г, апельсины - 2 шт., лимон - 1 шт., ликер - 40 г, сахар - 80 г, корица - 1 г Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето или в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить. Полученные соки (ягодный, лимонный и апельсинный) и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать. Этим соусом заправляют только охлажденные продукты. Соус подается к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

Сметанный соус для овощных салатов

Сметанный соус для овощных салатов Сметана - 800 г, уксус 3%-ный - 150 г, сахар - 80 г, перец молотый - 0,8 г Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей. Соус подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами и т. п.

Соус сметанный острый

Соус сметанный острый Сметана - 200 г, уксус - 50 г, сахар - 10 г, яйца - 2 шт. Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо перемешать деревянной ложкой. Полученную смесь соединить со сметаной и протертыми белками сваренных яиц. Хорошо взбить и заправить соком из свежих

овощей, фруктов. Соль добавляют по вкусу. Уксус можно заменить мелко нарубленными каперсами.

Соус сметанный с хреном и яблоками

Соус сметанный с хреном и яблоками Сметана - 200 г, хрен - 50 г, яблоки - 50 г, лимон - 50 г Корень хрена обмыть, очистить от кожицы, натереть на мелкую терку. Яблоки обмыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть, смешать с хреном и сметаной. Добавить соль, сахар, лимонный сок или очищенный от корки мелко нарезанный лимон, тщательно взбить. Лимон можно заменить лимонной кислотой. Соль, сахар по вкусу.

Соус сметанный с луком

Соус сметанный с луком Соус сливочный - 500 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 25 г Нарезанный кольцами лук обжарить на сливочном масле и смешать со сметанным соусом. Для остроты можно добавить ложку соуса "Южный". Подают к изделиям из рубленой говядины.

Соус сметанный с томатом

Соус сметанный с томатом Соус сметанный - 500 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, томат-пюре - 50 г Мелко нарезанный лук поджарить с томатом-пюре на сливочном масле, добавить сметанный соус и прокипятить5 минут, после чего процедить. Подается к жареным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус сметанный с хреном

Соус сметанный с хреном Соус сметанный - 500 г, хрен - 100 г, масло сливочное - 30 г, сахар - 10 г, специи Мелко натертый хрен слегка поджарить на сливочном масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, сахар и припустить 5 минут. Затемдобавить сметанный соус и прокипятить. Подают соус с отварной говядиной, бараниной, козлятиной.

МОЛОЧНЫЕ СОУСЫ

МОЛОЧНЫЕ СОУСЫ Молочные соусы приготовляют из молока и белой пассеровки с добавлением специй. В зависимости от назначения молочные соусы могут быть различной густоты.

Молочный соус (основной)

Молочный соус (основной) Для густого соуса: молоко - 900 г, мука - 120 г, масло сливочное - 120; для соуса средней густоты: молоко - 1000 г, мука - 90 г, масло сливочное - 90 г; для жидкого соуса: молоко - 1000 г, мука - 50 г, масло сливочное - 50 г, сахар - 10 г Белую горячую пассеровку развести горячим молоком, непрерывно помешивая веселкой, положить соль и кипятить 5-7 минут. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3-4 шт. на 1 кг соуса), а в жидкий соус кроме соли положить сахар. Соус густой используют как начинку для

фаршированных котлет из филе кур или дичи, крокетов и т. п.; соус средней густоты употребляют для запекания овощей, мяса и рыбы; жидкий соус подают к горячим овощным и крупяным блюдам. Если соус подается к крупяным или творожным блюдам, в него можно добавить ванилин.

Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках

Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках Сливки - 200 г, горчица - 20 г, уксус 3%-ный - 10 г, сахар - 10 г, соль - 5 г, зелень укропа или петрушки Яйца варят вкрутую, охлаждают и отделяют белки от желтков. Желтки разминают ложкой, смешивают с горчицей, уксусом, солью и сахаром, вводят во взбитые сливки вместе с мелко нарезанной зеленью, нарубленным белком яйца и перемешивают.

Молочный соус сладкий

Молочный соус сладкий Молоко - 1000 г, мука - 40 г, масло сливочное - 40 г, сахар - 120 г, ванилин - 0,1 г Приготавливают этот соус так же, как соус молочный жидкий (64), но добавляют в него больше сахара и ванилина, предварительно растворенного в небольшом количестве горячей воды.

Молочный соус с луком

Молочный соус с луком Молоко - 800 г, бульон мясной - 150 г, мука - 40 г, масло сливочное - 40 г, лук репчатый - 250 г, перец красный острый 0,01 г Молоко - 600 г, бульон мясной - 300 г, мука - 40 г, масло сливочное - 40 г, лук репчатый - 200 г, мускатный орех 0,2, перец красный острый 0,01 г или молотый белый 0,1 г Первый способ Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле так, чтобы цвет его не изменился. Затем в пассерованный лук налить небольшое количество бульона и припустить до готовности в посуде, закрытой крышкой. Бульон с луком соединить с молочным соусом средней густоты (64) и варить 5-7 минут, после чего положить соль, красный острый перец. Заправленный соус размешать, протереть и прогреть с добавлением горячего молока. Соус подается к жареной баранине, котлетам и т. п. Второй способ Репчатый лук, крупно нарезанный, сварить в молоке. Затем лук вынуть из отвара и изрубить; приготовить белую пассеровку из муки и масла, развести молочным отваром и влить бульон, добавить перец, соль, мускатный орех, размешать и варить в течение 5-7 минут, после чего процедить через частое сито. В процеженный соус положить рубленый лук и дать вскипеть. Соус подается к жареному кролику, отварной домашней птице, отварному мясу и т. п.

Молочный соус с сыром

Молочный соус с сыром Молочный соус - 650 г, бульон - 250

г, сыр - 100 г, масло сливочное - 50 г, перец красный- 0,01 г Густой молочный соус (64) развести бульоном. Положить в соус тертый сыр (советский, швейцарский и т. п.) и тщательно перемешать. Заправить сливочным маслом, солью и красным перцем.

Молочный соус с раковым маслом

Молочный соус с раковым маслом Молочный соус - 300 г, бульон рыбный - 500 г, сливки - 150 г, масло раковое - 100 г, трюфели 150 г, перец красный острый - 0,1, лимон - 1 шт. В молочный соус постепенно вливать рыбный бульон, сваренный с трюфелями, и нагревать до кипения, помешивая лопаткой; через 5-7 минут влить вскипяченные сливки, положить соль, красный острый перец и размешать. Соус процедить через частое сито или марлю, заправить раковым маслом (88) и лимонным соком или лимонной кислотой. Этот соус можно готовить без трюфелей. Соус подается к отварным и припущенным рыбным блюдам.

Молочный соус с мадерой

Молочный соус с мадерой Сливки или молоко - 700 г, яйца (желтки) - 7 шт., масло сливочное - 100 г, бульон (фюме) - 150 г, мадера - 100 г, красный перец - 1 г Сырые яичные желтки смешать с холодным молоком или сливками и нагреть на плите или водяной бане, непрерывно помешивая венчиком, не доводя смесь до кипения. Когда масса загустеет, снять ее с огня, добавить сильно концентрированный бульон, прокипяченную мадеру, заправить солью и красным перцем. Затем соус процедить через салфетку, прогреть, помешивая, и заправить сливочным маслом. Соус подается к дичи, домашней птице, раковым шейкам.

ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ

ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ Яично-масляные соусы, также называемые еще голландскими, приготовляют из сливочного масла, сырых или сухих яичных желтков с добавлением лимонного сока или лимонной кислоты и соли. Сухие желтки перед использованием просеивают через частое сито и смешивают с пятикратным количеством холодной воды (на 100 г порошка - 0,5 л воды), тщательно растирая до получения однородной массы. При изготовлении яично-масляных соусов возможен распад эмульсии из масла и желтков (отмасливание), вследствие чего вкус и внешний вид соуса ухудшается, соус становится непригодным для подачи к кулинарному изделию. Для предупреждения свертывания желтков, ведущего к отмасливанию соуса, необходимо в смесь до ее проваривания добавлять холодную воду (соответственно раскладке). При проваривании температура соуса должна быть не выше 70 С . Проваривают соус на плите или водяной бане, причем температура воды должна

быть в пределах 85-90 С . Во время варки необходимо непрерывно помешивать соус венчиком. Яично-масляный соус иногда приготовляют с молочным или белым соусом. Для этого в готовый соус добавляют 25-30% молочного или белого соуса. Такой соус имеет более приятный вкус, цвет его слегка желтоватый.

Яично-масляный (голландский)

Яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком Масло сливочное - 800 г, вода - 100 г, яйца (желтки) - 12 шт., лимон - 2 шт. или лимонная кислота - 2 г Первый способ В глубокий сотейник влить сырые яичные желтки и холодную воду, добавить нарезанное кусочками сливочное масло и варить при непрерывном помешивании лопаткой или венчиком. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить и заправить соус солью и лимонным соком или лимонной кислотой. Второй способ Яичные желтки проварить с водой, как описано выше, но без масла. Когда образуется сметанообразная масса, нагрев прекратить и, непрерывно помешивая массу, вливать в нее тонкой струйкой растопленное сливочное масло без сыворотки. Заправить соус солью и лимонным соком. Соус можно использовать для приготовления производных соусов; его можно подать к цветной капусте, спарже, земляной груше, артишокам.

Яично-масляный (голландский) соус с белым соусом

Яично-масляный (голландский) соус с белым соусом Яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком - 800 г, белый соус - 200 г, лимонная кислота 1 г или лимон - 1 шт. В белый соус, приготовленный на мясном бульоне, добавить яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком, соль, лимонную кислоту, хорошо перемешать лопаткой или веселкой и процедить. Соус подается к вареным овощным и рыбным блюдам; используется также при изготовлении производственных соусов.

Яично-масляный (голландский) соус с уксусом

Яично-масляный (голландский) соус с уксусом Масло сливочное - 600 г, яйца (желтки) - 12 шт., белый соус - 200 г, уксус 9%-ный - 50 г, бульон - 50 г, перец горошком - 1 г Сырые яичные желтки и белый соус налить в сотейник, поставить на слабо нагретый участок плиты или поместить на водяную баню (мармит) и взбивать смесь лопаткой. После того как смесь прогреется и слегка загустеет, вливать в нее (не переставая взбивать) тонкой струей растопленное сливочное масло и уксус; последний предварительно вскипятить с черным крупно дробленным перцем и дать настояться 1 час. Когда все масло и уксус будут соединены с желтками и масса загустеет, развести ее мясным, рыбным бульоном, овощным отваром или сливками,

либо горячей водой. Затем соус посолить и процедить. Соус подается к жареной рыбе, мясу (филе, лангету) и почкам.

Яично-масляный (голландский) соус с сыром

Яично-масляный (голландский) соус с сыром Яично-масляный (голландский) соус - 500 г, молочный соус жидкий - 400 г, бульон рыбный - 100 г, сыр 100 г, лимон - 1 шт. Яично-масляный (голландский) соус соединить с рыбным бульоном, добавить жидкий молочный соус без сахара, лимонный сок, соль, сыр, измельченный на терке, и хорошо размешать. Соус подается к припущенной рыбе, особенно рекомендуется к камбале и сому.

Яично-масляный (голландский) соус с томатом

Яично-масляный (голландский) соус с томатом Яично-масляный (голландский) соус - 900 г, томатпюре - 150 г, лимон - 1 шт., перец молотый - 0,1 г Томат-пюре уварить до консистенции томатной пасты, затем соединить с яично-масляным (голландским) соусом и, тщательно размешивая, заправить солью, молотым перцем, лимонным соком. Этот соус подается к вареным, припущенным и жареным рыбным блюдам.

Яично-масляный (голландский) соус со взбитыми сливками

Яично-масляный (голландский) соус со взбитыми сливками Яично-масляный (голландский) соус - 900 г, сливки 2530%-ной жирности - 150 г В яично-масляный (голландский) соус при его подаче добавить густые взбитые сливки, размешивая веселкой до получения однородной массы. Этот соус, как правило, подается к цветной капусте, спарже, артишокам, а также к припущенной или вареной рыбе.

Горчичный соус Яично-масляный (голландский)

Горчичный соус Яично-масляный (голландский) соус - 1000 г, горчица - 50 г В яично-масляный (голландский) соус добавить готовую столовую горчицу и хорошо размешать. Соус подается к жареной рыбе осетровых пород.

Раковый соус

Раковый соус Масло сливочное - 450 г, масло раковое - 150 г, яйца (желтки) - 12 шт., лимон - 2 шт. Сырые яичные желтки и кусочки сливочного и ракового масла проварить на водяной бане (мармите) при температуре воды не выше 80 С до загустения, непрерывно размешивая, затем добавить лимонный сок или лимонную кислоту, перемешать; готовый соус процедить. Соус подается к отварным припущенным рыбным блюдам.

Польский соус

Польский соус Масло сливочное - 700 г, яйца - 340 г (8 шт.), зелень петрушки - 20 г, лимонная кислота - 2 г В растопленное сливочное масло добавить мелко нарезанные или рубленые вареные яйца, соль (если масло несоленое), лимонную кислоту

или лимонный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Соус подается к блюдам из отварной рыбы.

Сухарный соус

Сухарный соус Масло сливочное - 900 г, сухари пшеничные - 200 г, лимонная кислота - 2 г Сливочное масло растопить, отделить от отстоя, процедить, добавить поджаренные молотые сухари, лимонную кислоту или лимонный сок, соль и размешать. Соус подается к вареным овощам, цветной, брюссельской, белокочанной капусте, спарже, артишокам и т. п.

Апельсиновый соус

Апельсиновый соус Яично-масляный соус - 1000 г, апельсины - 2 шт., перец молотый белый - 0,1 г В яично-масляный (голландский) соус влить слегка подогретый сок апельсина, одновременно положить натертую цедру апельсина, соль, молотый перец и осторожно перемешать. Соус предназначается для овощных блюд.

Соус каперсовый

Соус каперсовый Яично-масляный (голландский) соус - 1000 г, каперсы (без рассола) - 200 г В яично-масляный (голландский) соус положить прогретые каперсы в целом виде. Соус подается к вареным и жареным рыбным блюдам. Яичный соус сладкий Яйца - 200 (5 шт.), желтки - 75 г (5 шт.) сахар - 300 г, вино белое - 500 г, лимон - 1 шт. Яйца и яичные желтки тщательно смешать с сахарным песком, столовым белым вином, тонко срезанной с лимона цедрой и проварить на слабом огне, непрерывно взбивая металлическим веничком. Когда соус увеличится в объеме в 2-3 раза (превратится в пышную пену) и температура его достигнет 70-75 С , из соуса удалить цедру. Яичный сладкий соус можно хранить не более 10-15 минут, иначе пена опадет и соус станет жидким. Соус подается к пудингам, шарлоткам, спарже, артишокам, земляной груше и т. п.

Соус яичный на белом вине

Соус яичный на белом вине Белое вино - 125 г, желтки - 3-4 шт., сахар - 6080 г, лимонная цедра. Желтки растереть с сахаром. К желткам постепенно подливать горячее вино. Взбивать на пару, пока соус не загустеет, приправить по вкусу лимонной цедрой. Соус сразу же подавать на стол, чтобы пена не осела. Этот соус можно подать к пудингу или запеканке.

Соус яично-ванильный

Соус яично-ванильный Молоко - 500 г, желтки - 2 шт., сахар - 70 г, ваниль Желтки растереть с сахаром добела, а молоко вскипятить с ванилью. Продолжая растирать желтки, подливать понемногу горячее молоко. Посуду с желтками при этом лучше держать на паровой бане. Когда все молоко соединится с

желтками, соус варить до сгущения, но не кипятить.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. К ним относится также соусмайонез. Соус-майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам. В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди.

Соус-хрен с уксусом

Соус-хрен с уксусом Хрен (корень) - 300 г, уксус 9%-ный - 250 г, вода - 450 г, сахар - 20 г, соль - 20 г Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать. Соус подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Соус-хрен с уксусом и свеклой

Соус-хрен с уксусом и свеклой Хрен - 200 г, уксус 3%-ный - 100 г, сок свекольный или свекла отварная - 50 г, соль, сахар по вкусу Натертый хрен соединяют с уксусом, солью, сахаром, в конце вливают свекольный сок (сырую свеклу натирают на мелкой терке и отжимают через марлю) или добавляют натертую вареную свеклу и размешивают.

Соус-хрен

Соус-хрен с уксусом и морковью Хрен - 200 г, уксус 3%-ный - 100 г, сок морковный или морковь отварная - 50 г, соль, сахар по вкусу Соус готовят так же, как соус-хрен с уксусом и свеклой.

Соус хрен со сметаной

Соус хрен со сметаной Хрен - 200 г, сметана - 200 г, лимон - 20 г, соль, сахар по вкусу Сметану соединяют с хреном, солью, сахаром и заправляют соком лимона.

Соус-хрен со сметаной

Соус-хрен со сметаной Хрен (корень) - 300 г, сметана - 700 г, сахар - 15 г, соль - 15 Подготовленный измельченный хрен смешать со сметаной, добавить соль и сахар и перемешать. Соус подается к холодному отварному поросенку и к мясному студню.

Маринад из овощей с томатом

Маринад из овощей с томатом Морковь - 350 г, петрушка или сельдерей - 50 г, лук репчатый или порей - 250 г, томат-пюре - 300 г, бульон - 300 г, масло подсолнечное - 100 г, уксус 3%ный - 300 г, сахар - 35 г, перец горошком - 1 г, лавровый лист - 1 г, гвоздика - 1 г, корица - 1 г Коренья нарезать соломкой, тонкими кружочками (или, говоря кулинарным языком, накарбовать), а лук кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на

подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10-15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, положить соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15-20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить. Подается к холодной жареной и вареной рыбе.

Маринад из овощей без томатов

Маринад из овощей без томатов Морковь - 350 г, петрушка или сельдерей - 50 г, лук репчатый или лук порей - 250 г, рыбный бульон 300 г, картофельный крахмал - 20 г, масло подсолнечное - 100 г, уксус 3%-ный - 300 г, сахар - 35 г, перец горошком - 1 г, лавровый лист - 1 г, гвоздика 1 г, корица - 1 г Приготовить этот маринад так же, как и маринад из овощей с томатом, но вместо томата добавить картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и довести маринад до кипения, после чего охладить. Маринад можно приготовить с добавлением свеклы; свекла придает маринаду красноватую окраску. Подается к холодной жареной и вареной рыбе.

Маринад из лука и белых кореньев

Маринад из лука и белых кореньев На 2 стакана рыбного бульона: лук репчатый - 50 г, петрушка, сельдерей (корень) - 70 г, масло растительное - 70 г, уксус 6%-ный - 100 г, перец, лавровый лист, соль и сахар по вкусу Нарезанный полукольцами репчатый лук и мелко нарезанные коренья обжаривают на растительном масле, добавляют бульон, уксус, перец горошком и тушат до мягкости лука и кореньев. В конце тушения добавляют лавровый лист и доводят маринад до вкуса солью и сахаром.

Маринад луковый с томатом

Маринад луковый с томатом На 2 стакана рыбного бульона: лук репчатый - 500 г, масло растительное - 100 г, томат-паста - 60 г, соль, сахар и специи по вкусу Репчатый лук, нарезанный соломкой, обжаривают на растительном масле в течение 7-10 мин, добавляют томатную пасту и жарят еще 3-5 мин. Затем вливают бульон, добавляют специи и проваривают соус до загустения. В конце варки соус маринад доводят до вкуса солью и сахаром. Чтобы маринад получился более острым, в него можно добавить 1 столовую ложку какого-либо соуса, например "Южный", "Острый" или "Краснодарский".

Маринад овощной со свеклой

Маринад овощной со свеклой На 1 стакан рыбного бульона: уксус 3%-ный - 100 г, свекла - 100 г, морковь - 50 г, лук репчатый - 50 г, петрушка (корень) - 20 г, томат-паста - 20 г, мука - 100 г, соль, сахар, специи по вкусу Свеклу нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле(взяв только часть его),

добавляют часть бульона, уксуса и тушат до готовности. Морковь, корень петрушки, репчатый лук, нарезанные соломкой, обжаривают на растительном масле в течение 5-10 мин., а затем тушат, добавив бульон и уксус. В конце тушения в маринад, соединив со свеклой, вводят разведенный в холодном бульоне крахмал (или муку), соль, сахар, специи и доводят его до кипения. Свеклу для этого маринада можно также сварить в кожице до готовности, затем очистить ее, нарезать соломкой, после чего обжарить вместе с подготовленными овощами и томатом. В соусы-маринад овощной с томатом, без томата и в соус-маринад овощной со свеклой можно добавить для своеобразия вкуса маринованные нарезанные соломкой яблоки из расчета 75-100 г яблок на 500 г соуса.

Соус-винегрет

Соус-винегрет Яйца - 6 шт., масло подсолнечное - 500 г, уксус 3%ный - 100 г, соус "Южный" - 50 г, корнишоны - 100 г, каперсы - 80 г, лук зеленый - 100 г, зелень петрушки 50 г, эстрагон - 50 г, перец молотый 0,1 г Желтки яиц, сваренных вкрутую, протереть через сито и растереть в керамической или луженой посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя подсолнечное масло. После этого в массу положить мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Одновременно добавить уксус, соус "Южный", соль, перец.

Соус "Белое масло" к рыбе

Соус "Белое масло" к рыбе Лук-шалот - 2 ст. ложки уксуса-150 г, сливочное масло - 75 г Положить в кастрюлю две столовые ложки измельченного лука-шалот, влить 150 г уксуса, добавить соли и перца. Дать выпариться на 3/4. Перед использованием добавить сливочное масло (75 г), взбивая соус венчиком. Соус должен быть белым и слегка пенистым. Подавать к отварной рыбе.

Горчица русская

Горчица русская Порошок горчицы - 280 г, растительное масло - 100 г, 9%-ный уксус - 200 г, 5 сахар - 125 г, вода (для заваривания горчицы) - 175 г, вода (для приготовления маринада) - 175 г, перец душистый - 0,1 г, корица 0,3 г, гвоздика - 0,3 г, перец горький - 0,35 г, лавровый лист- 1 шт. В воду кладут специи, доводят до кипения, проваривают 5-8 минут, после чего охлаждают, процеживают, добавляют уксус. Горчицу просеивают через сито и, помешивая, заваривают кипятком для получения густой однородной массы. Полученную массу заливают кипятком, покрывая ее на 2-3 см, и выдерживают 10-12 часов в темном прохладном месте. Затем воду сливают, горчицу хорошо размешивают, добавляют в несколько приемов растительное

масло, сахарный песок, вливают смешанный с уксусом маринад, хорошо перемешивают до получения однородной массы и перекладывают в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду, закрывают крышкой и выдерживают горчицу 24 часа. Готовую горчицу хранят в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте, используют как самостоятельную приправу для многих холодных блюд и закусок, кроме того, она входит в состав некоторых соусов и заправок для холодных блюд.

СОУСЫ-МАЙОНЕЗ

СОУСЫ-МАЙОНЕЗ Вряд ли кто-либо может себе представить повседневный или праздничный стол без этого соуса. Этот уникальный, многогранный соус используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов.

Соус-майонез (основной)

Соус-майонез (основной) Масло подсолнечное - 750 г, яйца (желтки) - 90 г (6 шт.), горчица готовая - 25 г, уксус 3%-ный 150 г, сахар - 20 г В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить подсолнечное масло вначале по одной, а затем по 2-3 столовой ложки. Масло должно иметь температуру 12-16 С . При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой. Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который держится хорошо на лопатке. В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и белее. При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторяя ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса. Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует изготовлять в миксере. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии. Соус-майонез и его производные хранят в фарфоровой

или эмалированной посуде.

Соус-майонез со сметаной

Соус-майонез со сметаной Масло подсолнечное - 560 г, сметана - 350 г, яйца (желтки) - 68 г (4 - 1/2 шт.), горчица столовая 25 г, сахар - 15 г, перец молотый - 1 г Приготовить соус "майонез", как описано выше, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать. Соус подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Соус-майонез с белым соусом

Соус-майонез с белым соусом Соус-майонез - 750 г, белый соус - 250 г Приготовить соус "майонез", затем соединить его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном или рыбном бульоне; готовый соус хорошо размешать. Назначение соуса то же, что и соуса "майонез" со сметаной.

Соус-майонез с корнишонами

Соус-майонез с корнишонами Соус-майонез - 750 г, соус "Южный" - 40 г, корнишоны - 250 г Корнишоны мелко нарубить, положить в приготовленный соус "майонез", добавить соус "Южный" и хорошо перемешать до получения однородной массы. Корнишоны можно полностью или частично заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов. Этот соус приготовляют также с майонезом на белом соусе или со сметаной. Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Соус-майонез с зеленью

Соус-майонез с зеленью Масло подсолнечное - 750 г, яйца (желтки) - 90 (6 шт.), уксус 3%-ный - 120 г, соус "Южный" - 40 г, шпинат (пюре) - 100 г, эстрагон - 35 г, зелень петрушки - 15 г, укроп - 10 г, горчица столовая 20 г, сахар - 15 г Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с соусом "майонез", добавить соус "Южный", сахар, горчицу столовую, соль, после чего все это хорошо перемешать. Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Соус-майонез с томатом и луком

Соус-майонез с томатом и луком Соус-майонез - 800 г, томат-пюре - 100 г, масло подсолнечное - 10 г, лук репчатый - 75 г, эстрагон 10 г, зелень петрушки - 30 г Томат-пюре прокипятить, охладить, затем тщательно смешать с готовым соусом "майонез", добавить мелко рубленный репчатый лук, предварительно спассерованный и охлажденный, измельченные листики эстрагона, зелени петрушки и еще раз хорошо перемешать. Соус

подается к жареной горячей и отварной холодной рыбе.

Соус-майонез с желе

Соус-майонез с желе Мясной, куриный или рыбный бульон - 700 г, масло подсолнечное - 300 г, желатин - 20-25 г, уксус 3%ный - 50 г Соус-майонез - 300 г, желе-бульон - 700 г Соус-майонез - 300 г, желе-бульон - 450 г, соус белый - 250 г, уксус 3%ный - 50 г Первый способ В горячий мясной, куриный или рыбный бульон ввести желатин, размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процедить бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавить подсолнечное масло и взбивать веничком до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса (25-30 минут). Если при взбивании масса очень быстро сделается густой, то ее следует слегка подогреть, а затем снова взбивать. Во время взбивания в соус надо добавлять уксус или лимонную кислоту. Процесс взбивания соуса должен быть непрерывным. Второй способ В незастывшее желе-бульон (см. первый способ) добавить Соус-майонез и тщательно взбить веничком. Третий способ Незастывшее желе-бульон смешать с охлажденным белым соусом, соусом "майонез", уксусом и тщательно взбить венчиком. Соус используется для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.

Соус-майонез ароматизированный

Соус-майонез ароматизированный Майонез - 200-250 г, горчица - 25 г, петрушка 20 г, укроп - 20 г, сахар - 10 г, лимон - 20 г, соль и черный молотый перец Соус можно готовить и без горчицы. Зелень петрушки и укропа мелко нарезают, перемешивают с соусом "майонез", горчицей, сахаром, соком лимона и заправляют перцем и солью по вкусу.

Соус-майонез по-болгарски

Соус-майонез по-болгарски Майонез - 200-250 г, корень сельдерея отварной 50 г, томат-пюре - 50 г Все компоненты перемешивают до получения густого соуса.

Соус-майонез с хреном

Соус-майонез с хреном Майонез - 200-250 г, пюре яблочное - 50 г, хрен 20 г, лимон - 20 г Майонез, яблочное пюре и тертый хрен перемешивают до однородной консистенции и заправляют соком лимона.

Соус-майонез с огурцами

Соус-майонез с огурцами Майонез - 200-250 г, огурец свежий - 50 г, лимон 20 г Для соуса лучше использовать мелкие огурцы с нежной кожей (корнишоны). Можно приготовить соус и из соленых или маринованных огурцов средних размеров, очистив их от грубой кожицы и семян. Майонез соединяют с мелко нарезанными кубиками огурца, перемешивают и заправляют

соком лимона. Если соус получился кислым, то в него рекомендуется добавить 1 чайную ложку сахара.

Соус-майонез с каперсами и огурцами

Соус-майонез с каперсами и огурцами Майонез - 200-250 г, каперсы - 20 г, соус "Южный" - 50 г, огурец соленый - 50 г, лимон - 20 г, сахар - 10 г В соус-майонез кладут нарезанные каперсы, огурцы, соус "Южный" и перемешивают. Заправляют соком лимона и сахаром.

Соус-майонез с желатином

Соус-майонез с желатином Майонез - 200-250 г, бульон рыбный - 500 г, желатин - 15 г Желатин замачивают в воде (в соотношении 1:8) на 11,5 ч до полного набухания. Распускают набухший желатин в рыбном бульоне, доводят его до кипения, процеживают и охлаждают. Майонез соединяют с полузастывшим желе, взбивают венчиком и охлаждают

Коричневый соус (шофруа)

Коричневый соус (шофруа) Красный соус основной - 700 г, отвар шампиньонов 50 г, бульон (фюме) - 100 г, желе мясное - 200 г, мадера - 50 г В красный основной соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дать прокипеть 15-20 минут. Затем добавить сильно концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену. Готовый соус процедить через частое сито. Соус используется для заливания изделий из дичи.

Белый соус (шофруа)

Белый соус (шофруа) Соус белый - 700 г, вино белое - 100 г, желе - 200 г, сливки - 150 г В белый соус добавить сливки, белое виноградное вино; в остальном приготовить соус, как описано выше. Соус используется для заливания курицы, цыплят, индейки, рыбы и т. п.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ СОУСЫ

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ СОУСЫ Фруктовые соусы приготовляются из свежих, зрелых, отборных яблок, абрикосов, персиков, айвы и других фруктов. Очищенные от кожицы, семян, слегка уваренные с сахаром фрукты обладают хорошим вкусом и ароматом. Они с успехом, в особенности в зимний сезон, могут заменить в соусах, приправах, киселях свежие фрукты. Фруктовые соусы используют к крупяным и мучным блюдам, к рисовым и манным котлетам, пудингам, запеканкам, блинчикам, кашам, оладьям и т. п. Эти соусы можно добавлять в соус-майонез и использовать для заправки салатов.

Фруктово-ягодный соус

Фруктово-ягодный соус Черносмородиновый джем - 350 г,

яблочный соус консервированный - 350 г, лук репчатый - 150 г, уксус - 25 г, апельсины - 2 шт., лимон - 1 шт., вино - 100 г, горчица - 30 г, перец и имбирь в порошке - по 0,3 г, гвоздика - 0,2 г Черносмородиновый джем протереть через сито. Крупный репчатый лук (салатный) нарезать мелкими кубиками (3-4 мм) и прокипятить с винным уксусом. Цедру с апельсинов и лимона снять теркой, залить кипятком, охладить, слить воду, залить портвейном или мадерой и дать настояться не менее 1 часа. Подготовленные джем, лук с уксусом и цедру с вином соединить с консервированным яблочным соусом, прибавить в эту смесь апельсиновый и лимонный сок, готовую столовую горчицу, красный молотый перец, имбирь, гвоздику и все хорошо перемешать. Соус подается к холодной жареной дичи, свинине и др.

Брусничный соус

Брусничный соус Брусника - 500 г, вода - 1000 г, сахар - 250 г, картофельный крахмал - 10 г, вино (рислинг) - 100 г, корица - 0,1 г Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и дать прокипеть 5-7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения. Соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

Яблочный соус

Яблочный соус Яблоки - 600 г, вода - 350 г, сахар - 25 г Яблоки - 600 г, вода - 300 г, сахар - 150 г, картофельный крахмал 300 г, корица 0,1 г Первый способ Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее 1/3 первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу в порошке и варить в течение 10-12 минут, помешивая лопаткой. Перед подачей взбить соус венчиком. Соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу. Второй способ Подготовленные яблоки (см. выше) положить в посуду, влить воду (1/3 нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, влить оставшуюся (2/3 нормы) воду и кипятить. Через 5-7 минут добавить при быстром помешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения. Подать соус холодным или горячим. Этот соус можно приготовить из сушеных яблок. Соус подается к

кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам, круту с фруктами.

Соус из свежих ягод

Соус из свежих ягод Свежие ягоды - 350 г, вода - 900 г, сахар - 150 г, картофельный крахмал - 30 г Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахар, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром. Подать соус холодным или горячим. Соус подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Абрикосовый соус

Абрикосовый соус Курага - 200 г, вода - 800 г, сахар - 300 г Урюк - 100-150 г, картофельная мука - 10 г, сливки - 130 г, сахар - 50 г Первый способ Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2-3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахар и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел. Подают соус холодным или горячим. Соус подается к пудингам, кремам, крутам и кашам. Второй способ Сушеные абрикосы вымыть, на несколько часов замочить в воде, в той же воде сварить. Протереть, смешать с картофельной мукой, добавить по вкусу сахар и сливки, вскипятить.

Соус из сливового повидла

Соус из сливового повидла Повидло сливовое - 100-150 г, мука картофельная 10 г, молоко - 150 г, корица - 2 г, лимонная цедра Размешать картофельную муку с молоком и повидлом, вскипятить, прибавить по вкусу сахар, толченую корицу и лимонную цедру. Вместо молока можно взять сливки.

Соус из мармелада

Соус из мармелада Мармелад - 150 г, мука картофельная - 10 г, вода 250 г, вино фруктовое - 50 г, сахар. Фруктовый мармелад опустить в кипящую воду, тщательно размешать, влить разведенный крахмал, добавить сахар по вкусу и вино. Мармелад можно разводить не водой, а настоем шиповника.

Соус из крыжовника

Соус из крыжовника Крыжовник - 200 г, мука картофельная - 10 г, сахар - 60-80 г, вино фруктовое - 50 г Крыжовник помыть, залить небольшим количеством кипятка, сварить, протереть, добавить картофельную муку (разведенную в 3 ложках воды), сахар и вино, вскипятить. В охлажденный соус можно добавить

желток.

Соус смородинно-малиновый

Соус смородинно-малиновый Смородина - 150 г, малина - 100 г, сахар - 80 г, сливки - 130 г, мука картофельная - 10 г Смородину и малину перебрать, сполоснуть и залить небольшим количеством воды, вскипятить. Протереть через густое сито. Часть жидкости остудить, смешать с картофельной мукой, влить в оставшуюся жидкость, добавить сахар, довести до кипения. Размешать со сливками; можно добавить сырой желток.

Соус из шиповника

Соус из шиповника Шиповник (целые плоды) - 60 г или порошок шиповника - 30 г, вода - 900 г, сахар - 160 г, картофельный крахмал - 40 г, лимонная кислота - 2 г Плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить посуду, залить крутым кипятком, закрыть посуду крышкой и оставить на 20-25 минут для набухания. После этого настой слить в другую посуду, а плоды размять деревянным пестом. В полученное пюре налить настой, перемешать, добавить лимонную кислоту и кипятить 10-12 минут, затем нагревание прекратить. Через 30 минут, когда отвар настоится, процедить его через марлю, сложенную в 2-3 ряда, добавить сахар и, нагревая, довести до кипения. После этого в отвар влить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром. Для улучшения вкуса в отвар можно добавить немного цедры лимона, мандарина или апельсина. Соус подается к блюдам из круп, макаронных изделий и т. п.

Миндальный соус

Миндальный соус Молоко - 800 г, миндаль сладкий - 160 г, миндаль горький - 10 г, яйца - 5 шт., сахар - 250 г Сладкий и горький миндаль положить в кастрюлю, залить кипятком и накрыть посуду крышкой. Через 1015 минут миндаль очистить от кожицы, положить в холодную воду на 2-3 часа, после чего пропустить через мясорубку с частой решеткой, подливая понемногу молоко, чтобы миндаль не замаслился. Измельченный миндаль тщательно растереть пестиком в ступке, постепенно добавляя молоко. Растертый в пюреобразную массу миндаль развести оставшимся молоком, процедить через редкую салфетку или марлю и отжать. Остатки от миндаля (выжимки) использовать для начинки печеных яблок, блинчиков и т. п. Яйца и яичные желтки тщательно растереть с сахаром, так, чтобы смесь сделалась белой, а затем развести приготовленным горячим миндальным молоком и проварить, помешивая лопаткой, до температуры 7580 С , но не кипятить. Отпускать соус в холодном или в горячем виде. Соус подается к пудингам, запеканкам и т. п.

Миндальный соус с лимоном

Миндальный соус с лимоном Миндальное молоко - 700 г, сахар - 250 г, миндаль сладкий - 100 г, масло сливочное - 25 г, яйца (желтки) - 5 шт., мука - 20 г, лимон - 2 шт. Масло сливочное, яичные желтки сырые, муку и сахар тщательно растереть. В полученную смесь добавить цедру, измельченную на терке, и сок лимонов, мелко нашинкованный миндаль и размешать. Затем постепенно (в три - четыре приема) вливать горячее миндальное молоко, быстро помешивая, после чего соус проварить, но не кипятить. Соус подается к пудингам, запеканкам и т. п.

Соус к холодным рыбным блюдам

Соус к холодным рыбным блюдам Фисташки - 40 г, миндаль - 25 г, желтков сырых яичных - 6 шт., соус молочный - 1 ст. ложка, оливковое масло - 1 л, лимоны - 2 шт., петрушка, эстрагон, зеленый лук - по 25 г Растереть в ступке очищенные фисташки и сладкий миндаль, добавить 1 столовую ложку холодного густого молочного соуса, влить 6 сырых желтков, посолить, поперчить, перемешать и все протереть через сито. Влить в полученную смесь 1 л растительного масла (лучше оливкового) и сок двух лимонов. Зелень петрушки и эстрагона, а также зеленый лук, взятые в равных количествах, обварить кипятком, обсушить и протереть через сито. Смешать пюре из зелени с соусом.

Черносмородиновый соус

Черносмородиновый соус Красный основной соус - 750 г, красное вино - 100 г, бульон - 200 г, масло сливочное - 70 г, варенье черносмородиновое - 150 г, кости ветчины - 200 г, зелень петрушки - 10 г, эстрагон - 10 г, перец горошком - 0,5 г, лавровый лист - 0,2 г Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и бульоном. В смесь добавить крупно дробленный перец, лавровый лист, зелень петрушки, листики эстрагона, черносмородиновое варенье и варить 20-25 минут, чтобы жидкость уварилась на 2/3. Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом и кипятить 8-10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом. Соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

Соус кисло-сладкий с изюмом и черносливом

Соус кисло-сладкий с изюмом и черносливом Соус красный - 500 г, чернослив - 80 г, изюм - 30 г, вино красное - 200 г, масло сливочное - 20 г Чернослив и изюм промыть, залить небольшим количеством воды и припустить до готовности, после чего из чернослива удалить косточки. Красный (основной) соус соединить с черносливом, изюмом, влить красное вино (сухое),

добавить сливочное масло и прогреть. Подают соус к отварному мясу и домашней птице.

Соус ореховый (сациви)

Соус ореховый (сациви) Бульон - 450 г, масло топленое или куриный жир 100 г, орехи грецкие (ядро) - 200 г, лук репчатый 300 г, мука - 30 г, яйца (желтки) - 5 шт., чеснок 30 г, уксус винный - 100 г, гвоздика - 2 г, корица - 2 г, перец красный - 0,01 г Мелко нарубленный лук слегка спассеровать с маслом или жиром, снятым с куриного бульона, затем всыпать муку и продолжать пассерование в течение нескольких минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту смесь влить горячий процеженный бульон и варить при кипении 10-15 минут. Растолочь ядро грецкого ореха с чесноком, добавить толченую гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растереть массу лопаткой и, помешивая, нагревать, добавляя подготовленную смесь, не доводя до кипения. Готовый соус охладить.

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ

Заправка для салатов ? 1

Заправка для салатов ? 1 Первый вариант. Масло подсолнечное - 500 г, уксус 3%ный - 500 г, сахар - 40 г, перец молотый - 2 г, соль - 20 г Второй вариант. Масло подсолнечное - 250 г, уксус 3%-ный - 750 г, сахар - 50 г, перец молотый - 2 г, соль - 20 г Салатную заправку приготовляют из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и молотого перца.

Заправка салатная с укропом

Заправка салатная с укропом Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 100 г, зелень петрушки или укропа - 30 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу Сахар, соль и перец разводят уксусом, добавляют мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло и тщательно перемешивают. Использовать заправку рекомендуется после настаивания

Заправка для салатов горчичная

Заправка для салатов горчичная Масло подсолнечное - 300 г, яйца (желтки) - 45 г (3 шт.), горчица столовая - 50 г, уксус 3%-ный - 650 г, сахар - 50 г, перец молотый - 1 г Для приготовления этой заправки можно взять готовый майонез из расчета 300 г майонеза на 700 г уксуса. Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль, сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей влить масло и взбить так же, как и соус "майонез", после чего развести уксусом и процедить.

Заправка салатная с чесноком, томатным соком

Заправка салатная с чесноком, томатным соком и лимоном Сок томатный - 100 г, масло растительное - 50 г, чеснок - 3

дольки, сахар - 20 г, лимон - 50 г, соль и черный молотый перец - по вкусу Нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, разводят томатным соком, соединяют с растительным маслом и заправляют соком лимона.

Заправка горчичная

Заправка горчичная Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 100 г, горчица - 20 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец - по вкусу Соль, сахар, перец и столовую горчицу разводят уксусом и смешивают с растительным маслом.

Заправка горчичная с чесноком

Заправка горчичная с чесноком Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 100 г, горчица - 10 г, сахар - 10 г, чеснок - 3 дольки, соль и черный молотый перец - по вкусу Мелко нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, добавляют горчицу, разводят уксусом, соединяют с растительным маслом и перемешивают.

Заправка горчичная для сельдей

Заправка горчичная для сельдей Масло подсолнечное - 400 г, горчица столовая - 100 г, уксус 3%-ный - 450 г, сахар - 50 г, перец молотый - 2 г Заправку для сельдей приготовить так же, как и заправку горчичную для салатов (см. выше), но без добавления яичных желтков.

Заправка горчичная с желтками

Заправка горчичная с желтками Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 50 г, желтки - 2 шт., сахар - 20 г, соль - 10 г, черный молотый перец - по вкусу Желтки вареных яиц растирают с солью и сахаром до образования однородной массы, добавляют перец, соединяют, перемешивая до густой массы, с растительным маслом, а затем разводят уксусом.

Заправка с зеленью и соком лимона

Заправка с зеленью и соком лимона Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 50 г, лимон - 50 г, зелень укропа или петрушки - 20 г, соль, сахар и черный молотый перец - по вкусу Уксус соединяют с отжатым соком лимона, перемешивают с растительным маслом, мелко нарезанной зеленью и доводят до вкуса солью, сахаром и молотым перцем.

Соус к отварным овощам

Соус к отварным овощам Майонез - 200 г, сметана - 100 г, яйца - 3 шт., зелень Яйца сварить вкрутую, отделить желтки, растереть их в керамической посуде деревянной ложкой или пестиком, добавляя готовый соус "майонез", а затем густую сметану, размешать до однородной консистенции, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и укропа. В этот соус можно класть сырые желтки, добавив немного готовой горчицы.

Соус с яйцом и свежими огурцами

Соус с яйцом и свежими огурцами Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 50 г, огурцы свежие - 30 г, яйца - 2 шт., соль, сахар и черный молотый перец - по вкусу Желтки вареных яиц растирают с небольшим количеством соли и сахара, разводят с уксусом и соединяют с растительным маслом. Белки яиц и свежие огурцы мелко рубят, вводят в соус, перемешивают и доводят до вкуса солью, перцем и сахаром. Можно добавить в соус 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени укропа или петрушки.

Соус с зеленью и свежими огурцами

Соус с зеленью и свежими огурцами Уксус 3%-ный - 200 г, масло растительное - 50 г, горчица - 10 г, огурцы свежие - 70 г, лук зеленый 30 г, зелень укропа или петрушки, соль, сахар и черный молотый перец - по вкусу Мелко нарезанные огурцы соединяют с мелко нарезанным луком, зеленью, горчицей, разводят уксусом, перемешивают с растительным маслом и доводят до вкуса солью, сахаром и перцем.

Соус чесночно-ореховый

Соус чесночно-ореховый Чеснок - 6 долек, ядра грецких орехов - 50 г, масло растительное - 50 г, уксус 3%-ный - 10 г, зелень укропа или петрушки. Чеснок мелко рубят, соединяют с толчеными ядрами орехов, мелко нарезанной зеленью, другими предусматриваемыми рецептурой компонентами и перемешивают.

НЕКОТОРЫЕ ЗНАМЕНИТЫЕ СОУСЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

Соус по-нормандски

Соус по-нормандски Белый соус - 300 г, рыбный бульон - 0,1 л, яйца - 1 шт., сметана - 80 г, соль по вкусу Приготовить густой белый соус. В момент подачи добавить в него рыбный или грибной бульон, желток и сметану, перемешать. Подавать, не доводя до кипения.

Золотистая подлива

Золотистая подлива Сливочное масло - 50 г, мука - 60 г, бульон или горячая вода - 0,45 л, соль по вкусу Это основа многих соусов. Масло растопить, когда оно прогреется и начнет дымиться, добавить муку и прожарить, помешивая, до золотистого цвета. Постепенно влить горячую жидкость, не переставая помешивать. Посолить, поперчить.

Весенний соус

Весенний соус Белый соус - 350 г, сливочное масло - 125 г, эстрагон - 50 г, петрушка - 50 г, соль по вкусу Обдать кипятком травы, дать стечь воде, нарезать, размять со сливочным маслом, добавить к этой массе белый соус, приготовленный без масла.

Томатный соус

Томатный соус Помидоры - 450 г, морковь - 70 г, лук - 80 г, сливочное масло - 60 г, мука - 30 г, бульон - 0,15 л, петрушка - 50 г, лавровый лист - 1 г, чабрец- 2 г, соль по вкусу Томатный сок - 0,55 л, лук - 80 г, мука - 30 г, сахар - 3 г, лавровый лист - 1 г, растительное масло - 50 г, соль, перец по вкусу Первый способ Разрезать помидоры на 4 части, проварить их в течение 5 минут без воды, протереть через сито. Приготовить золотистую подливу из 30 г муки и 30 г сливочного масла, развести ее томатным пюре, разбавить бульоном, добавить нарезанную кубиками морковь, лук, чабрец, лавровый лист, перец, соль, прокипятить на слабом огне 30 минут. Перед подачей добавить 30 г сливочного масла. Второй способ Налить томатный сок в маленькую кастрюлю, подогреть и кипятить на огне в течение 10 минут. В другой кастрюле подогреть растительное масло и поджарить нарезанный лук, добавить муку и обжарить ее до золотистого цвета. Влить томатный сок, положить сахар, лавровый лист. Проварить на малом огне в течение 20 минут. Если соус получится слишком густым, добавить немного кипяченой воды. Посолить, поперчить.

Морской соус

Морской соус Куриный бульон - 0,25 л, масло сливочное - 50 г, мука - 60 г, вино белое - 0,25 л, соль, перец по вкусу Приготовить золотистую подливу наполовину на курином бульоне, наполовину на белом вине. В конце приготовления добавить сливочное масло мелкими кусочками, посолить, поперчить.

Соус "Грибиш"

Соус "Грибиш" Яйца - 3 шт., масло растительное - 250 г, горчица 30 г, корнишоны - 50 г, уксус - 30 г, мелко нарезанная зелень, соль, перец по вкусу Сварить яйца вкрутую, очистить, отделить желтки. Белки мелко порубить. Желтки растереть. Смешать желтки с горчицей и растительным маслом, добавляя их небольшими порциями. Затем добавить уксус. В готовый соус положить мелко нарезанные корнишоны, белки и зелень.

Соус "Ремолад"

Соус "Ремолад" Сельдь (филе) - 100 г, корнишоны - 180 г, лук репчатый - 60 г, каперсы - 60 г, майонез - 600 г, соус "Кабуль" - 20 г, петрушка - 30 г, лук зеленый - 60 г Филе сельди мелко шинкуют, очищают соленые огурцы и рубят, мелко

нашинкованный репчатый лук ошпаривают и охлаждают, каперсы мелко рубят. Продукты слегка отжимают, соединяют с майонезом, заправляют соусом "Кабуль", молотым перцем, солью.

Соус "Беарнез"

Соус "Беарнез" Уксус - 250 г, лук - 150 г, яйца (желтки) - 3 шт., чеснок - 2 г, масло сливочное - 150 г, эстрагон, соль по вкусу. Уварить на слабом нагреве в течение 20-30 минут уксус с луком, чесноком, эстрагоном. Протереть полученную смесь через сито, ввести в нее желтки и поставить на водяную баню. Постоянно мешая, добавить постепенно маленькими кусочками масло.

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ ИЗ ДИКОРАСТУЩИХ РАСТЕНИЙ

Соус из хмеля с грибами

Соус из хмеля с грибами Томатный соус - 600 г, лук репчатый - 200 г, грибы свежие - 40 г, маргарин - 30 г, масло сливочное 20 г, вино сухое - 0,1 л, хмель - 20 г, соль, перец по вкусу В пассерованный лук добавить предварительно отваренные измельченные грибы и продолжать жарить 5 минут, добавить томатный соус и варить 15 минут. Добавить отвар шишек хмеля (шишки отварить в 150 г воды), добавить вино и заправить сливочным маслом. Подавать к мясным блюдам.

Соус из щавеля

Соус из щавеля Щавель - 600 г, масло сливочное - 30 г, пшеничная мука - 50 г, вода или мясной бульон - 0,5 л, сметана 120 г, соль по вкусу Промытый щавель пропустить через мясорубку, потушить в сливочном масле. Посыпать мукой, развести водой, перемешать и варить до нужной консистенции, затем прибавить сметану, довести до кипения. Если нужен соус менее кислый, то следует предварительно отварить щавель в воде и слить отвар.

Соус из калины

Соус из калины Сок калины - 0,5 л, сахар-песок - 60 г, вода - 0,5 л, крахмал картофельный - 20 г Развести крахмал, влить его в кипящую воду, добавить сок калины, сахарный песок и довести до кипения. Использовать как подливу к крупяным блюдам.

Пюре из спорыша и крапивы

Пюре из спорыша и крапивы Спорыш - 500 г, крапива - 500 г, соль по вкусу Промытые листья спорыша и крапивы (равные количества) измельчить на мясорубке, добавить соль и перемешать. Сложить в банку и хранить на холоде. Использовать для заправки супов (по 2 ст. л. на 1 порцию), в качестве приправ ко вторым мясным и рыбным блюдам, а также при изготовлении салатов (по 1-2 ст. ложки на 2 порции).

Пюре из крапивы с маслом

Пюре из крапивы с маслом Крапива - 2 кг, мука пшеничная -

50 г, лук репчатый - 150 г, масло растительное - 50 г, хрен, соль по вкусу Промытые листья молодой крапивы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, измельчить, посыпать мукой, добавить крапивный отвар, перемешать и снова варить, непрерывно помешивая, до увеличения объема. Затем добавить тертый хрен, поджаренный в растительном масле, лук, перемешать и подавать к блюдам в качестве приправы.

Пюре из настурции и крапивы

Пюре из настурции и крапивы Листья настурции - 500 г, листья крапивы - 500 г, зелень укропа - 80 г, масло растительное - 140 г, соль, перец по вкусу Промытую зелень настурции, измельчить на мясорубке, посолить, заправить растительным маслом, перемешать и использовать в качестве приправы к блюдам из дичи, сыра и творога.

Приправка из зведчатки и хрена

Приправка из зведчатки и хрена Свежая зведчатка (без корней) - 600 г, хрен тертый 400 г, чеснок - 25 г, масло растительное - 150 г, соль, уксус по вкусу Измельчить на мясорубке зведчатку, добавить хрен, чеснок, растительное масло, соль и уксус, перемешать в пюреобразную массу и использовать в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным блюдам.

НЕСКОЛЬКО СТАРИННЫХ РЕЦЕПТОВ СОУСОВ

Белый мучной соус

Белый мучной соус Полную ложку муки растереть и слегка прожарить в 1/2 ложки масла, но чтобы мука не пожелтела. Влить в него 2-3 стакана кипящего бульона (мясной, рыбный, овощной) и уварить до надлежащей густоты, прибавить 2-3 желтка с маслом, процедить, подогреть и подавать на стол.

Красный мучной соус

Красный мучной соус Делается так же, как и предыдущий соус, но мука прожаривается до т°мно-золотистого цвета. В этот соус желтков не кладут, а добавляют жженый сахар (3-4 куска). Постный белый или красный соус Готовится, как и два предыдущих соуса, только вместо сливочного бер°тся прованское, оливковое или подсолнечное масло.

Соус белый на сметане

Соус белый на сметане В масло, в котором жарились котлеты, жаркое, битки влить 2-3 столовых ложки воды и 5-10 ложек сметаны, размешать. Подавать горячим к котлетам, биткам, жаркому.

Соус к говядине, котлетам, пудингу

Соус к говядине, котлетам, пудингу Испечь 2-3 луковицы, искрошить, поджарить в 1/2 ложки сливочного масла, всыпать

ложку прожаренной в масле муки, влить 2-3 стакана бульона, размешать, прокипятить. Влить уксуса или лимонного сока (сок из крыжовника), всыпать 4-5 кусочков сахара, еще раз вскипятить и облить жаркое, котлеты.

Соус красный

Соус красный Приготовить красный соус, каккрасный мучной соус, положить 3 куска сахара, лимонного сока, 1 полную ложку каперсов или ложку разрезанных вдоль корнишонов или 1 ложку маринованных грибов, 1/2 лимона, 1/2 стакана красного вина, вскипятить. Соусом сим обливаются котлеты, жареные: поросенок, утки, индюшка, каплуны, говядина, угорь.

Соус красный к котлетам с белым вином

Соус красный к котлетам с белым вином Жир от изжаренных котлет слить в кастрюлю, вскипятить, всыпать 2 ложки тертой белой булки, влить стакан бульона, положить 1 чайную ложечку сахара, 1 ложечку лимонного (крыжовенного) сока, 1/2 стакана белого вина, размешать, вскипятить, подавать. Соус к холодному жаркому Две ложки растительного масла растереть с 3 круто сваренными желтками, прибавить 1 чайную ложку готовой горчицы, 2-3 чайных ложки сахара, 1/2 измельченной луковицы, филе с 1/2 селедки, 1/2 стакана сливок, уксус по вкусу, размешать и облить жаркое.

Соус из трюфелей к индейке, утке, курице

Соус из трюфелей к индейке, утке, курице 6 средних соленых и вымоченных в воде трюфелей сварить в 3/4 стакана мадеры или малаги. Приготовить красный соус, добавить лимонного сока, смешать с трюфелями и вином, вскипятить. Соус с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу. Приготовить красный мучной соус, положить немного жженого сахара (2-3 куска), 3-4 ломтя лимона, 1-2 ложки сахара, 1-2 ложки лимонного сока, 1/2 стакана ошпаренного изюма и немного миндаля, чернослива, добавить 1-3 рюмки белого вина, вскипятить.

Соус из горчицы к сосискам

Соус из горчицы к сосискам Поджарить ложку муки в ложке масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить. Положить ложку готовой горчицы, влить рюмку мадеры или немного уксуса, 1-2 ложки сахара, соли, вскипятить.

Соус из луковиц с тмином к бараньим котлетам.

Соус из луковиц с тмином к бараньим котлетам. Обдать 5-6 разрезанных луковиц 3 стаканами кипящего бульона, разварить, протереть сквозь сито. Затем 1/2 ложки муки поджарить в ложке масла, развести стаканом бульона, прокипятить, смешать с луковым пюре, прибавить 1,5 чайной ложки тмина, 2-3 куска жженого сахара, вскипятить.

Соус с лимонным соком и мадерой

Соус с лимонным соком и мадерой к цыплятам, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку. Приготовить белый мучной соус, развести его 2-3 стаканами бульона, в котором варились цыплята (и прочее), прокипятить, положить лимонной цедры, влить 3 желтка, 1-2 рюмки мадеры и 1/2-1 стакан белого, сухого виноградного вина, прибавить 1 ложечку сахара, сок из 1/2 лимона, посолить по вкусу, размешать, подогреть (без кипения), подавать на стол с отварным мясом.

Соус из хрена со сметаной к разварной говядине

Соус из хрена со сметаной к разварной говядине, молочному поросенку, языку, солонине Натереть коренья хрена на т˚рке, смешать со сметаной и 2 желтками, подсолить и слегка подсахарить. Нагреть на плите, размешивая до 60-65 С , подавать. Иногда хозяйки Моравии (Чехии) слегка поджаривают целые коренья хрена на сливочном масле, а затем измельчают.

Соус грибной 2

Соус грибной 2 Варят 1/8 фунта (50 г) сушеных грибов, 3 луковицы и пучок зелени, 1/2 ложки муки жарят в 1/2 ложке масла, разводят 3 стаканами грибного (мясного) бульона, кипятят, добавляют нашинкованные грибы, солят, вливают 1/2 стакана сметаны, еще раз кипятят. Подают соус к говядине, гусю, утке, к рыбным, рисовым и картофельным котлетам.

Соус из вишен к жаркому из дичи (вепрь,серна, косуля)

Соус из вишен к жаркому из дичи (вепрь,серна, косуля) Поджарить 3/4 стакана вишневого пюре в 1,5 стакана густого бульона (из вепря), добавить 1 ложку меда, 2-3 куска сахара, кусочек корицы, 4-5 шт. гвоздики, чайную ложечку картофельной муки (размешанной в ложке воды), протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана мадеры; облить соусом куски жаркого из дичи или домашних животных.

Соус из красной смородины, к дичи

Соус из красной смородины, к дичи Протирают на пюре 1/2 фунта (200 г) ягод красной смородины, вливают в пюре 1/2 стакана красного вина, прибавляют 2 стакана бульона от жаркого, 1/2 стакана сахара, корицы, 1 чайную ложечку картофельной, вскипятить и подавать.

Соус-Бешамель

Соус-Бешамель Ложку масла растереть в стакане муки, развести 2 стаканами молока, перемешать. Варить до густоты сметаны. Посолить, положить мускатного ореха, остудить. Иногда бешамель разводят 1,5-2 стаканами бульона и 1/2 стакана сметаны. Бешамелем покрывают (за 5-10 мин. до снятия с огня) жаркое: говядину, телятину, индейку, а затем посыпают т˚ртым

сыром и 15 мин. подрумянивают мясо в печи.

Соус по-французски из трюфелей к жаркому и паштету

Соус по-французски из трюфелей к жаркому и паштету из дичи Мелко изрубить 1 фунт говядины и 1/4 фунта (100 г) шпика, 2 луковицы, белых кореньев по 1 шт., черного перца, лаврового листа, поджарить докрасна, затем долить 3-4 стакана воды, варить 1 час. Приготовить мучную поджарку в масле (как в рецепте соуса из луковиц с тмином), развести бульоном, влить 1/2 стакана мадеры, положить 6 ломтиков трюфелей, 5 корнишонов (огурцы), порезанных в длину, варить 15 мин., посолить по вкусу. Подавать к жаркому или паштету из дичи.

Соус горячий белый к капусте, моркови, пудингам

Соус горячий белый к капусте, моркови, пудингам Растереть 1/2 ложки муки в 1/2 ложки крестьянского сливочного масла, развести 3/4 стакана горячих сливок, прокипятить, вбить 3-4 желтка, растертых с сахаром, сильно размешивая. Всыпать лимонной цедры, ванили или корицы.

Соус горячий горчичный к судаку, линю

Соус горячий горчичный к судаку, линю, осетру, форели, морене В 2 стаканах бульона размешать 1 ложку готовой горчицы, по 1/2 ложки муки и масла. Вс° это уварить до 1,75 стакана, влить 1/4 стакана столового вина, положить 2-3 ломтика лимона и 3 куска сахара, вскипятить. Затем 3-4 желтка развести 1/2 стакана этого соуса, развести остальным, варить, но не давая вскипать. Облить ими вареную или жареную рыбу. Иногда добавляют 3 ложки каперсов.

Соус Лионский

Соус Лионский Прожарить 1 луковицу в 1,5 столовых ложки растительного масла. Взять 1 стакан белого столового вина (типа Рислинг, Ркацители, Алиготе, Сотерн), положить пучок зелени, варить 15 мин. Процедить. Приготовить белый соус ? 112, прокипятить, вбить 2 желтка, всыпать зеленой петрушки, варить при 6065 С , подавать к птице и дичи.

Соус Кольбер белый к отварным рыбам

Соус Кольбер белый к отварным рыбам Приготовляется белый соус мучной на рыбном бульоне. Затем в него надо вбить 2 желтка, положить 10-15 г сливочного масла, нагреть, влить лимонного сока, положить 5-6 ломтиков шампиньонов и 12 раковых шеек.

Соус из грецких орехов к жареному карпу

Соус из грецких орехов к жареному карпу Мелко истолочь в ступке 20 ядер грецких орехов с 1 чайной ложкой готовой горчицы, постепенно подливая воды, добавить соли, 2-3 крутых желтка с растительным маслом, ложку сухарей, 1/2 стакана

уксуса, вс˚ это размешать и облить рыбу.

Соус к рыбе с миндальным молоком

Соус к рыбе с миндальным молоком Влить в кастрюлю 1/2 стакана миндального молока, 4-5 желтков, 1/2 фунта (200 г) сливочного масла, 2 стол. ложки уксуса, 2 чайной ложки сахара-песка, нагреть на плите, мешать и не давать вскипеть.

Соус голландский

Соус голландский 200 г сливочного масла разогреть на плите, добавить в него 2 чайных ложки муки и 1 стакан подсоленного белого бульона. Варить до загустения, вбить 1 желток, сильно мешая, влить сок от 1/2 лимона и подавать.

Соус Провансаль к рыбе

Соус Провансаль к рыбе Растереть до густоты 2 крутых яичных желтка, 1-2 кусочка сахара, 1 чайную ложку готовой горчицы, немного соли и, мешая, влить 200 мл растительного (прованского, оливкового) масла и 5-6 капель уксуса. Можно положить в сметанообразную массу ложку каперсов (из семечек настурций) или эстрагона.

Сладкий соус из церковного красного вина

Сладкий соус из церковного красного вина Вскипятить 2 стакана вина с 1 стаканом сахара-песка, положить немного корицы и по желанию 2-3 гвоздички (примерно так готовится глинтвейн), облить соусом пудинг, остальное подать в соуснике к пудингам.

Соусы сладкие из фруктов к пудингу

Вишневый соус к пудингу

Вишневый соус Из 200 г вишен вынуть косточки, 3-6 косточек истолочь в ступке. Вишни развести 1,5 стаканами воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить 1 стакан столового красного вина, положить корицы, цедру из 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.

Сливовый соус к пудингу

Сливовый соус 15 шт. венгерок, корицу и 3-6 шт. гвоздики разварить в 2 стаканах воды, протереть сквозь сито, смешать с 1/4 фунта (100 г) сахара и 1 стаканом столового вина, вскипятить. Влить 1 чайную ложку картофельной муки, замешанной в 1/8 стакана (25 мл) воды, прокипятить, подавать.

Земляничный и малиновый соус к пудингу

Земляничный и малиновый соус Берут 1,5 стакана малины или земляники, выжимают из нее сок через салфетку в 1 стакан кипяченой воды. Затем в сок вливают 1/2 стакана столового вина (или 1/4 стакана мадеры), положить сахар, вскипятить, влить 1 чайную ложку картофельной муки, размешанной в воде,

прокипятить.

Сабайон

Сабайон .В эмалированной кастрюльке растереть 6 желтков, 1/2 стакана сахара, цедру из 1/4 лимона, поставить на огонь и подливать 1/2 стакана столового вина (1/4 стакана мадеры), а затем 1/4 стакана кипяченой воды с лимонным соком. Постоянно, при варке взбивать соус лопаточкой, метелкой, пока он не загустеет и превратится в пену - подавать к пудингам, цветной капусте, артишокам и спарже.

Маковое, конопляное молоко

Маковое, конопляное молоко Два стакана зерен мака обварить несколько раз кипятком и перемыть холодной водой. Затем истолочь семена в фарфоровой ступке пестиком. Влить 2-3 стакана кипяченой воды, выжать. Молоко, как и миндальное, используется к киселю, кашам, пудингам.

Соус из лимона к пудингу

Соус из лимона к пудингу Цедру одного лимона вскипятить в 2 стаканах воды и 1/2 стакана кускового сахара. Влить сок еще из 1 лимона. Еще 1/2 стакана сахара растереть с 5 желтками, нагреть до 60 С и влить в соус, обдать пудинг.

Соус с ромом к пудингу

Соус с ромом к пудингу 1/2 столовой ложки сливочного масла смешать с 1 ложкой муки, развести 1,5 стаканами воды, 1/2 стакана мелкого сахара, прокипятить. Развести 3/4 стакана белого столового вина, влить рюмку коньяка, рома, выжать сок из 1/2 лимона, нагреть до 65-75 С , облить пудинг. В пост вместо сливочного масла брать ореховое, кукурузное, подсолнечное, оливковое.

Соус из яблок к пудингу

Соус из яблок к пудингу Взять 3-5 яблок, приготовить из них пюре, добавить 3 стакана воды, 6 кусков сахара, чайную ложечку картофельной муки. Вскипятить, подавать к яблочным оладьям, пудингам.

ГОТОВЫЕ СОУСЫ

ГОТОВЫЕ СОУСЫ Некоторые соусы, предлагаемые нами, могут быть заменены готовыми соусами. В состав многих готовых соусов входят такие сезонные продукты, как помидоры, ягоды, плоды и др., что дает возможность повару в любое время года иметь в своем распоряжении такие соусы, которые не всегда можно приготовить самому.

Майонез"Провансаль"

Майонез"Провансаль" Среди большого разнообразия соусов и заправок, применяемых при изготовлении различных блюд, особенно важное место занимает майонез "Провансаль". Этот соус

обладает всеми достоинствами самых лучших и деликатесных соусов. Мягкость и нежность консистенции, тонкий вкус и аромат, приятная острота и маслянистость делают майонез универсальной и незаменимой приправой. Но далеко не все соусы требуют такого умения, точности и тщательности приготовления, как "Провансаль". Даже самое незначительное уклонение от технологии, рецептуры, дозировки неизбежно приводит к ухудшению вкуса, внешнего вида и даже к распаду соуса, что бывает трудно исправить. Кроме того, процесс приготовления майонеза один из самых трудоемких. Все изложенные обстоятельства приводят к тому, что повара предпочитают пользоваться готовым майонезом. В состав наиболее широко распространенного основного соуса "Провансаль" входят рафинированное высококачественное подсолнечное масло (68%), свежие яичные желтки (10%), готовая горчица (6,7%), сахар (2,3%), уксус (11%) и специи (2%). Кроме основного соуса, который является универсальным и служит основой для приготовления целого ряда разнообразных соусов, выпускаются майонез с хреном, майонез с корнишонами, майонез с пряностями. Если приготовление основного майонеза требует большой затраты времени и труда, то приготовление на основе готового майонеза различных соусов с разнообразными добавлениями весьма просто. Майонез следует хранить в прохладном месте при температуре от 14 до 20 С . Майонез "Провансаль" в нераскупоренной таре сохраняется в течение 25-40 дней. При температуре 5-7 С майонез может значительно дольше сохранять свежесть и доброкачественность. Вместе с тем нельзя допускать замораживания майонеза, так как при оттаивании эмульсия обычно разрушается. При хранении майонеза в открытой посуде на поверхности соуса быстро образуется пленка.

Томатный соус острый

Томатный соус острый Готовый томатный соус применяется при изготовлении многих мясных, рыбных и овощных блюд. Его добавляют в кушанье в процессе тепловой обработки, применяют для заправки красного соуса кулинарного изготовления и как готовую острую приправу при подаче блюда, а также вводят в маринады, салатные заправки и т. п. Этот соус приготовляют либо из свежих помидоров, либо из томата-пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока и пряностей. Томатный соус обладает кислосладким вкусом и хорошим ароматом.

Соус "Кубанский"

Соус "Кубанский" Для приготовления соуса "Кубанский" отбирают свежие зрелые помидоры и уваривают их с сахаром, чесноком, солью, уксусом и пряностями. Этот соус, так же, как и

томатный острый, можно применять для мясных, рыбных и овощных блюд, добавлять в красный соус кулинарного изготовления и в майонез, а также использовать для заправки щей, борща и т. п.

Соус "Южный"

Соус "Южный" К деликатесным соусам, отличающимся остротой вкуса и пряностью аромата, относится группа соевых соусов, из которых соус "Южный" - один из наиболее распространенных. Кроме соевого ферментативного соуса в него входят: яблочный соус, томат-паста, печенка соленая, растительное масло, разнообразные специи и пряности, лук, чеснок, изюм, уксус и мадера. Этот соус используют для рыбных, мясных и овощных блюд, широко применяют для блюд восточной кухни, его добавляют в красный соус кулинарного изготовления.

Соус "Восток"

Соус "Восток" В соус "Восток", кроме ферментативного соевого соуса, который является основой для этой группы соусов, входят: растительное масло, томат-пюре, соль, сахар, специи, пряности, чернослив, сушеные груши, мадера. Применяют этот соус для тех же блюд, соусов и заправок, что и соус "Южный". * * * В ассортименте соевых соусов есть еще "Столовый", "Любительский" и "Томатный"; эти соусы приготовлены на основе соевого соуса и отличаются один от другого, в основном, набором специй, входящих в их рецептуру.

Соус ткемали

Соус ткемали Из мелких дикорастущих слив, называемых в Грузии ткемали, промышленность приготовляет соус, который обладает кисловато-острым вкусом и особенно широко применяется для блюд кавказской кухни. Вкус этого соуса хорошо сочетается с отварным или жареным мясом, шашлыками и др. Соус ткемали приготовляют так: в пюре из слив ткемали для придания остроты и аромата добавляют базилик, кинзу (зелень кориандра), чеснок и красный перец.

Нашараби - Нар шэраб

Нашараби - Нар шэраб Нашараби - грузинское название уваренного сока граната. В азербайджанской кухне называется "нар шэраб" (букв. "гранатовое вино"). Эту густую, черную тягучую жидкость используют как приправу для мясных и рыбных блюд восточной кухни, которым он придает кисло-сладкий вкус. Особенно хорош он под отварную или жареную осетрину.

Супы - как основа правильного питания

Супы - как основа правильного питания Уже не одну сотню лет ученые мужи ведут между собой споры,в какой степени полезна та или иная еда. Скрещивают шпагивегетарианцы и

мясоеды, тщательно подсчитывают съеденныекалории сторонники и противники диет. И только в необходимостисупов для человечес'еаого организма не сомневается до сейпоры ни один ученый. С древнейших времен в рационе человеческой цивилизации состоятсупы жидкие кушанья, представляющие собой отвары из мяса,рыбы, грибов с приправой из овощей, круп и т.п. Эти отварысодержат вкусовые вещества, способствующие сокоотделению.Лавровый лист, душистый перец, белые коренья, зелень лукаи петрушки сообщают супам а'f0омат, усиливающий секрециюпищеварительных желез. Общее правило приготовления супов заключается в том, чтопродукты не следует подвергать излишней тепловой обработке,иначе снижается их пищевая ценность, ухудшается вкус и внешнийвид, теряется аромат. Овощи следует закладывать только вкипящую жидкость: вэтом случае витамин С разрушается меньше. Морковь лучше вводить в супы пассерованной. Красящее вещество -каротин, который в организме человека превращается в витаминА, при употреблении сырой и вареной моркови усваивается плохо.При поджаривании моркови усвояемость каротина, перешедшегов жир, значительно повышается; кроме того, жир, окрашиваясьв оранжевый 'f6вет, придает супам красивый вид. По способу приготовления супы бывают: заправочные, прозрачные,пюреобразные; по жидкой основе - супы на бульонах, овощныхили фруктовых отварах, молоке, квасе. По температуре подачисупы подразделяются на горячие и холодные: первые должныподаваться к столу с температурой 75 С, а вторые - с температурой10-12 С. Необходимо помнить, что чрезмерно охлажденная пищатеряет свои вкусовые качества, а нагретая выше 75 С можетпривести к заболеванию желудочно-кишечного тракта. Для приготовления одной порции супа необходимо взять 300-350г жидкости (бульона, отвара, воды). Суп необходимо готовить так, чтобы это блюдо каждый раз,каждый день несло заряд здоровья и праздник, чтобы оно быложеланным, и его с нетерпением ждали. Не случайно суп на Востоке подавали в фарфоровой чаше, ав Европе - в супнице, так называется овальная фарфороваякастрюля с крышкой. В такой посуде горячий суп можно ставитьпрямо на стол. И если суп сварен с высокой степенью умения,он может стать украшением стола и по своим вкусовым качествамдействительно "первым блюд'еем". Для того чтобы приготовить вкусный суп, необходимо придерживатьсянескольких основных правил: - необходима высокая свежесть всех продуктов и тщательнаяих обработка; - при разделке продуктов должна строго соблюдаться форманарезки, характерная для данного супа, ибо она влияет на его вкус; - закладку продуктов в суп надо

производить в определенномрецептурном порядке; - солить суп надо всегда в конце приготовления; - при варке супа необходимо непрестанно наблюдать за ним,чтобы

Бульоны

Бульоны Вкус супов в значительной степени зависит от качества бульонов,на которых они приготовлены. Поэтому способ приготовлениябульонов имеет большое значение. В кулинарной практике в основном приготовляют мясной бульон(костный из мясных костей, мясной - из мяса и костей),рыбный (из пищевых рыбных отходов - голов, костей, кожи иплавников или обработанной рыбы), грибной бульон (из сушеных грибов). Кроме того, разнообразные супы готовят на овощных отварах.Эти супы питательны, легко усваиваются и поэтому особеннопригодны для диетического питания. Бульоны для супов варят концентрированными. Выход концентрированного бульона из 1 кг мясных продуктовили рыбных пищевых отходов составляет 1 л, а грибного бульона5 л из 1 кг сушеных грибов. Концентрированные мясные и рыбные бульоны используют дляварки супов в количествах, указанных в раскладке для костей,мясных и рыбных продуктов. Например, если в раскладке напорцию супа указано 50 г костей, то берут 50 г бульона. Концентрированногогрибно'е3о бульона берут в пять раз больше, чем грибов, указанныхв раскладке. Например, при норме 5 г грибов на порцию концентрированногогрибного бульона следует взять 25 г.

Костный бульон

Костный бульон

Для приготовления костного бульона используют кости, получаемые при кулинарной разделке скота, а также пищевые отходы домашней птицы. Кости следует промыть в холодной воде, меняя ее два-три раза. Чтобы лучше извлекался жир и другие питательные вещества, кости нужно измельчить; позвоночные кости нарубить поперек; суставные головки трубчатых костей разрубить на несколько частей, а трубку оставить целой; плоские кости нарубить на части размером 5-6 см. Телячьи и свиные кости следует слегка поджарить в жарочном шкафу. Подготовленные кости заложить в котел, налить в него холодную воду (1,25 л воды на 1 кг костей, учитывая испарение), накрыть котел крышкой и, нагревая, как можно быстрее довести содержимое до кипения. Как только бульон закипит, открыть крышку котла, снять пену, затем постепенно убавлять огонь, не допуская в дальнейшем быстрого кипения. Всплывший на поверхность бульона жир частично снять; наличие небольшого слоя жира способствует сохранению в бульоне ароматических

веществ. Говяжьи и бараньи кости следует варить 4,5 -5 часов, а телячьи и свиные 2-3 часа. При более длительной варке вкус бульона ухудшается. За 1-1,5 часа до окончания варки в бульон положить морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль. Костный бульон может быть прозрачным или мутноватым вследствие наличия белковых веществ и жира; на поверхности бульона должны быть блестки жира; аромат бульона должен соответствовать аромату овощей, добавленных при варке.

Мясной бульон

Мясной бульон

Для приготовления мясного бульона нужно использовать те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани (лопатка, грудинка, покромка). Бульон из мяса и костей варить так же, как и костный, но поверх измельченных костей положить куски мяса. За 1-1,5 часа до окончания варки в бульон добавить коренья и соль. Готовность мяса можно определить прокалыванием поварской иглой: в хорошо сваренное мясо игла входит свободно. Говядину, предназначенную для вторых блюд, положить в котел в процессе варки, чтобы мясо было сочным. Готовое мясо переложить в посуду, накрыть ее крышкой для предохранения поверхности мяса от подсыхания в период хранения. Мясной бульон должен быть прозрачным, желтоватого цвета, с блестками жира на поверхности (излишки жира следует снять). У него приятные вкус и запах, свойственные свежесваренному мясу и овощам.

Бульон из домашней птицы

Бульон из домашней птицы

Для приготовления бульона из домашней птицы используют шею, голову, крылья, желудок, сердце. Кур или разрубленные на мелкие части куриные кости положить в котел, залить холодной водой и, медленно нагревая до закипания воды, варить 30-40 минут; снимать появляющуюся на поверхности пену. Затем добавить ароматические коренья, соль и варить при слабом кипении до готовности кур (кости варить 2-3 часа). Готовность кур определяют при помощи поваренной иглы (если игла свободно входит в мясо крылышка или ножки, куры сварились). Вынутых из бульона кур для предохранения от подсыхания накрыть влажной марлей. Бульон процедить. Чтобы улучшить вкус и аромат куриного бульона, во время варки положите в него обжаренные до светло-золотистого цвета куриные кости.

Бульон из дичи

Бульон из дичи

морковь - 5 г, петрушка - 4 г, лук репчатый - 4 г. Для приготовления бульона из дичи использовать обычный мясной

или куриный бульон, который осветлить при помощи оттяжки из костей и зачисток дичи. Оттяжку приготовить так же, как и для куриного бульона. Лучшим по вкусу и наиболее ароматным получается бульон, если оттяжку приготовить из костей рябчика, фазана, тетерева или куропатки. Натуральный бульон из дичи готовят только в том случае, если дичь варят для приготовления холодных блюд или имеют в наличии достаточное количество пищевых отходов после приготовления вторых блюд (например, котлет из рябчиков, фазана или куропатки). Прозрачный бульон из дичи должен иметь светло-коричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному бульону. Хранить бульон нужно на водяной бане. Подавать бульон в чашке; отдельно можно подать гренки или пирожки.

Грибной бульон

Грибной бульон

набухшие грибы варить в той же воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовый бульон процедить, а грибы промыть для удаления остатков песка. Вареные грибы ввести в суп за 15 минут до конца варки.

Грибы снова залейте холодной водой (2 л на 100 г грибов), оставьте часа на 3 и отварите в той же воде. Примечание. Грибные бульоны варят преимущественно концентрированными и разводят до необходимой консистенции кипяченой водой.

ЦВЕТНЫЕ БУЛЬОНЫ

Окраска бульона янтарным цветом.

Окраска бульона янтарным цветом. 1. Сварить отдельно шелуху от 2 луковиц. 2. 1 луковицу мелко искрошить, поджарить в ложке масла. 3. 2 куска сахара истолочь, высыпать на сковородку, 2 моркови, 1 петрушку, 1/3 сельдерея - поджарить до т˚много цвета на плите.

Бульон красный и желтый. ? 1

Бульон красный и желтый. Бульон ж˚лтый. Взять 3 фунта (1,2 кг) мяса, положить в кастрюлю, влить 6 глубоких тарелок воды, т.е. 9 стаканов, вскипятить три раза на большом огне, снимая накипь. Влить ещ˚ 5 стаканов воды и вскипятить 3 раза. Поднять мясо вилкой над кастрюлей, ложкой облить бульоном, смыть накипь, переложить в другую кастрюлю и процедить в не˚ бульон. Первую кастрюлю вымыть, переложить обратно мясо и процедить бульон, посолить его 1,5 чайными ложечками соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 сельдерея, 1 порея и разрезать пополам. Одни половинки поджарить на масле. Опустить в бульон вторые половинки и свежую зелень этих овощных культур и 1/2 фунта картофеля. Варить на малом огне 2-3 часа, уваривать до отметки - 9 стаканов бульона (намечается

деревянной меткой). Дать отстояться, снять жир ложкой. Вынуть говядину и процедить бульон в другую кастрюлю, очистить 2 яичными белками до полной прозрачности. В бульон иногда добавляют: печ˚ную луковицу, 2-3 сушеных гриба, 1 телячью почку, 1/2 столовой ложки сушеного зел˚ного горошка. Этот бульон подают с греночками, фрикадельками, пельменями, овощами, крупами и саго.

Бульон ж˚лтый "Консоме". Готовится так же, как и бульон

Бульон ж˚лтый "Консоме". Готовится так же, как и бульон под ? 1, только в него ложат оттяжки (фарш из 1 фунта мяса с 3 яичными белками и 1, 5 стаканами воды и 1 стаканом горячего бульона). Через 1,5-2 часа варки оттяжка сверн˚тся, е˚ вынуть дуршлагом, бульон процедить. Для консоме выделяется 4 фунта говядины, 1 фунт говядины на оттяжку, 3 яичных белка, 1-2 фунта бычьего хвоста, телячью почку, 1-2 сушеных гриба. Соли ложат 3 чайных ложечки. Положить 1-2 гвоздички, щепотку мускатного цвета.

Бульон красный,двойного увара (крепости).

Бульон красный,двойного увара (крепости). Взять 3 фунта говядины и 1 курицу, влить 3-4 ложки воды и на малом огне подрумянить куски мяса. Французы в консоме прибавляют 1 старого голубя, кролика или жареную куропатку. Далее, как и бульоны 1 и 2.

Крепкий бульон с вином.

Крепкий бульон с вином. Готовится как бульон 3, только добавляется 1/2 стакана хереса или мадеры. С него можно приготовить щи из маринованного щавеля со сметаной и ложечкой грибной сои (или кл˚цками, греночками). Грибная соя - это двойной, крепкий грибной бульон с ч˚рным перцем.

Бульон с ромом.

Бульон с ромом. Раздробить кости бычачьей головы и булдышки, варить на малом огне 3 часа. Из мяса фелают фрикадельки с петрушкой. Подавая, к тарелке бульона влить по чайной ложечке рома.

Суп французский Жюльен.

Суп французский Жюльен. Сварить желтый или красный бульон 1, 2 или 3, очистить его мясной оттяжкой. Коренья поджарить в ложке сливочного масла до золотистого цвета. Сварить нарезанную кружочками цветную капусту, спаржу, суш ˚ный зел˚ный горошек и зел˚ные бобы. Листья шпината, щавеля и салата обдать кипятком, промыть водой на сите. Вс˚ это положить в суповую миску, залить бульоном и подавать. На бульон ид˚т: 3-4 фунта говядины, 1,25 фунта (500 г) кореньев, 1 большая морковь, 1 сельдерей, 6-8 шт. спаржи, 1 кочан цветной капусты, 1 ложка

зел˚ного гороха, 6-12 шт. зел˚ных бобов, 50 шт. листьев щавеля, шпината, салата. Бобы варить отдельно с 1/2 ложкой соды и соли.

Суп весенний Прянтаньер.

Суп весенний Прянтаньер. Сварить ж˚лтый бульон (1, 2, 3) как и варят Жюльен, за час до готовности (отпуска) взять молодой картофель, 1 молодую морковку, молодую редьку (репу), спаржу, зел˚ных стручков гороха, ложку вылущенного зел˚ного горошка, головку цветной капусты, измельчить кубиками. Вс˚ это вскипятить и выложить на дуршлаг. Потом переложить в кастрюлю, залить бульоном, варить (морковь и капусту тушить до этого 15 мин.). В суповую миску насыпать измельч˚нного укропа, налить бульон, подавать.

Суп с капустой - Потофе.

Суп с капустой - Потофе. Сварить ж˚лтый бульон (1, 2, 3). Взять капусту, 1 час вымочить в холодной воде, вскипятить и разобрать по листам. Отжать их в салфетке, свернуть в виде яйца каждый лист (2-3 шт. на человека). Залить капустные шарики бульоном, варить до готовности. Морковь, петрушку, порей, лук, сельдерей, редьку (нарезать в виде долек чеснока) вскипятить и налить бульоном. В суповую миску порезать мясо, укроп и петрушку, долить бульон, подавать на стол. На суп берут: 2-4 фунта говядины, 3/4 фунта кореньев, 1 луковицу, пучок зелени, 1,5 фунта (600 г) капусты, моркови, кореньев порея, петрушки, редьки и сельдерея. На оттяжку - 1 фунт говядины, 3 яичных белка.

Бульон из курицы.

Бульон из курицы. Выпотрошить 3 фунта (1,2 кг) курицы, прибавить 1 фунт телячьих костей, посолить, варить до полуготовности. Вынуть, облить бульоном, положить в другую кастрюлю, процедить в не˚ бульон и доварить на малом огне (вся варка - 1,5-2 часа). За 10 минут до отпуска всыпать в бульон 1/2 стакана манны и вскипятить, подавать с укропом. На суп ид˚т: 3/4 фунта (400 г) кореньев.

Бульон из курицы - Консоме.

Бульон из курицы - Консоме. Готовится так же, как бульон из курицы. Только бульон кипятят дважды, каждый раз процеживая бульон и жир. За 1,5 часа до отпуска 1 фунт мяса курицы мелко изрубить, пропустить через мясорубку, добавить 3 яичных белка, 1,5 стакана воды и смешать. Оттяжку внести в бульон и когда она сверн˚тся, удалить, бульон процедить третий раз. Оттяжку варят 1,5 часа. На суп Консоме берут филеи с грудинки 2 куриц, 3/4 фунта кореньев, пучок зелени, 2-3 яичных белка, 1 фунт телячьих костей, укроп.

Бульон из индейки.

Бульон из индейки. Приготовить 3 фунта индейки, крылышки и ножки обварить в кастрюле в 1/8 фунта (50 г) масла. Из остального филея грудинки сварить бульон с кореньями, процедить дважды, внести оттяжку, как описано в рецепте ? 10. Суп подают с рисом, с кнелью, рисом и раковыми шейками, зел ˚ным укропом и петрушкой.

Бульон из телятины.

Бульон из телятины. Вскипятить три раза, процеживая бульон с кореньями из 1 фунта (400 г) телятины и 2 фунтов костей из телятины. Приготовить оттяжку из 1 фунта говядины, как сказано выше "Бульон из курицы-Консоме".

Бульон из баранины.

Бульон из баранины. Готовится как и бульониз телятины, баранину нашпиговывают 5-6 дольками чеснока. Очищают бульон оттяжкой с 1 фунтом баранины. Кроме обычных кореньев в бульон кладут щепотку шафрана, на стол подают вместо толч ˚ного перца - измельч˚нный сухой барбарис.

Суп из голубей с молодым горохом.

Суп из голубей с молодым горохом. В говяжий бульон (1, 2, 3) положить 2 голубя, кроме обычных кореньев и зелени, майоран, укроп, 1/8 часть мускатного ореха или мускатный цвет. В суповую миску положить белые греночки, вар˚ный зел˚ный горох, половинки 2 голубей, налить бульоном и подавать.

Бульон из дичи для охотников

Бульон из дичи для охотников

как обычно из говядины (600-800 г). Разрезать дичь на половинки: одну - варить с говядиной, другую - истолочь с 200 г сырой говядины, добавить воды и 3 яичных белка (т.е. сделать оттяжку). Кроме кореньев в бульон добавляют луковицу, 2 шт. лаврового листа, 5-6 з˚рен ч˚рного перца, 1 стакан Донского вина или Мускатного (Мускат Люнель), лимонад и зел˚ный укроп. С рябчиков, глухаря можно срезать филеи с грудинки на жаркое.

Прозрачные супы

Прозрачные супы

из говядины, кур и дичи, так как они содержат большое количество экстрактивных веществ. Рыбный прозрачный бульон готовят преимущественно из ершей, окуней и отходов судака. Мясные бульоны для прозрачных супов варят обязательно с репчатым луком и ароматическими кореньями: морковью, петрушкой, сельдереем, пастернаком и другими, а рыбные (уху) - с зеленью петрушки, сельдерея и луком. Добиваясь большей прозрачности, бульоны осветляют (оттягивают), в результате чего они насыщаются экстрактивными веществами. Для осветления 1 л мясного бульона требуется 75 г мяса и 6-7 г яичного белка.

Прозрачные супы подают в бульонных чашках без гарнира или в глубокой тарелке, в которую кладут гарнир, после чего наливают прозрачный бульон. Гарнир - овощи, макаронные изделия, запеченный рис, яйца и т. п. - готовят отдельно. К бульону в чашках подают гренки, пирожки, кулебяки и пироги с рисом, капустой, морковью, мясом, а к бульонам с гарнирами - пирожки. Гарниры для прозрачных супов могут изготовляться в зависимости от вкуса, сезона, набора и сочетания продуктов, например: 1) морковь и репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи). 2) омлет двух сортов: зеленый (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками; омлет трех сортов: с добавлением моркови, шпината и натуральный; 3) мелкие вареные петушиные гребешки, вареные куриные печенки, нарезанные ломтиками, картофель, нарезанные кружочками, сваренный в бульоне, сельдерей, нарезанный тонкой соломкой, также сваренный в бульоне (к бульону куриному или мясному); 4) нарезанные и припущенные свежие помидоры без кожицы и семян и листики щавеля, вермишель, отваренная в подсоленной воде; 5) омлет с морковью и омлет с зеленым горошком, нарезанные в любой форме, припущенные листики щавеля; 6) мелкие кнели из курицы, салат-латук, нарезанный и припущенный, и отдельно воздушные орешки - профитроли (к бульону куриному или из дичи); 7) омлет с каштанами, нарезанными кубиками, филе фазана, нарезанное короткой соломкой; 8) вареные куриные крылышки, лапша домашняя, листики петрушки ошпаренные (к куриному бульону); 9) донышки вареных артишоков и головки шампиньонов,

Борщок с гренками

Борщок с гренками

для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 15 г, масло сливочное - 5 г. В мясной прозрачный бульон добавить уксус, свеклу, нарезанную тонкими пластинками, и варить 5-10 минут при слабом кипении. Бульон процедить и заправить по вкусу красным перцем, можно прибавить сахар. Гренки с сыром готовить, как описано выше. Подавать борщок в бульонных чашках, отдельно подать гренки.

Бульон с вином и гренками

Бульон с вином и гренками

для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 15 г, масло сливочное - 5 г. В прозрачный мясной или куриный бульон добавить для ароматизации вино (портвейн, мадеру и др.). Подавать бульон в чашке; отдельно подать гренки.

Бульон с сельдереем или эстрагоном

Бульон с сельдереем или эстрагоном

куриного бульона добавить нарезанные ломтиками корни или веточки сельдерея. Когда бульон настоится, процедить его. Во время хранения бульона на водяной бане для усиления аромата положить сельдерей. Подавать бульон в чашке; отдельно подать гренки с сыром или пирожки на пирожковой тарелке. Так же можно приготовить бульон с эстрагоном.

Борщок с острыми гренками

Борщок с острыми гренками

сельдерей - 5 г, лук - 4 г, свекла - 100 г, яйца (белки) для оттяжки - 1/8 шт., уксус 9%-ный - 8 г; для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 20 г, яйца - 1/5 шт., томат-паста - 4 г, масло сливочное - 5 г, перец красный острый. Процеженный мясной бульон осветлить; оттяжку приготовить из дичи, тонко нарезанной свеклы, уксуса и яичных белков. После введения оттяжки бульон нагреть до кипения и варить в течение 15-20 минут, в конце варки заправить красным острым перцем. Для улучшения вкуса в бульон можно добавить небольшое количество сахара. С готового бульона снять жир, а затем процедить. Борщок должен иметь красный цвет и кисловато-сладковатый вкус. Подавать борщок в бульонной чашке, отдельно на пирожковой тарелке подать острые гренки. К бульону можно также подать пирожки или гренки из слоеного теста. Для приготовления острых гренков из белого хлеба нарезать куски в форме прямоугольников размером 4х6 см, толщиной около 0,5 см и слегка обжарить их на масле. Сыр натереть на терке и смешать с томатом-пастой, яйцом и маслом; для большей остроты добавить красный острый перец. Полученную массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить их на лист и запечь в жарочном шкафу.

Бульон с лапшой или вермишелью

Бульон с лапшой или вермишелью

Лапшу или вермишель положить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении: вермишель 12-15 минут, лапшу 20-25 минут. При варке вермишели воды взять в 6-8 раз больше по отношению к весу вермишели, для того, чтобы после варки последнюю не промывать (промытая вермишель невкусна и менее стойка при хранении). При изготовлении значительного количества бульона вермишель залить небольшим количеством горячего прозрачного бульона и хранить на водяной бане. Лапшу и вермишель положить в тарелку и залить прозрачным бульоном. Так же можно приготовить бульон с домашней лапшой.

Бульон с пельменями

Бульон с пельменями

говядина - 35 г, свинина - 40 г, лук - 10 г, вода - 15 г, соль, перец; для теста: мука - 40 г, яйца - 6,5 г, в том числе - 3 г для смазки теста, вода - 15 г; зелень - 2 г. Вначале приготовим пельмени. Из муки, яиц, масла, воды (13 г на порцию) и соли замесить довольно крутое тесто, скатать его в виде шара, накрыть влажной марлей и выдержать в течение 30-40 минут. Одновременно приготовить фарш. Для этого мясо (говядину и свинину) 2-3 раза пропустить через мясорубку, добавить в него натертый на терке лук (лук можно также пропустить через мясорубку) вместе с мясом, соль, перец и хорошо перемешать. Приготовленное тесто раскатать длинной полосой толщиной в 1,5-2 мм. Край теста шириной в 1-1,5 см смазать яйцом, разложить шарики фарша, отступая от края на 3 см, с интервалами между ними в 2 см. Шарики фарша закрыть тестом, приподымая края и прижимая верхний край теста к нижнему вокруг каждого шарика. Вырезать пельмени выемкой диаметром в 3 см. Пельмени положить на листы, посыпанные мукой. Хранить пельмени в холодильнике. Их можно замораживать. Перед варкой пельмени на 20-30 секунд опустить в кипящую воду (для удаления муки) и переложить в бульон для варки. Отпускать пельмени с бульоном, в котором они варились, доливая прозрачный бульон и добавляя укроп или зелень петрушки.

Бульон с блинчиками

Бульон с блинчиками

мука - 20 г, яйца - 1/5 шт., молоко - 50 г, шпик свиной 2 г, сахар - 3 г, соль - 1 г; для кнельной массы: курица (филе) - 50 г, молоко - 25 г, яйца - 7 г, шпинат - 10 г.

вымешать, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком и выпечь тонкие блинчики; у выпеченных блинчиков отрезать сухие края. Одновременно приготовить кнельную массу. На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять его и свернуть рулетом, диаметром 1,5-2 см. Приготовленные рулеты сложить в сотейник, смазанный маслом, подлить немного бульона, закрыть крышкой и припустить на плите или в жарочном шкафу. При подаче на стол в тарелку положить нарезанные кружочками блинчики, сваренный шпинат и налить прозрачный бульон.

Бульон с равиолями

Бульон с равиолями

15 г, масло сливочное - 5 г, яйца (белки) - 5 г, соль, перец, мускатный орех; для теста: мука - 23 г, яйца - 3 г, масло сливочное - 2 г.

Пресное тесто раскатать тонким пластом и край его смазать яйцами. Кнельную массу из бумажной трубочки выпустить на

пласт теста в виде небольших кучек на расстоянии 2,5 см от края с интервалами между кучками около 1 см. Закрыть фарш краем теста, смазанным яйцами, затем тупой стороной маленькой выемки обжать тесто вокруг фарша и выемкой немного большего размера вырезать равиоли. В кнельную массу можно добавить 15% густого пюре из шпината и столько же пюре из вареных мозгов. Массу заправить солью, перцем и мускатным орехом. Равиоли опустить на 10-20 секунд в кипящую воду, а затем переложить их в бульон и сварить до готовности. При подаче в тарелку с бульоном положить 18-20 шт. равиолей.

Бульон с булочкой (по-старинному)

Бульон с булочкой (по-старинному)

для начинки: морковь - 10 г, репа - 10 г, горошек зеленый 10 г, соус - 25 г, сыр - 5 г, масло сливочное - 3 г. Из дрожжевого теста выпечь булочки по 1-2 шт. на порцию. Верхние части булочек срезать, удалить мякиш и наполнить булочки зеленым горошком, вареными овощами (морковью и репой), нарезанными кубиками и заправленными молочным соусом средней густоты. Поверхность овощей посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и зарумянить булочки в жарочном шкафу. При подаче булочки положить в тарелку и налить мясной прозрачный бульон.

Бульон с рисом

Бульон с рисом

как бульон с вермишелью.

Бульон с рисом и помидорами

Бульон с рисом и помидорами

отварить в подсоленной воде. Листики петрушки ошпарить. Помидоры, рис, петрушку положить в тарелку и налить мясной или куриный прозрачный бульон.

Бульон с запеченным рисом

Бульон с запеченным рисом

сыр - 10 г.

томат-пюре, масло, сыр. Массу размешать и выложить на противень или гладкие порционные формочки, смазанные маслом. Поверхность массы разровнять, посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. При подаче порцию запеченного риса положить в тарелку и налить прозрачный бульон.

Бульон с запеченным рисом и овощами

Бульон с запеченным рисом и овощами

(стручки) или горошек консервированный - 10 г, рис - 30 г, масло сливочное - 15 г, яйца - 1/5 шт., томат-пюре - 5 г, сыр - 10 г.

стручки зеленой фасоли, нарезанные соломкой, или консервированный зеленый горошек и посолить. Рис подготовить

так же, как описано выше. Выложить половину риса на смазанный маслом противень или в порционные формочки, смазанные маслом, разровнять, положить на него овощи, а затем остальной рис, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Порцию запеченного риса с овощами положить в тарелку и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами (соломкой)

Бульон с овощами (соломкой)

порей - 30 г, шпинат - 10 г, масло сливочное - 10 г.

пассерования овощей должно быть прозрачное, без сыворотки). Пассерованные овощи залить бульоном и тушить 15-20 минут на слабом огне. За 5-6 минут до окончания тушения в овощи положить нарезанные листья шпината (при изготовлении большого количества порций шпинат отварить отдельно). В набор овощей можно ввести тонко нарезанную белокочанную капусту, соответственно уменьшив норму закладки кореньев. Капусту предварительно погрузить в кипяток на 1-2 минуты, смешать с пассерованными овощами и тушить 20-30 минут. В тарелку положить порцию овощей вместе с бульоном, в котором они тушились, добавить шпинат (если он был отварен отдельно) и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами (кубиками)

Бульон с овощами (кубиками) Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, морковь - 30 г, репа - 20 г, пастернак - 10 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 5 г, фасоль (стручки) и горошек зеленый по 10 г, шпинат или салат - 5 г, масло сливочное - 5 г. Морковь, репу, пастернак, петрушку нарезать кубиками размером 5-6 мм, лук мелко нарубить и вместе слегка спассеровать в сотейнике. Масло должно быть прозрачное (без сыворотки). Пассерованные овощи залить прозрачным бульоном так, чтобы они были только покрыты, и тушить на слабом огне. К овощам добавить нарезанные на 3-4 части стручки фасоли, зеленый горошек, шпинат или салат и продолжать тушение до готовности. При подаче в тарелку положить порцию овощей с бульоном, в котором они тушились, и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами (кубиками) и рисом

Бульон с овощами (кубиками) и рисом Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, морковь - 15 г, репа - 10 г, пастернак - 5 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 3 г, фасоль (стручки) и горошек зеленый - по 5 г, шпинат или салат - 3 г, рис - 20 г, масло сливочное 3 г. Овощи приготовить так же, как для бульона с овощами. Рис отварить. Рис и овощи хранить отдельно на водяной бане. При подаче в тарелку положить овощи, рис и налить прозрачный бульон. Так же можно приготовить бульон с

овощами и перловой крупой.

Бульон с овощами, крупой и бараниной

Бульон с овощами, крупой и бараниной Бульон из баранины - 400 г, баранина вареная - 40 г, морковь - 15 г, репа - 10 г, пастернак - 5 г, петрушка 5 г, фасоль (стручки) - 50 г, шпинат или салат - 5 г, крупа перловая - 10 г. Приготовить овощи, нарезанные кубиками. Отварить перловую крупу и стручки зеленой фасоли, нарезанные кусочками. При подаче в тарелку положить кусок нежирной вареной баранины, овощи, крупу, стручки фасоли и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами и зеленью (весенний)

Бульон с овощами и зеленью (весенний) Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, капуста цветная - 30 г, морковь - 30 г, репа - 15 г, пастернак 10 г, сельдерей - 5 г, фасоль (стручки) или горошек свежий или консервированный - 30 г, спаржа - 20 г, шпинат - 10 г. В набор овощей могут быть включены: морковь, репа, петрушка, пастернак, цветная капуста, спаржа, стручки свежей или консервированной фасоли, горошек свежий или консервированный, шпинат или салат. Морковь, репу, пастернак, петрушку нарезать брусочками длиной в 2-2,5 см, толщиной в 3 мм и варить в бульоне или подсоленной воде до готовности. Цветную капусту разделить на маленькие кочешки, спаржу нарезать так же, как коренья, стручки фасоли - ромбиками, листья шпината - на части. Каждый вид овощей варить отдельно в подсоленной воде. При подаче на стол все вареные овощи смешать, прогреть в бульоне, положить порцию в тарелку и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами и яйцом (весенний)

Бульон с овощами и яйцом (весенний) Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, яйца - 1 шт., капуста цветная - 30 г, морковь - 30 г, репа - 15 г, пастернак - 10 г, сельдерей - 5 г, фасоль (стручки) - 30 г, спаржа - 20 г, шпинат -10 г. Овощи подготовить так же, как для бульона с овощами и зеленью. Сварить яйца в мешочек и очистить их от скорлупы. Хранить очищенные яйца в бульоне или воде при 35-40 С . При подаче в тарелку положить овощи, яйцо и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами и гренками

Бульон с овощами и гренками Бульон мясной - 400; для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, морковь - 70 г, сыр - 5 г, масло сливочное - 12 г, сахар - 1 г. Морковь нашинковать соломкой, добавить соль и сахар, припустить с маслом и небольшим количеством бульона о готовности, так, чтобы к концу варки вся жидкость выпарилась. Гренки из пшеничного хлеба толщиной 5 мм обжарить на масле с обеих сторон, положить на них слой

моркови, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и зарумянить в жарочном шкафу. Переложить гренки в мелкий сотейник в один ряд с интервалом в 1-1,5 см, полить мясным бульоном с жиром и поставить в жарочный шкаф на 12-15 минут. Гренки положить в тарелку, налить прозрачный бульон. Так же можно приготовить супы с различными наборами овощей и зелени, например, с репой, картофелем, кабачками, белокочанной или савойской капустой и ботвой свекольника. Овощи после припускания можно измельчить, заправив по вкусу, и поступить, как указано выше.

Бульон с овощами (фермер)

Бульон с овощами (фермер) Бульон мясной или куриный - 400 г, морковь - 30 г, репа 20 г, пастернак - 10 г, картофель - 40 г, помидоры - 25 г, масло сливочное - 5 г, зелень. Морковь, пастернак, репу или брюкву нарезать кружочками диаметром в 1,5-2 см, слегка спассеровать с маслом (масло отстоять, удаляя сыворотку), залить прозрачным бульоном и варить при слабом кипении насколько минут, затем добавить так же нарезанный картофель. Готовые овощи хранить на мармите. Отдельно припустить в собственном соку помидоры, очищенные от кожицы и зерен, нарезанные кусочками, в меру посоленные. Листики зелени петрушки ошпарить. При подаче на стол в тарелку положить овощи с бульоном, помидоры, зелень и налить прозрачный бульон.

Бульон из цветной или брюссельской капусты

Бульон из цветной или брюссельской капусты Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, капуста цветная или брюссельская (кочешки) - 100 г. Цветную или брюссельскую капусту обработать и сварить в подсоленной воде. Вареную капусту хранить в бульоне на водяной бане. Перед подачей положить капусту в тарелку и залить прозрачным бульоном.

Бульон с тушеными овощами

Бульон с тушеными овощами Бульон мясной - 400 г, капуста савойская - 40 г, репа 20 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, сельдерей - 10 г, лук репчатый - 20 г (1 шт.), лук-порей - 20 г, помидоры - 20 г, масло сливочное - 5 г, лавровый лист, соль, перец, гвоздика. Морковь, репу, петрушку, сельдерей нарезать дольками (репу предварительно погрузить в кипящую воду на 2-3 минуты), мелкие головки репчатого лука очистить, лук-порей нарезать на кусочки 3-4 см, а савойскую капусту - небольшими дольками или шашками и погрузить на 2-3 минуты в кипяток. Положить в сотейник савойскую капусту, а рядом различные коренья и лук. Овощи разровнять, слегка посолить, залить горячим бульоном так, чтобы они были только покрыты, и

добавить специи: лавровый лист, перец горошком и гвоздику (3-4 шт. на 10 порций). Посуду закрыть крышкой, довести бульон до кипения и поставить в жарочный шкаф на 30-40 минут. Отдельно в небольшом количестве бульона припустить нарезанные дольками помидоры. При подаче в тарелку положить овощи такими же отдельными кучками, какими они были расположены в сотейнике, добавить припущенные помидоры и налить прозрачный бульон.

Бульон с фрикаделями

Бульон с фрикаделями Бульон мясной - 400 г; для фрикаделей: говядина - 75 г, вода - 10 г, масло сливочное - 5 г, лук репчатый - 8 г, яйца - 4 г, соль, перец. Мясо пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с пассерованным мелко рубленным луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, солью, перцем (можно налить 10-12 г холодной воды). Разделать фрикадели в форме шариков по 8-10 г и варить в бульоне или подсоленной воде 5-6 минут. Фрикадели хранить в бульоне на водяной бане. При подаче положить фрикадели в тарелку и залить бульоном.

Бульон с кнелями

Бульон с кнелями Бульон куриный или из дичи - 400 г; для кнельной массы: мясо рябчика или курицы - 60 г, молоко - 30 г, масло сливочное - 4 г, яйца (белки) - 7 г. Мясо рябчика или курицы (филе) нарезать, пропустить его через мясорубку, протирочную машину или протереть через сито. Полученную массу положить в кастрюлю, поставить ее на лед и взбивать веселкой, постепенно добавляя яичный белок и вливая в 5-6 приемов охлажденное молоко. Взбивание продолжать до получения однородной пышной массы (масса должна сползать с веселки). Разделать кнели при помощи двух чайных ложек и выпустить их в виде маленьких пуговок из бумажной трубочки на смазанный маслом противень. Подготовленные кнели залить горячей водой и нагреть до кипения. Готовые кнели вынуть шумовкой из воды, залить небольшим количеством бульона и хранить на водяной бане. При подаче в тарелку положить кнели и налить прозрачный бульон. В бульон можно добавить предварительно ошпаренные кипятком листики петрушки или сваренный шпинат.

Бульон с разноцветными кнелями

Бульон с разноцветными кнелями Курица - 3 кг, томат-пюре - 40 г, пюре шпината - 1 ст. ложка, рис 120 г, лук репчатый - 50 г, яйца - 1 шт., морковь - 50 г, рубленая зелень петрушки и укропа - по 5 г, масло - 50 г; для кнелей: куриное филе - с 3 кг кур, молоко - 50 г, сливки 300 г, соль и перец по вкусу. Разделать 2 небольшие

курицы, снять мясо с костей грудки и крыльев. Из оставшегося мяса и костей сварить бульон, добавив лук и коренья. Сварить рис, смешать с сырым яйцом, маслом и рубленой зеленью укропа. Мясо с грудок кур освободить от кожи и пленок, потолочь в ступке, прибавляя понемногу молока, затем протереть массу через сито, положить в кастрюлю, посолить, поперчить и на льду растереть, прибавляя понемногу сливки. Всю массу хорошо выбить. Затем с помощью двух чайных ложек формовать кнели и бросать их в кастрюлю с горячей подсоленной водой. Поставить кастрюлю с кнелями на небольшой огонь и сварить их, не давая воде кипеть. Когда кнели сварятся и слегка затвердеют сверху, вынуть их шумовкой и положить на 3 минуты в холодную воду, затем откинуть на сито и, обсушив, опустить в бульон. Перед тем как кнельную массу разделывать с помощью ложек, надо всю ее разделить на несколько частей. Предлагаем на выбор два варианта. Первый вариант: масса делится на 3 части: одну часть оставить в натуральном виде, вторую - подкрасить одной ложкой томата и третью - смешать со шпинатным пюре. Получатся кнели белого, розового и зеленого цветов. В процеженный бульон перед подачей его на стол опустить кнели. Посыпать зеленью и подавать. Второй вариант: масса делится на 4 части. В четвертую часть можно добавить мелко нарубленные трюфели или сваренные и измельченные шампиньоны.

Бульон с кнелями и овощами (соломкой)

Бульон с кнелями и овощами (соломкой) Бульон мясной или куриный - 400 г, морковь - 30 г, репа - 10 г, пастернак - 10 г, сельдерей - 5 г, лук-порей 15 г, шпинат - 5 г, масло сливочное - 5 г; для кнельной массы: мясо рябчика или курицы - 30 г, молоко - 15 г, масло сливочное - 2 г, яйца (белки) - 4 г. Овощи приготовить так же, как для бульона с овощами; кнельную массу из курицы или дичи разделать в форме пуговок. При подаче в тарелку положить овощи вместе с отваром, кнели и налить бульон.

Бульон с кнелями 2

Бульон с кнелями и петушиными гребешками Бульон мясной или куриный - 400 г, гребешки петушиные 20 г, спаржа (головки) - 25 г; для кнельной массы: мясо курицы - 30 г, молоко - 15 г, масло сливочное - 2 г, яйца (белки) - 4 г. Из куриной кнельной массы разделать мелкие кнели при помощи двух чайных ложек. Сварить головки спаржи и мелкие петушиные гребешки. При подаче гарнир положить в тарелку и налить прозрачный бульон

Бульон с кнелями и салатом

Бульон с кнелями и салатом Бульон мясной или куриный - 400 г, салат (листья) - 40 г; для кнельной массы: мясо рябчика или курицы - 40 г, молоко - 20 г, масло сливочное - 1 г, яйца

(белки) - 5 г. Листья зеленого салата (латука или другого) погрузить в кипяток на 2-3 минуты, откинуть на сито, облить холодной водой и разложить тонким слоем на доске. Подготовленные листья смазать кнельной массой из курицы или дичи, разровнять и свернуть в виде рулетов диаметром до 2 см. Положить рулеты в сотейник, смазанный маслом, налить немного бульона и припустить. Рулет нарезать на кружочки, положить в тарелку и залить прозрачным бульоном.

Бульон с кнелями, кореньями и горошком

Бульон с кнелями, кореньями и горошком Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, морковь, репа, пастернак- по 25 г, горошек зеленый - 15 г; для кнельной массы: мясо рябчика или курицы - 30 г, молоко - 15 г, масло сливочное - 2 г, яйца (белки) - 4 г. Морковь, репу и пастернак нарезать кружочками диаметром 1,5 - 2 см и сварить в бульоне. Готовые коренья смешать с вареным зеленым горошком. Приготовить из рябчика или курицы кнельную массу и разделать кнели. Положить гарнир в тарелку и залить прозрачным бульоном. Бульон с фаршированными кнелями из дичи Бульон из дичи - 400 г; для кнельной массы: филе дичи - 60 г, молоко - 30 г, яйца (белок) - 7 г, масло сливочное - 5 г; овощи: морковь - 25 г, пастернак или петрушка - 10 г, горошек консервированный - 10 г, шпинат - 10 г. Овощи нарезать мелкими кубиками, спассеровать с маслом до готовности, прибавить горошек. Отдельно варить нарезанный шпинат. Кнельную массу готовить, как описано выше. Маленькие порционные формочки смазать маслом, положить в них кнельную массу слоем в 5-6 мм, середину заполнить подготовленными овощами и закрыть таким же слоем кнельной массы. Сверху массу украсить кусочками моркови, зеленью и подвергнуть тепловой обработке на водяной бане. До отпуска готовые корзиночки из кнельной массы и овощей хранить в бульоне на водяной бане. При подаче на стол в тарелку положить корзиночки, шпинат и налить прозрачный бульон, отдельно можно подать пирожки.

Бульон с рулетом из дичи

Бульон с рулетом из дичи Бульон из дичи - 400 г; для кнельной массы: филе дичи - 65 г, молоко - 35 г, яйца (белок) - 7 г, масло сливочное - 5 г; овощи: морковь - 25 г, пастернак или петрушка - 10 г, горошек консервированный - 10 г, шпинат - 10 г. Обработать овощи и приготовить кнельную массу, как описано в предыдущей рецептуре. Рулет приготовить из кнельной массы, которую начинить овощами (диаметр рулета 3,5-4 см), завернуть рулет в промасленную пергаментную бумагу и припустить с небольшим количеством жидкости в закрытом сотейнике.

Готовый рулет до подачи на стол хранить на водяной бане. При подаче на стол рулет нарезать кружочками, положить в тарелку, добавить сваренный шпинат и налить прозрачный бульон; отдельно можно подать пирожки.

Бульон с корзиночками из дичи

Бульон с корзиночками из дичи Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, морковь и репа по 25 г, пастернак - 10 г, шпинат - 5 г, масло сливочное - 5 г; для кнельной массы: мясо рябчика - 60 г, молоко - 30 г, масло сливочное - 5 г, яйца (белки) - 7 г. Овощи нарезать мелкими кубиками, слегка спассеровать и припустить в бульоне до готовности (жидкость к концу варки выпарить). Шпинат нарезать, сварить и смешать с овощами. Приготовить кнельную массу из рябчика. Маленькие порционные формочки смазать маслом, положить в них кнельную массу слоем в 5-6 мм, а на нее - подготовленные овощи, которые покрыть сверху слоем кнельной массы (5-6 мм). Украсить корзиночки морковью, зеленью и сварить на водяной бане. Хранить готовые корзиночки из кнельной массы и овощей в бульоне на водяной бане. При подаче положить их в тарелку и налить прозрачный бульон.

Бульон из дичи с рулетом

Бульон из дичи с рулетом Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, морковь и репа по - 25 г, пастернак - 10 г, шпинат - 5 г, масло сливочное - 5 г; для кнельной массы: мясо рябчика - 60 г, молоко - 30 г, масло сливочное - 5 г, яйца (белки) - 7 г. Обработать овощи и приготовить кнельную массу из рябчика. Из кнельной массы сформовать рулет с начинкой из овощей (диаметр рулета 2,5-3 см). Завернуть рулет в промасленную пергаментную бумагу и припустить с небольшим количеством жидкости в закрытом сотейнике. Хранить готовый рулет на водяной бане. При подаче нарезать рулет кружочками, положить в тарелку и залить прозрачным бульоном.

Бульон с сельдереем

Бульон с сельдереем Бульон мясной прозрачный - 400 г, сельдерей - 40 г. Приготовить прозрачный мясной бульон. За 10-15 минут до окончания варки добавить нарезанный ломтиками корневой сельдерей или ветки салатного сельдерея, дать бульону настояться, а затем процедить. Подавать бульон в чашках, отдельно подать гренки с сыром или пирожки

Куриный бульон с пампушками

Куриный бульон с пампушками Курица - 1 шт., морковь - 2 шт., картофель - 2 шт., лук репчатый - 1 шт., корень сельдерея, корень петрушки - по 1 шт., крупа манная - 50 г, масло сливочное - 50 г, яйцо - 1 шт., соль - по вкусу. Курицу разделать, помыть, положить в кастрюлю, налить холодной воды, посолить, добавить

2 моркови (целиком), 2 картофеля (целиком), головку лука, корень сельдерея и петрушки. Накрыть и поставить на средний огонь. Варить, пока мясо на станет мягким. Затем курицу вынуть, а бульон процедить и опять поставить на огонь. Приготовить шарики из манной крупы: столовую ложку крупы растереть и вбить со сливочным маслом или смальцем, одним яйцом, чуть соли (каша должна быть негустой). Брать понемногу чайной ложкой и опускать в кипящий бульон. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа, петрушки, сельдерея, добавить перец по вкусу.

Бульон с мучными клецками

Бульон с мучными клецками Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г; для клецек: мука - 40 г, масло сливочное - 5 г, яйца - 14 г, бульон 60 г. Разделать тесто при помощи двух ложек (столовых или чайных): в одну ложку набрать тесто, а другой снять часть теста и опустить его в горячую подсоленную воду. Воду довести до кипения и варить клецки при слабом кипении 5-6 минут. Клецки можно разделать так же, как профитроли (при помощи бумажной трубочки), выпустить на противень, смазанный маслом, залить горячей водой и варить их до готовности. Сваренные клецки вынуть из воды на сито, накрыть влажной марлей и хранить в холодном месте. При подаче на стол в тарелку положить прогретые в бульоне клецки и налить прозрачный бульон. Кроме того, в бульон можно добавить предварительно ошпаренные листики петрушки.

Бульон с манными клецками

Бульон с манными клецками Бульон мясной, куриный, прозрачный - 400 г; для клецек: крупа манная - 30 г, масло сливочное - 5 г, яйца - 14 г, бульон - 60 г. Приготовить тесто для манных клецек: в манную крупу влить взбитое яйцо и перемешать до однородной массы. Затем проварить тесто 10-12 минут, и разделать клецки при помощи ложек. При подаче на стол положить клецки и залить их прозрачным бульоном, посыпать зеленью.

Бульон с овощами, горошком и рисом

Бульон с овощами, горошком и рисом Бульон мясной или куриный- 400 г, морковь - 30 г, репа, брюква - 10 г, пастернак, петрушка - 10 г, лук-порей 10 г, горошек консервированный - 5 г, стручки фасоли - 5 г, шпинат - 10 г, рис - 20 г. Овощи нарезать кубиками. Отдельно отварить рис. Рис и овощи хранить на мармите. При подаче на стол в тарелку положить овощи с бульоном, рис и налить прозрачный бульон.

Бульон с овощами и бараниной

Бульон с овощами и бараниной Бульон из баранины

прозрачный - 400 г, баранина вареная 40 г; крупа перловая - 10 г, стручки фасоли - 40 г, морковь - 30 г, репа, брюква - 10 г, пастернак, петрушка - 10 г, лук-порей - 10 г. Овощи подготовить так же, как описано выше. Отдельно отварить перловую крупу, после варки промыть кипяченой водой до прозрачности и отварить стручки фасоли. При подаче на стол в тарелку положить кусок баранины, овощи, стручки фасоли, крупу и налить прозрачный бульон.

Бульон с цветной капустой

Бульон с цветной капустой Бульон мясной или куриный - 400 г, капуста цветная 100 г, зелень петрушки - 10 г. Гарнир для бульона приготовить следующим образом: цветную капусту нарезать на отдельные кочешки и варить в подсоленной воде. До подачи на стол вареную капусту хранить на мармите. При подаче на стол предварительно прогретую в бульоне капусту положить в тарелку, добавить ошпаренные листики и налить прозрачный бульон.

Бульон с брюссельской капустой

Бульон с брюссельской капустой Бульон прозрачный мясной - 400 г, брюссельская капуста (кочешки) - 100 г. Целые крепкие кочешки брюссельской капусты ошпарить в кипятке (2-3 минуты), откинуть и сварить в бульоне до готовности. Готовую капусту хранить в бульоне на мармите. Отпускать бульон так же, как сказано выше.

Бульон с мясными блинчиками

Бульон с мясными блинчиками Мясо - 600 г, лук репчатый - 50 г, морковь - 50 г, петрушка; для блинчиков: яйца - 3 шт., мука - 50 г, молоко - 300 г; для кнелей: телятина - 500 г, сливки - 400 г, соль и перец по вкусу. Сварить бульон с жареными кореньями и луком. Приготовить кнели: телятину пропустить 3 раза через мясорубку, положить в миску, поставить на 30 минут в холодильник, затем, вливая постепенно холодные сливки, непрерывно взбивать деревянной ложкой до образования пышной массы. Посолить, поперчить, хорошо вымешать. Намазать тонким слоем этой смесью обрезанные в виде квадратов блинчики, после чего скатать блинчики в плотные рулетики, сложить их в кастрюлю, смазанную маслом, закрыть крышкой и поставить на пар на 20 минут, чтобы фарш хорошо проварился. Перед подачей порезать фаршированные блинчики на 3 части каждый, сложить в суповую миску и залить супом с кореньями. Бульон с овощами (на гренках) Бульон мясной - 400 г; морковь - 30 г, репа - 20 г, капуста белокочанная или савойская - 30 г, лук-порей - 10 г, сыр 5 г, масло сливочное - 12 г. Овощи нашинковать соломкой, капусту ошпарить и все вместе слегка спассеровать, посолить и

припустить до готовности, с тем, чтобы к концу варки вся жидкость выпарилась. Один-два ломтика хлеба толщиной 5-6 мм (не обрезая корок) обжарить с маслом с обеих сторон, положить на них слой овощей, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Гренки переложить в сотейник в один ряд с интервалом в 11,5 см; полить мясным бульоном с жиром и поставить в жарочный шкаф на 12-15 минут (гренки должны хорошо набухнуть). При подаче на стол в тарелку положить гренки и налить прозрачный бульон. Так же можно готовить супы с различными наборами овощей и зелени. Овощи можно нарезать ломтиками, а после припускания нарубить, заправить по вкусу и поступить, как указано выше.

Бульон с овощами в горшочке

Бульон с овощами в горшочке Бульон мясной или куриный - 400 г, цыпленок - 70 г, морковь - 30 г, репа - 20 г, сельдерей - 10 г, лук-порей - 15 г, савойская капуста 60 г, масло сливочное - 5 г, хлеб пшеничный - 30 г. В горшочек положить порцию сырого цыпленка, морковь, репу и другие овощи, нарезанные дольками, лук-порей и савойскую капусту (предварительно ошпаренную). Горшочек с овощами залить прозрачным бульоном, добавить растопленное сливочное масло (без отстоя), закрыть горшочек крышкой и поставить в жарочный шкаф на 35-45 минут. Подать в закрытом горшочке. Отдельно подать гренки, нарезанные мелкими ломтиками.

Бульон со спаржей и кнелями

Бульон со спаржей и кнелями Бульон мясной, куриный - 400 г; спаржа - 25 г, петушиные гребешки - 20 г; для кнелей: филе курицы - 30 г, молоко - 15 г, яйца (белок) - 4 г, масло сливочное - 2 г. Из куриной кнельной массы разделать кнели при помощи чайных ложек. Спаржу нарезать по 2-2,5 см и отварить в подсоленной воде. Подготовленные гребешки также сварить. Гарнир хранить на мармите. При подаче на стол в тарелку положить спаржу, нарезанные гребешки, кнели и налить прозрачный бульон.

Бульон с кнелями в салате

Бульон с кнелями в салате Бульон мясной или куриный - 400 г, филе курицы или рябчика - 40 г, молоко - 20 г, яйца (белок) - 5 г, масло сливочное - 1 г. Листья зеленого салата ошпарить в кипятке (2-3 минуты), откинуть, облить холодной водой и разложить тонким слоем на доске. На подготовленные листья нанести ровный слой кнельной массы из курицы или дичи и свернуть в виде рулета диаметром до 2-2,5 см. Рулеты положить в соответствующую посуду, дно которой смазать маслом, подлить немного бульона, накрыть крышкой и припустить. При подаче на

стол рулет нарезать кружочками, положить в тарелку и залить прозрачным бульоном.

Бульон, заправленный жидким тестом

Бульон, заправленный жидким тестом Бульон мясной или куриный - 400 г, мука - 60 г, яйца - 2 шт., молоко - 3 ст. ложки, соль - 5 г. Приготовить жидкое тесто из муки, яиц, молока и соли, очень тщательно размешать, чтобы не было комков, и влить через сито с крупными дырочками в кипящий мясной бульон. Вскипятить.

Бульон с овощными шариками

Бульон с овощными шариками Бульон мясной или куриный - 400 г, морковь - 20 г, лук-порей - 20 г, репа - 20 г, сельдерей - 30 г, спаржа - 30 г, горошек зеленый - 30 г, лук репчатый - 20 г, масло топленое - 200 г. Вынуть маленькой круглой выемкой шарики из моркови, репы, порея, из корневого сельдерея, спаржи, добавить свежий зеленый горошек и самые мелкие целые луковички; опустить все овощи в горячий фритюр из топленого масла, хорошо подрумянить и, вынув из фритюра, обдать кипятком; затем опустить овощи в мясной бульон и довести до готовности.

Консоме с профитролями

Консоме с профитролями Мясо - 1,5 кг, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка и сельдерей - по 50 г, зелень петрушки и укропа - 1 пучок (небольшой), яичные белки (для осветления) - 3 шт., соль по вкусу, масло для жарки; для профитролей: масло - 50 г, мука - 80 г, вода - 150 г, яйца - 2 шт., соль по вкусу. Отделить от общего количества мяса 300 г, из остального поставить варить бульон. Коренья тонко порезать и обжарить в масле до золотистого цвета. После снятия с бульона пены опустить в него поджаренные коренья, лук и хорошо вымытую и связанную в пучок зелень петрушки и укропа. Варить бульон на небольшом огне, чтобы он не кипел. Когда мясо станет мягким, опустить в бульон пропущенное через мясорубку и смешанное со взбитыми белками сырое мясо, оставленное для оттяжки. Когда консоме сварится, процедить его через салфетку, прокипятить и держать на паровой бане. Подавать консоме в чашках. Добавить профитроли. Приготовление профитролей. Приготовить заварное тесто, сформовать из него мелкие шарики и испечь. Профитроли кладут в чашки с консоме.

Бульон со слоеными пирожками с мясом

Бульон со слоеными пирожками с мясом Мясо говяжье - 1,5 кг, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка - по 30 г, зелень петрушки и укропа - 5 г, вода 1 л, соль по вкусу; для теста: масло топленое - 200 г, мука - 200 г, вода - 150 г, соль 10 г; для фарша:

вареное мясо из бульона, лук репчатый - 50 г, яйца - 3 шт., масло для жарения - 20 г, бульон - 250 г, соль и перец по вкусу. Отделить обмытое мясо от костей, разрезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю в следующем порядке: на дно положить все кости, разрубленные вдоль, на них - куски мяса. Залить холодной водой, чтобы она целиком покрывала мясо. Поставить кастрюлю на небольшой огонь. С закипающего бульона тщательно снять ложкой всю пену, чтобы бульон совершенно очистился. Посолить бульон и опустить в него поджаренные в масле до светло-золотистого цвета порезанные коренья и лук. Одновременно опустить и зелень. Кастрюлю с бульоном поставить на слабый огонь, чтобы бульон не кипел; на таком огне бульон должен быть 2,5-3 часа, чтобы мясо хорошо выпарилось. С готового бульона снять весь жир, процедить бульон сквозь мокрую салфетку, положенную на дуршлаг, еще раз дать вскипеть. Подавать в чашках, с пирожками. Приготовление пирожков. Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в пол-пальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10-15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить тесто в холодильник на 20-25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в пол-пальца. Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш - кружочки сваренных вкрутую яиц, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где фарш, рюмкой. Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа,

БУЛЬОНЫ С ОМЛЕТОМ

ОМЛЕТ ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ГАРНИРОВ i12.gif i12_1.gif ОМЛЕТ ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ГАРНИРОВ Одним из основных гарниров для бульона является омлет. Готовят омлет по-разному. Кроме натурального (из яиц и молока или бульона), омлет готовят с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком,

каштанами и т.п., а также с дичью, курицей, печенью и др. Таким образом, благодаря омлетам прозрачные супы можно разнообразить не только с вкусовой, но с видовой стороны, приготовляя их одновременно разных цветов, например: красного цвета - из томата, зеленого - из шпината или горошка, белого - из спаржи или цветной капусты, темного - из дичи или печени и т. д. Кроме того, входя в состав того или иного гарнира, омлеты вносят разнообразие в прозрачные супы. Для омлета используются целые яйца, но можно готовить омлет из одних яичных желтков, оставшихся от осветления прозрачного бульона и других блюд, в состав которых входят белки. В массу, предназначенную для омлета с овощами, кукурузой, дичью, курицей, печенью и др., можно добавлять немного соуса молочного, белого или красного, в зависимости от основного продукта. В этом случае омлет получается очень вкусным, плотной консистенции и его удобно нарезать на порции. Смесь для омлета разливают в формы, хорошо смазанные маслом. Варить омлет на мармите при температуре 80-85 С или в жарочном шкафу, не допуская кипения воды. В порционных формочках омлет варить 12-15 минут, в формах емкостью 400-500 г омлет готовят 30-35 минут. Готовый омлет охладить до 30 С. При подаче на стол в тарелку положить омлет, вынутый из порционной формы или нарезанный на порции (если омлет варят в крупной посуде), налить мясной или куриный прозрачный бульон. Для улучшения внешнего вида и обогащения блюда витаминами добавить нарезанные листики сваренного шпината или ошпаренные листики зелени петрушки. (Бульон прозрачный мясной или куриный - 400 г, омлет - 40 г). Ниже описывается приготовление омлетов из разных продуктов и количество их на 10 порций. При этом даются два варианта закладки яиц: 1) яйца целиком; 2) яичные желтки и целые яйца вместе (1 желток = 15 г). Омлет натуральный Яйца целые - 5 шт., молоко - 250 г, масло сливочное (для смазки форм) - 10 г или яйца (желток) - 4,5 шт., яйца целые - 1,5 шт., молоко - 320 г и масло - 10 г. Сырые яйца взбить венчиком, постепенно присоединить холодное молоко и посолить по вкусу. Смесь процедить и разлить в смазанные маслом формы. Варить, как описано выше.

Омлет с морковью

Омлет с морковью Морковь - 300 г, молоко - 250 г, яйца - 5 шт., масло сливочное - 40 г или яйца (желток) - 4,5 шт., яйца целые 2,5 шт., морковь - 200 г, молоко или сливки - 200 г, масло - 40 г. Тонко нарезанную морковь припустить с маслом до готовности, протереть, пюре соединить со взбитыми яйцами, а затем с молоком, заправить солью и сахаром по вкусу, разлить в

формы и варить, как сказано выше. Омлет с горошком Зеленый горошек - 250 г, бульон прозрачный -- 100 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 5 шт., яйца целые - 2,5 шт. Горошек протереть, затем пюре соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахаром, добавить взбитые яйца и разлить в формы.

Омлет с томатом Omlet2.gif Omlet2_1.gif Омлет с томатом Томатная паста - 150 г, бульон мясной - 200 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 5 шт. и яйца целые 2,5 шт. Томат-пасту соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахарной пудрой, смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы.

Омлет с цветной капустой

Омлет с цветной капустой Капуста цветная - 250 г, соус молочный - 100 г, молоко или сливки - 50 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 7 шт., яйца целые - 2 шт., масло - 10 г. Вареную цветную капусту соединить с молочным соусом, добавить молоко или сливки и смешать со взбитыми яйцами, протереть через сито, заправить солью и разлить в формы.

Омлет со спаржей

Омлет со спаржей Головки спаржи - 250 г, остальные продукты те же, что для омлета с цветной капустой. Готовить омлет из головок спаржи следует так же, как из цветной капусты.

Омлет с каштанами

Омлет с каштанами Каштановое пюре - 250 г, бульон мясной - 150 г, яйца - 5 шт., сахар - 2 г, масло - 10 г или яйца (желток) - 8 шт., яйца целые - 1 шт. Соединить с бульоном пюре из каштанов, заправить небольшим количеством сахарной пудры, смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы.

Омлет с кукурузой

Омлет с кукурузой Кукуруза (зерна молочной зрелости) - 250 г, соус молочный - 50 г, молоко или сливки - 100 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 8 шт., яйца целые - 1 шт. Вареные зерна кукурузы протереть на машинке или сквозь сито, пюре соединить с молочным соусом, добавить сливки, заправить по вкусу солью и сахаром, соединить со взбитыми яйцами и разлить в формы.

Омлет с курицей Omlet1.gif Omlet1_1.gif Омлет с курицей Куриное пюре - 120 г, соус белый или бешамель - 100 г, сливки - 120 г, яйца (белок) - 2,5 шт., яйца (желток) - 5 шт. Измельченное на пюре вареное куриное мясо соединить с белым мясным или молочным соусом, добавить сливки, затем смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы.

Омлет с дичью

Омлет с дичью Вареное или жареное мясо дичи - 120 г, красный соус 100 г, сливки - 120 г, яйца целые - 2,5 шт., яйца

(желток) - 5 шт. Омлет с дичью в основном готовить так же, как с курицей. Пюре из дичи соединить с холодным красным соусом, добавить сливки, а затем смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы.

Омлет с печенью

Омлет с печенью Печень домашней птицы - 350 г, молочный соус - 150 г, яйца целые - 1,5 шт., яйца (желток) - 8 шт., масло - 60 г. Печень домашней птицы слегка посолить, обжарить с маслом, припустить до готовности и протереть сквозь сито. Полученное пюре (100 г) соединить с молочным соусом, после чего смешать со взбитыми яйцами, заправить по вкусу и разлить в формы.

Бульон с простым омлетом

Бульон с простым омлетом Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, масло сливочное - 1 г, яйца - 1/2 шт., молоко - 25 г, зелень. Сырые яйца слегка взбить венчиком и постепенно добавлять в них холодное молоко или бульон. Полученную смесь посолить, процедить через сито и разлить в формы, смазанные маслом. Сварить омлет на водяной бане при температуре 8085 С или в жарочном шкафу, не допуская кипения воды. В порционных формах омлет варить 12-15 минут. После варки омлет должен иметь плотную консистенцию. Готовый омлет охладить до 30 С . При подаче омлет вынуть из порционных форм (омлет, сваренный в больших формах, нарезать на порции), положить в тарелку и налить прозрачный бульон. Для улучшения внешнего вида блюда можно добавить нарезанные листья вареного шпината или ошпаренные листики петрушки.

Бульон со сборным омлетом

Бульон со сборным омлетом Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г; для омлета: морковь - 30 г или горошек зеленый - 36 г, или шпинат (листья) - 30 г, яйца - 1/2 шт., молоко, сливки или бульон 25 г, масло сливочное - 4 г, сахар - 1 г. Пюре морковное или из шпината или зеленого горошка смешать с сырыми яйцами, добавить молоко, сливки или бульон, перемешать массу и протереть через сито. Массу заправить солью и сахаром, разлить в формочки и приготовить омлет. При подаче в тарелку положить омлет и налить прозрачный бульон. Так же можно приготовить бульон с омлетом из томатной пасты, заменив при этом молоко или сливки бульоном.

Бульон с омлетом из цветной капусты

Бульон с омлетом из цветной капусты Бульон мясной или куриный - 400 г, капуста цветная (для гарнира) - 75 г, зелень; для омлета: капуста цветная - 25 г, соус - 10 г, яйца - 1/2 шт., молоко или сливки - 15 г, масло сливочное - 1 г. Пюре из цветной капусты соединить с молочным соусом средней густоты, добавить

молоко или сливки, яичные сырые желтки, посолить и приготовить омлет в порционных формах, как описано выше. Отдельно сварить нарезанные кочешки цветной капусты и ошпарить листики петрушки. При подаче в тарелку положить омлет, цветную капусту, зелень и налить прозрачный бульон. Так же можно приготовить омлет из спаржи.

Бульон весенний со сборным омлетом

Бульон весенний со сборным омлетом Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г, зелень; для омлета: морковь - 10 г, шпинат (листья) - 10 г, спаржа - 15 г, яйца - 1/2 шт., молоко - 25 г, масло сливочное - 4 г. Приготовить омлет из яиц и молока с добавками моркови, шпината и спаржи и нарезать его в форме ромбов. При подаче в тарелку положить по куску омлета каждого вида, сваренные листики шпината или зелени петрушки и налить прозрачный бульон.

Бульон с разными омлетами

Бульон с разными омлетами Бульон мясной или куриный - 400 г; продукты для омлета см. в "Бульоне с омлетом". Приготовить омлет трех-четырех сортов, например: с морковью, горошком, печенью натуральной в соответствующих пропорциях. Разлить и варить омлет в маленьких тарталетках (по 3-4 шт. на порцию) или в соответствующей посуде на 10 порций, омлет нарезать кусками в форме кубика, ромба, квадрата и т. п. Отдельно отварить нарезанный шпинат. При подаче на стол в тарелку положить омлет разных цветов, шпинат и налить прозрачный бульон.

Бульон с омлетом и спаржей

Бульон с омлетом и спаржей Бульон мясной или куриный - 400 г, головки спаржи - 50 г; для омлета: томат-паста - 15 г, сливки или бульон - 25 г, яйца - 1/2 шт., масло сливочное - 1 г, сахар - 1 г. Для гарнира отварить головки спаржи и приготовить омлет с томатом так же, как омлет из шпината. Омлет нарезать в форме брусочков. При подаче в тарелку положить гарнир и налить прозрачный бульон.

Бульон с омлетом и овощами (соломкой)

Бульон с омлетом и овощами (соломкой) Бульон мясной или куриный - 400 г, морковь - 30 г, репа 10 г, пастернак - 10 г, сельдерей - 5 г, лук-порей - 15 г, шпинат - 5 г, масло сливочное - 5 г; для омлета: шпинат (листья) - 30 г, яйца - 1/2 шт., молоко - 25 г, масло сливочное - 4 г. Нарезать и подготовить овощи так же, как для бульона с овощами (соломкой); омлет со шпинатом приготовить, как описано выше. При подаче положить в тарелку гарнир и налить прозрачный бульон.

Бульон с омлетом и брюссельской капустой

Бульон с омлетом и брюссельской капустой Бульон мясной или куриный - 400 г, капуста брюссельская - 50 г, зелень; для омлета: яйца - 1/2 шт., молоко - 25 г, масло сливочное - 1 г. Приготовить натуральный омлет, отдельно сварить в бульоне брюссельскую капусту, ошпарить листики петрушки. При подаче в тарелку положить омлет, нарезанный кубиками, брюссельскую капусту, листики зелени и залить прозрачным бульоном.

Бульон с омлетом из печенки

Бульон с омлетом из печенки Бульон куриный или из дичи - 400 г, пюре из вареной куриной печени - 25 г, соус - 15 г, яйца - 1/2 шт., масло сливочное - 1 г. Пюре из вареной печенки домашней птицы, протертое через сито с очень мелкими ячейками, смешать с теплым молочным или белым соусом, добавить сырое яйцо, перемешать, посолить, разлить в формы и сварить. Подать так же, как бульон с омлетом. В тарелку можно также положить отварные шампиньоны, нарезанные соломкой.

Бульон с омлетом из курицы или дичи

Бульон с омлетом из курицы или дичи Бульон куриный или из дичи - 400 г, пюре из куриного вареного мяса - 10 г, соус - 15 г, молоко или сливки - 10 г, яйца - 1/2 шт., масло сливочное - 1 г, мускатный орех. Пюре из вареной курицы смешать с молочным или белым соусом, добавить сырое яйцо, молоко или сливки, заправить по вкусу солью, мускатным орехом (в порошке). Массу разлить в формы и сварить, как указано выше. Омлет из дичи жареной или вареной готовить так же, но с красным соусом. При подаче в тарелку положить омлет и налить прозрачный бульон.

Бульон с омлетом и курицей

Бульон с омлетом и курицей Бульон куриный или мясной - 400 г, курица вареная - 40 г, зелень; для омлетов: пюре из вареной куриной печени - 9 г, соус молочный или белый - 5 г, томат-паста - 5 г, горошек зеленый - 12 г, сливки, молоко или бульон - 25 г, яйца - 1/2 шт., масло сливочное - 1 г. Приготовить омлет трех цветов (с куриной печенкой, с томатной пастой и с зеленым горошком). Сварить курицу. При подаче в тарелку положить омлет, нарезанный кубиками, мякоть курицы, нарезанную короткой соломкой, листики зелени петрушки и налить прозрачный бульон.

Бульон с омлетом и кукурузой

Бульон с омлетом и кукурузой Бульон мясной - 400 г, кукуруза вареная (зерна) - 50 г, молоко - 25 г, яйца - 1/2 шт., масло сливочное - 1 г. Вареную кукурузу, смешанную с яйцом и молоком, посолить, положить в специальные металлические формочки или мелкие сотейники, смазанные маслом, и запечь в жарочном шкафу. Готовый омлет оставить на 10-15 минут в

теплом, но не горячем месте. Затем вынуть из форм и нарезать на порции (по 80 г). При подаче в тарелку положить порцию омлета и залить его готовым прозрачным бульоном.

Бульон с омлетом и спаржей

Бульон с омлетом и спаржей Бульон мясной или куриный - 400 г, головки спаржи - 50 г; для омлета: томат-паста - 15 г, бульон - 25 г, яйца - 1/2 шт., сахар 1 г, масло сливочное - 1 г, зелень - 2 г. Омлет можно приготовить как указано в рецепте "Бульон с омлетом". Для бульона приготовить омлет с томатом. Головки спаржи (лучшую часть) отварить в подсоленной воде. При подаче на стол в тарелку положить омлет, приготовленный в порционной формочке или нарезанный в форме брусочков, ошпаренные листочки зелени петрушки и налить прозрачный бульон. Бульон с омлетом и капустой Бульон прозрачный мясной или куриный - 400 г; капуста брюссельская - 50 г; для омлета: яйца - 1/2 шт., молоко - 25 г, масло сливочное 4 г. Приготовить омлет натуральный (см. "Бульон с омлетом"). Ошпарить и сварить в бульоне брюссельскую капусту. При подаче на стол этого блюда поступать так же, как сказано выше.

Бульон с омлетом и вермишелью

Бульон с омлетом и вермишелью Бульон мясной или куриный - 400 г, вермишель - 20 г; для омлета: пюре из куриной печени - 25 г; бульон или соус молочный - 15 г, яйца - 1/2 шт., масло - 10 г. Омлет готовить с печенью в порционных формочках. Вермишель отварить. Можно приготовить омлет с яичными желтками, как описано выше. При подаче на стол в тарелку положить омлет, вермишель и налить прозрачный бульон.

Несколько полезных советов решившим приготовить бульон

Несколько полезных советов решившим приготовить бульон Повара считают, что нигде так не проявляется искусство кулинара, как при варке бульона Не забывайте, что варка бульона определяет вкус многих блюд, ведь бульон - основа не только для супов, но и для ряда соусов и заливных. Свежую зелень (укроп, петрушку и др.), а также пряные травы применяйте широко, это не только улучшает внешний вид и вкус блюда, но и обогащает его витаминами и минеральными солями. Однако строжайшую умеренность следует соблюдать при использовании специй и пряностей. Пересолить, переперчить - значит безнадежно испортить кушанье. Солить мясной бульон следует за 30 минут до готовности, рыбный - в начале варки, грибной - в конце. На 1 л бульона кладут 10 г соли. Не следует исправлять пересоленный бульон добавлением воды. В случае необходимости можно разбавить его мясной оттяжкой. Если бульон в дальнейшем хотят использовать для соусов и заливных блюд, его не солят.

Обогащайте свою пищу, используя отвары, в которых варились овощи. Питательные вещества овощей во время варки в значительных количествах переходят в воду. Употребляйте овощные отвары в супы и соусы. Но не забывайте - бульон теряет специфический вкус и аромат, если в него положить слишком много овощей. Если при варке бульона пена опустилась на дно, надо влить в кастрюлю стакан холодной воды: пена поднимется на поверхность и ее можно будет снять. Но бульон все же и после этого не станет вполне прозрачным. Бульон будет еще вкуснее, если в тарелку добавить столовую ложку хереса. Прозрачный мясной бульон приобретает особенно приятный вкус, если при варке в него положить кусочек сухого сыра. Не очень крепкий бульон, особенно из костей, можно сдобрить сушеными или свежими дрожжами. Свежих дрожжей идет примерно 10 г на порцию. Бульон должен быть светло-янтарного цвета, без жира на поверхности. С очень жирного бульона излишек жира можно снять, когда бульон остынет. Жир, снимаемый с бульонов, особенно хорош для фритюров, поскольку отличается нежным вкусом и ароматом. Чтобы бульон был прозрачным, его сначала варят на большом огне. После того как он закипит, 2-3 раза добавляют по столовой ложке холодной воды, каждый раз доводя до кипения. Затем огонь убавляют. Собравшуюся на поверхности пену удаляют шумовкой. Чтобы бульон не имел привкуса сала, с него в процессе варки периодически удаляют жир. В куриный бульон не кладите никаких приправ, кроме луковицы и моркови, иначе он потеряет свой вкус. Если бульон будет некоторое время храниться, после процеживания его снова доводят до кипения, а затем

СУПЫ-КЛАССИФИКАЦИЯ

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

ГОРЯЧИЕ СУПЫ В группу горячих супов входят супы, приготовляемые из разнообразных мясных, рыбных продуктов, овощей, бобовых, круп макаронных изделий на бульонах, молоке и воде. По способу приготовления горячие супы подразделяются на заправочные, супы-пюре и прозрачные. Горячие супы перед подачей должны иметь температуру не ниже 75 С . Для сохранения прозрачных бульонов, супов-пюре и гарниров в горячем состоянии применяются водяные бани. Заправочные супы хранят на водяной бане или на борту плиты не более двух часов, так как качество их при хранении быстро ухудшается.

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ Заправочные супы готовят на мясном, курином, рыбном, грибном бульонах, на воде (вегетарианские) и на молоке цельном или разбавленном водой. Заправочные супы

варят с овощами, крупами, мучными и макаронными изделиями. В супах с овощами содержатся ценные питательные и вкусовые вещества, а в супах с макаронными изделиями и рисом много крахмала и минеральных веществ. В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяются на борщи, щи, рассольники, супы с овощами, картофелем, макаронными изделиями, крупами, солянки. На мясном бульоне варят супы с различными видами продуктов, а на рыбном бульоне лучше всего готовить щи из квашеной капусты, суп картофельный, суп картофельный с крупой, рассольник. Не рекомендуется готовить на рыбном бульоне супы с мучными и макаронными изделиями - такие блюда не обладают хорошим вкусом. Чтобы суп был вкусен и потеря витаминов в продуктах была минимальной, а также чтобы продукты не превращались в кашеобразную массу, необходимо тщательно соблюдать сроки варки продуктов. Если суп варят из нескольких видов продуктов, то их кладут в котел с бульоном в соответствии со сроком варки и особенностями каждого вида продукта. Например, при варке супов, в состав которых входит картофель, квашеная капуста, соленые огурцы, уксус и щавель, сначала варят картофель, так как с продуктами, содержащими кислоту, он плохо разваривается. При варке заправочного супа подготовленные продукты кладут в котел с кипящим бульоном и, нагревая как можно быстрее, доводят содержимое до кипения. После этого нагрев уменьшают, так как при бурном кипении с парами быстро улетучиваются ароматические вещества, а, кроме того, продукты теряют свою форму. За 5-10 минут до окончания варки в заправочный суп вводят пассерованную муку, разведенную бульоном - белый соус. Супы, в состав которых входит картофель, мукой можно не заправлять. Специи (лавровый лист, перец, гвоздику) и соль кладут в суп незадолго до окончания варки. Нормы специй в раскладках не указаны; при употреблении специй можно пользоваться следующим расчетом: на 10 порций супа - 0,2 г лаврового листа и 0,2 г перца горошком. Рекомендуется добавлять, особенно в борщ и рассольник, во время варки зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок ("букет"), в который иногда добавляют специи. "Букет" удаляют по окончании варки супа. Для повышения качества заправочных супов рекомендуется варить их в котлах небольшой емкости (до 10 л) и как можно быстрее подавать. В тех предприятиях общественного питания, в которых супы

ОВОЩНЫЕ СУПЫ

ОВОЩНЫЕ СУПЫ Овощные супы приготовляют из различных свежих овощей. В зимний период, когда мало свежих овощей,

можно использовать свежие быстрозамороженные и консервированные овощи. В зависимости от сезонного набора овощей эти супы могут быть весьма разнообразны. Так, например, кроме основных овощей - картофеля, белокочанной капусты, моркови, петрушки, в весенний период в набор овощей можно включить такие овощи, как салат, шпинат, свежие огурцы, свекольную ботву, кольраби, зеленый лук, спаржу и т. п., а также консервированный горошек, стручки фасоли и др. Летом набор овощей дополняется цветной и ранней белокочанной капустой, кабачками, баклажанами, репой, помидорами, горошком, фасолью, луком пореем, сельдереем. В осенний период ассортимент овощей еще более расширяется, в основном за счет тыквы, брюквы, брюссельской и савойской капусты. Овощные супы готовят на мясном, костном или грибном бульонах, на воде или на прозрачных отварах от картофеля и овощей. Хорошие вкусовые качества имеют супы, приготовленные на отварах или воде, в которые добавляют 50% молока. Горячее молоко вливают и раздаточный котел или непосредственно в тарелку перед подачей супа. Овощи варят отдельно в соответствующем количестве отвара или воды с учетом того, что около 40-50% жидкости в супе должно составить молоко. Специи (лавровый лист и др.) в овощные супы кладут в ограниченном количестве или совсем не кладут, имея в виду, что эти супы в достаточной мере ароматизируются овощами, входящими в их состав. К овощным супам можно подавать пирожки с мясным, рисовым, капустным, морковным и другими фаршами.

СУПЫ-РЕЦЕПТЫ

СУПЫ-РЕЦЕПТЫ

Суп крестьянский

Суп крестьянский Капуста - 80 г, картофель - 110 г, репа - 15 г, морковь 10 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, сметана, зелень.

2,5 см, картофель - кубиками, репчатый лук нашинковать. В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель и варить суп 20-25 минут. За 5-10 минут до окончания варки в суп положить нарезанные помидоры. Подавать со сметаной и зеленью. Второй способ Морковь - 30 г, репа - 30 г, лук-порей (белая часть) - 25 г, сельдерей - 15 г, картофель - 100 г, шпинат, щавель или салат зеленый - 10 г, помидоры свежие - 30 г, жир - 10 г. Овощи нарезать: морковь - кружочками, репу - дольками, лук-порей (белую часть) - кружками, стебли сельдерея нашинковать, все вместе слегка спассеровать, затем залить горячим бульоном и варить 10-15 минут. После этого добавить картофель, нарезанный

кружками, и варить до готовности. За 5-6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры, листики щавеля или шпината, или зеленого салата (в зависимости от сезона) и довести суп до вкуса.

Суп из разных овощей

Суп из разных овощей Капуста - 40 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, репа 20 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей 10 г, горошек (лопаточки) - 15 г, фасоль (стручки) - 15 г, помидоры - 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, зелень. Морковь, петрушку, лук-порей и репчатый лук нашинковать соломкой и спассеровать на жире. Белокочанную капусту и стручки фасоли нашинковать; стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2-3 части. Картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры дольками. В кипящий бульон или воду положить капусту и довести до кипения. Остальные овощи закладывать с учетом сроков варки. Варить суп 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры и посолить. В суп, приготовленный на воде, добавить молоко (200 г) или подавать его со сметаной (10 г) и зеленью.

Суп из кабачков со свежими грибами

Суп из кабачков со свежими грибами Грибы белые свежие - 83 г, кабачки - 100 г, картофель 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук зеленый - 15 г, помидоры - 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, сметана - 10 г, зелень. Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья, нарезанные ломтиками, спассеровать на жире и за 2-3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2-2,5 см. Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить 20-30 минут, добавить спассерованные коренья, картофель и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и соль. Подавать со сметаной и зеленью. Суп можно приготовить с молоком (200 г).

Суп из цветной капусты

Суп из цветной капусты Капуста цветная - 80 г, лук-порей - 30 г, картофель 80 г, горошек консервированный - 20 г, масло сливочное 10 г, сметана - 10 г. Лук-порей (белую часть) нарезать вдоль на кусочки длиной 2,5 - 3 см и слегка спассеровать с маслом. В кипящий бульон или воду положить подогретый лук, цветную капусту, картофель, нарезанный брусочками. За 5 минут до окончания варки добавить зеленый консервированный горошек и листики петрушки. Суп можно заправить сметаной или яично-молочной смесью или приготовить его с молоком.

Суп из брюссельской капусты

Суп из брюссельской капусты Капуста брюссельская - 100 г, лук-порей - 40 г, картофель - 75 г, масло сливочное - 10 г, сметана или сливки - 25 г, зелень. Брюссельскую капусту погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты и откинуть на сито. Лук-порей нашинковать и вместе с капустой слегка спассеровать на жире. Подготовленные овощи положить в кипящий бульон, добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками и варить до готовности при слабом кипении. Подавать со сметаной или сливками и зеленью. Так же можно приготовить суп на воде с добавлением молока.

Суп с кольраби

Суп с кольраби Кольраби - 100 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, петрушка 5 г, сельдерей - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, томат-пюре - 5 г, картофель - 50 г, масло сливочное 10 г, салат или шпинат - 10 г, сметана или сливки - 25 г. Морковь, петрушку, репу, сельдерей и репчатый лук нарезать ломтиками и спассеровать на жире с добавлением томатапюре. Кольраби, также нарезанную ломтиками, погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты и откинуть на сито. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон или воду положить подготовленные овощи и варить 20-25 минут при слабом кипении. За 5 минут до окончания варки добавить нарезанный шпинат или салат и лук-порей. Сметану или сливки подать в соуснике.

Суп с салатом

Суп с салатом Салат - 100 г, картофель - 90 г, лук репчатый - 10 г, лукпорей - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана или сливки 25 г, мясо - 60 или яйца - 1 шт., зелень. Нарезанный салат погрузить в кипящую воду на 1 минуту, откинуть на сито, дать стечь воде и припустить с маслом в течение 10-15 минут на слабом огне. Лук репчатый и лукпорей нашинковать и спассеровать на жире. В кипящий бульон или воду положить подготовленный салат и лук, картофель, нарезанный ломтиками, и варить 15-20 минут при слабом кипении. Подавать с мясом или яйцом, сваренным в мешочек или вкрутую, сметаной и зеленью.

Суп из овощей со свежими огурцами

Суп из овощей со свежими огурцами Огурцы - 75 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, лук 10 г, томат-пюре - 10 г, горошек зеленый - 15 г, салат 10 г, масло сливочное - 10 г, яйца - 1/8 шт., молоко - 25. Коренья, лук и картофель нарезать кружочками. Морковь и лук, спассерованные с жиром и томатом-пюре, заложить в кипящий бульон или воду, добавить картофель и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки положить свежие огурцы, нарезанные кружочками, нарезанный салат,

зеленый горошек и соль. При подаче в тарелку добавить смесь из яичного желтка и молока. Этот суп можно приготовить с молоком.

Суп из овощей с фасолью

Суп из овощей с фасолью Капуста цветная - 75 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, фасоль - 20 г, маргарин столовый - 10 г, зелень. Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой (на 1 кг фасоли - 3 л воды) и, медленно нагревая на слабом огне в закрытой посуде, сварить до готовности. Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать и спассеровать на жире. Картофель нарезать дольками или брусочками. Цветную капусту разделить на небольшие кочешки. В кипящий бульон положить одновременно коренья, картофель, цветную капусту и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить вареную фасоль с отваром и посолить.

Суп из овощей с фасолью и гренками

Суп из овощей с фасолью и гренками Капуста савойская - 75 г, картофель - 50 г, фасоль свежая - 40 или сушеная - 20 г, морковь - 20 г, лукпорей - 20 г, лук репчатый - 10 г, сало свиное - 15 г, сметана - 15 г, гренки - 20 г. Савойскую капусту нарезать шашками и погрузить в горячую воду на 1-2 минуты. Морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе слегка спассеровать на свежем свином сале, залить горячей водой, добавить картофель, нарезанный ломтиками, свежую белую фасоль, капусту, соль и варить суп при слабом кипении до готовности. Если суп варят с сушеной фасолью, то ее нужно предварительно сварить. К супу отдельно подать сметану и подсушенные гренки из пшеничного хлеба, нарезанные мелкими ломтиками.

Суп из овощей с кукурузой молочной зрелости

Суп из овощей с кукурузой молочной зрелости Капуста - 50 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка и сельдерей - 10 г, лук репчатый - 15 г, кукуруза (зерна) - 40 г, помидоры свежие - 35 г, масло сливочное 15 г, зелень. Репчатый лук мелко нарезать и слегка спассеровать на жире. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать ломтиками, положить в лук и продолжать пассерование до полной готовности овощей. Белокочанную капусту нарезать шашками, положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще 10-15 минут. Затем соединить суп с отдельно сваренной кукурузой молочной зрелости, пассерованными овощами и свежими помидорами, добавить соль и снова довести до кипения. При подаче суп рекомендуется посыпать зеленью петрушки или

же укропа.

Суп из спаржи

Суп из спаржи На 0,5 кг спаржи: вода - 1 л, сливочное масло - 2 ст. ложки, мука - 1-2 ст. ложки, сахар - 0,5 ч. ложки, сок лимона - 1 ст. ложка, соль - 1 г, яйцо (желток) - 2 шт., молоко - 1/3 стакана. Спаржу хорошо промыть, срезать верхушки и поставить тушить в небольшом количестве воды. Оставшуюся спаржу отварить, не очищая, в слегка подсоленной воде, протереть сквозь сито, добавить туда сахар, оставшееся сливочное масло и тушеные верхушки спаржи. Дать еще раз закипеть. Снять суп с огня. Молоко смешать с желтками, приправить соком лимона и небольшим количеством соли.

Суп из сельдерея

Суп из сельдерея Сельдерей - 250 г, лук репчатый - 1 шт., маргарин или сливочного масла - 2 ст. ложки, мука - 3 ст. ложки, вода - 1 л, яйцо (желток) - 1 шт., сметана - 1/2 стакана, тертый сыр - 80 г, соль, лимонная кислота - 0,1 г. Очистить сельдерей и натереть на крупной терке. Мелко нарезать лук и обжарить на маргарине (сливочном масле), добавить муку, протушить. Проварить 10 минут, снять с огня. Смешать желток и сметану с небольшим количеством воды и влить в суп. Посыпать сыром. Заправить солью и лимонным соком.

Суп из моркови

Суп из моркови Морковь - 4 шт., вода - 1,5 л, крупа манная - 2 ст. ложки, сметана - 1 стакан, яйца (желток) - 3 шт., перец молотый черный, соль. Морковь нарезать мелкими кубиками и отварить до готовности в подсоленной воде. Затем всыпать манную крупу, проварить 3-5 минут и заправить суп смешанной с желтками сметаной, перцем, солью.

Суп луковый с гренками

Суп луковый с гренками Лук репчатый - 4 головки, масло сливочное - 50 г, мука - 2 ст. ложки, соль; для овощного отвара: морковь, корень петрушки, сельдерея - по 1 шт., репчатый лук - 1 шт., вода 2 литра; для гренков: хлеб пшеничный (черствый) - 4 ломтика, сыр (тертый) - 2 ст. ложки, сливочное масло - 2 ст. ложки. Лук нашинковать и обжарить на масле. Когда он размягчится, посыпать его мукой, увеличить нагрев и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Овощи отварить. Залить лук несколькими ложками овощного отвара, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне 10 минут. Затем переложить его в овощной отвар, посолить и варить еще 10 минут. Ломтики хлеба поджарить на масле, посыпать тертым сыром, выдержать еще некоторое время на сковороде, чтобы сыр растопился, и вместе с рубленой зеленью подавать к столу.

Суп из зеленого горошка с рисом

Суп из зеленого горошка с рисом Зеленый горошек, лущеный - 3 стакана, вода - 1 л, рис 0,5 стакана, яйца (желток) - 3 шт., сливочное масло 50 г, зелень петрушки, укроп, соль. Отдельно отварить рис и зеленый горошек, затем их соединить, посолить, заправить зеленью, желтками, маслом и довести до кипения.

Суп из белой фасоли со сметаной и солеными огурцами

Суп из белой фасоли со сметаной и солеными огурцами Фасоль белая - 2 стакана, вода - 2 л, огурцы соленые - 6 шт., вода - 0,5 л, мука - 3 ч. ложки, масло сливочное - 6 ст. ложек, сметана - 1 стакан, зелень петрушки, укроп, соль. Предварительно замоченную фасоль отварить в этой же воде. Затем протереть

через сито. Огурцы очистить, нарезать ломтиками и отварить в воде. Муку подрумянить на масле, ввести в отвар огурцов, влить туда же фасоль с отваром. Суп заправить маслом и сметаной, довести до кипения. При подаче к столу добавить мелко нарубленную зелень.

Суп зеленый из кореньев с пирожками

Суп зеленый из кореньев с пирожками Мясо - 600 г, репа - 100 г, морковь - 150 г, петрушка 50 г, лук репчатый - 50 г, сельдерей - 50 г, зеленый горошек - 60 г, консервированные зеленые бобы - 60 г, цветная капуста - 500 г.; для клецек: масло сливочное - 50 г, яйца - 3 шт., мука 80 г, вода - 150 г. Для пирожков: мука - 450 г, масло (для теста) - 200 г, сметана - 200 г, соль - 10 г, капуста 800 г, яйца - 4 шт., масло (для фарша) - 100 г. Сварить мясной бульон. Все коренья нашинковать очень тонко (в виде спичек), обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обрезки от кореньев положить в бульон и варить вместе с мясом. Залить бульон в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накрыть крышкой и держать на пару до тех пор, пока весь бульон не впитается в коренья. Отдельно отварить в соленом кипятке разобранную на маленькие кочешки цветную капусту. Консервы зеленого горошка и зеленых бобов отцедить от сока. Приготовление клецек. Вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку, размешать на огне, слегка остудить, втереть яйца по одному, готовое тесто брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток. Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные коренья, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и подавать. Приготовление пирожков. Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник. Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать. Выложить в миску, на капусту положить рубленные яйца, залить растопленным маслом и хорошо вымешать. Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипать, как у ватрушек, смазать пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СУПЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СУПЫ Супы картофельные готовят на

мясном, костном, рыбном и грибном бульонах, а также на воде. Приготовляют суп из одного картофеля или с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий. Отдельно к картофельным супам могут быть поданы пирожки, а к рыбным картофельным супам - расстегаи с вязигой или рыбой.

Суп картофельный постный

Суп картофельный постный Картофель - 200 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 5 г, маргарин столовый 5 г, зелень. Коренья нарезать ломтиками или брусочками, репчатый лук нашинковать, добавить томат-пюре и все вместе спассеровать на сливочном маргарине или растительном масле. Картофель нарезать кубиками или брусочками. В кипящий бульон или воду положить коренья, довести до кипения, добавить картофель и варить 15-20 минут. В конце варки суп посолить.

Суп картофельный с мясом

Суп картофельный с мясом Мясо - 60 г, кости - 150 г, картофель - 225 г, морковь 20 г, петрушка, сельдерей - 10 г, лук репчатый и порей - по 10 г, томат-пюре - 5 г, жир - 10 г, зелень - 2 г. Коренья нарезать ломтиками или брусочками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать ломтиками, кубиками или брусочками. В кипящий бульон заложить коренья, дать бульону закипеть, затем добавить картофель, специи и варить в течение 15-20 минут.

Суп картофельный с фрикаделями

Суп картофельный с фрикаделями Картофель - 175 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук - 20 г, томат-пюре - 5 г, маргарин столовый - 5 г, зелень; для фрикаделей: мясо говяжье, баранье или свиное - 57 г, лук репчатый - 5 г, яйца - 4 г, вода - 5 г, перец. Сварить картофельный суп на мясном бульоне, как описано выше. Приготовить фарш для фрикаделей и разделать их в форме шариков по 8-10 г. Сварить фрикадели в картофельном супе. Подавать суп с фрикаделями и зеленью. Так же приготовить суп на рыбном бульоне с фрикаделями из рыбы.

Суп картофельный с сушеными грибами

Суп картофельный с сушеными грибами Картофель - 200 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, грибы сушеные - 4 г, томат-пюре - 5 г, маргарин столовый - 5 г, зелень. Приготовить картофельный суп на грибном бульоне. В процессе варки в суп положить вареные шинкованные грибы.

Суп картофельный с сушеными грибами и

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом Картофель - 125 г, лук - 15 г, грибы сушеные - 4 г, чернослив - 15 г, масло подсолнечное рафинированное 10 г, мука - 5 г, изюм - 20

г, лимон - 1/10 шт. Мелко нашинковать вареные грибы и положить их в процеженный грибной бульон. Лук, мелко нарубленный, спассеровать на растительном масле, добавить муку и продолжать пассерование еще 4-5 минут, после чего соединить с грибным бульоном; суп довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варить до готовности. Подавать с ломтиками лимона и зеленью.

Суп картофельный со свежими грибами

Суп картофельный со свежими грибами Грибы белые свежие - 55 г, картофель - 175 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 30 г, маргарин столовый - 5 г, сметана - 10 г, зелень. Ножки свежих белых грибов мелко нарубить и спассеровать на жире; шляпки нашинковать и варить в бульоне или воде 30-40 минут. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать в форме кубиков или шашек. В кипящий мясной, костный бульон или воду положить пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить. Подавать со сметаной и зеленью.

Суп картофельный со свежими грибами и мозгами

Суп картофельный со свежими грибами и мозгами Мозги - 47 г, грибы белые свежие - 55 г, картофель 175 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 30 г, маргарин столовый - 5 г, сметана - 10 г, зелень. Сварить суп картофельный со свежими грибами на мясном бульоне так же, как описано выше. Отдельно сварить мозги. Бульон использовать для супа. Подавать с кусками мозга, сметаной и зеленью.

Суп картофельный с головизной

Суп картофельный с головизной Головизна - 142 г, картофель - 200 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 5 г, маргарин столовый - 5 г, зелень. Сварить бульон из голов осетровых рыб и приготовить суп так же, как и суп картофельный. Подавать с куском головизны, нарезанными хрящами, зеленью. Отдельно можно подать пирожки с вязигой или с рыбным фаршем.

Суп картофельный с сущиком

Суп картофельный с сущиком Рыба (сущик) - 80 г, картофель - 200 г, лук - 30 г, перец горошком, лавровый лист, зелень. Картофель и лук репчатый нарезать крупными дольками. В кипящий бульон или воду положить картофель и лук и варить их до полуготовности, затем добавить очищенную мелкую сушеную рыбу (сущик) и варить суп до готовности. В конце варки положить душистый перец и лавровый лист. Подавать суп с рыбой и

зеленью.

Суп картофельный с килькой, хамсой, салакой или тюлькой солеными

Суп картофельный с килькой, хамсой, салакой или тюлькой солеными Килька, хамса или тюлька - 50 г, картофель - 225 г, морковь - 15 г, петрушка - 7 г, лук - 20 г, томат-пюре 3 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 15 г, зелень. Подготовленную так же, как и для щей, рыбу положить вместе с картофелем в рыбный бульон или воду и варить обычным способом. При подаче суп посыпать зеленью петрушки или укропом. Так же можно приготовить суп картофельный с крупой и килькой, хамсой, салакой или килькой.

Суп картофельный с щавелем

Суп картофельный с щавелем Картофель - 125 г, щавель - 60 г, морковь - 15 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, маргарин столовый - 5 г, сметана - 10 г, зелень. Коренья нарезать кубиками, лук мелко нарезать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать также кубиками. Хорошо промытые листики щавеля разрезать на 2-3 части. В кипящий бульон или воду положить пассерованные овощи, а когда бульон снова закипит, добавить картофель и варить 15-20 минут. За 5 минут до окончания варки положить листики щавеля и посолить. Подавать со сметаной и зеленью.

Суп картофельный по-молдавски

Суп картофельный по-молдавски Курица - 100 г, картофель - 150 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 15 г, уксус - 5 г, перец красный - 0, 2 г. Коренья, нарезанные соломкой, слегка спассеровать с жиром, добавить к ним уксус. В процеженный куриный бульон заложить картофель, нарезанный брусочками, а через 5-6 минут - пассерованные коренья и муку, разведенную бульоном. Суп заправить по вкусу солью, красным перцем и варить до готовности. Подавать суп с куском вареной курицы, сметаной и зеленью.

Суп картофельный с фасолью

Суп картофельный с фасолью Картофель - 125 г, фасоль или горох лущеный - 40 г, морковь - 20 г, лук - 20 г, петрушка - 5 г, маргарин - 5 г, зелень - 2 г, специи. Перебранную и вымытую фасоль или горох залить холодной водой, закрыть посуду крышкой и медленно нагревать до закипания, затем варить при очень слабом кипении до готовности. Коренья нарезать кубиками или брусочками в 1,5-2 см длиной, лук - мелко и все вместе спассеровать. В горячий бульон заложить коренья, картофель, вареную фасоль, лавровый лист, перец и варить до готовности картофеля.

Подавать суп с зеленью.

Подавать суп с зеленью. Так же готовят суп картофельный с горохом, чечевицей и зеленым горошком. Суп картофельный с луком-пореем Лук-порей (белая часть) - 40 г, картофель кружками 150 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г; для второго способа те же продукты, но вместо сметаны молоко - 200 г. Этот суп готовят преимущественно вегетарианским. Первый способ Лук-порей (белую часть) нарезать кружками и слегка спассеровать с маслом. Картофель нарезать кружочками. В кипящую воду заложить лук, картофель, соль (по норме) и варить при слабом кипении до готовности. Отдельно подсушить гренки из хлеба, нарезанного маленькими кружками или квадратами. Подавать суп со сметаной и зеленью укропа. Второй способ Суп этот можно приготовить с молоком. Пассерованный лук и картофель заложить в горячее молоко, разбавленное на 50% водой. В остальном поступают, как сказано выше.

Суп картофельный с макаронными изделиями

Суп картофельный с макаронными изделиями Морковь - 20 г, петрушка, сельдерей - 10 г, лук репчатый и порей - по 10 г, картофель - 150 г, макаронные изделия 20 г, маргарин столовый - 5 г, специи. Картофельный суп с макаронными изделиями готовят на мясном или грибном бульоне. Коренья нарезать брусочками или в форме лапши, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром; картофель нарезать брусочками или дольками. В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, дать закипеть, затем добавить лапшу, макароны размером в 3-4 см, картофель и варить 25-30 минут. За 10-15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Суп картофельный с домашней лапшой

Суп картофельный с домашней лапшой Для лапши: мука - 20 г, яйца - 1/8 шт., вода - 4 г, соль; остальные продукты, как для супа картофельного с макаронными изделиями. е - 10 г, зелень.

Суп картофельный с потрохами

Суп картофельный с потрохами Потроха куриные - 100 г, картофель - 125 г, пшено - 15 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, лук зеленый - 10 г, сало свиное топленое или жир куриный 10 г, перец горький, перец душистый, лавровый лист зелень. Подготовленные куриные потроха - шейки, желудки, сердце, крылышки - сварить. Печенку сварить отдельно. Бульон отделить от потрохов и процедить, дать отстояться и снять жир. Затем довести бульон до кипения, заложить подготовленное (ошпаренное) пшено, спассеровать коренья и варить 25-30 минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить картофель, нарезанный кубиками, специи (перец горький и душистый,

лавровый лист) и посолить. Суп довести до готовности.

Суп картофельный с молочной кукурузой

Суп картофельный с молочной кукурузой Картофель - 120 г, морковь - 20 г, петрушка и сельдерей - 10 г, лук репчатый - 15 г, кукуруза вареная 50 г, масло сливочное - 10 г, зелень. Сварить, как обычно, картофельный суп с мясом или на мясном бульоне. За 15 минут до готовности супа положить пассерованные коренья и вареные зерна кукурузы молочной зрелости. При подаче суп посыпать зеленью петрушки и укропом.

Суп картофельный с крупой

Суп картофельный с крупой Картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 или лук-порей - 10 г, крупа (перловая, рис, манная или др.) - 30 г, маргарин сливочный - 10 г. Коренья, нарезанные кубиками по 5-6 мм, и мелко нарубленный лук спассеровать с жиром. Перловую крупу подготовить так же, как и для рассольника ленинградского; рис промыть и погрузить в кипяток на 3-5 минут; пшено на 2-3 минуты, а затем откинуть на сито; манную крупу просеять. Подготовленную крупу положить в кипящий бульон или воду, довести все это до кипения, добавить коренья и картофель, нарезанный кубиками. Манную крупу засыпать за 10 минут до окончания варки супа. Варить суп 20-25 минут, перед окончанием варки посолить.

Суп картофельный с бобовыми

Суп картофельный с бобовыми Картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, фасоль, горох или чечевица - 50 г, маргарин сливочный - 10 г. Бобовые (фасоль, горох, чечевицу) промыть, залить холодной водой (2-2,5 л на 1 кг бобовых) и в закрытой посуде постепенно нагревать до кипения (за это время бобовые набухают). Варить бобовые при слабом кипении около часа. Морковь и петрушку нарезать кубиками размером 5-6 мм, репчатый лук мелко нарубить, все вместе спассеровать с жиром. Картофель также нарезать кубиками, но несколько крупнее. В подготовленную фасоль влить горячий мясной бульон или воду (до нормы), положить пассерованные коренья, картофель и варить 15-25 минут. За 5-10 минут до окончания варки суп посолить.

Картофельный суп со сметаной

Картофельный суп со сметаной На 0,5 кг картофеля: вода - 1,25 л, яйца - 2 шт., сметана или молоко - 1/4 л, мука - 2 ст. ложки, нарубленная зелень петрушки - 2 ст. ложки, укропа, соль. Очищенный картофель сварить, добавить мелко нарубленную зелень. Сметану хорошо перемешать с двумя столовыми ложками муки и добавить в картофельный бульон. Супу дать еще раз закипеть и добавить мелко нарубленные крутые яйца, петрушку,

укроп или какую-нибудь другую зелень. Рассчитано на 3 порции.

Похлебка картофельная с помидорами

Похлебка картофельная с помидорами Картофель - 8 шт., помидоры - 8 шт., вода - 1,5 л, яйца (желток) - 3 шт., молоко - 1 стакан, масло сливочное 50 г, зелень укропа, петрушки, соль. Картофель очистить, отварить, протереть. Помидоры отварить, протереть и смешать с картофелем. Полученную массу заправить смешанными с молоком желтками, маслом, солью, довести до кипения. После этого положить рубленую зелень.

Острый суп с отварным

Острый суп с отварным картофелем Вода - 1 л, картофель - 4 шт., лук - 1 шт., сало - 2030 г, мука - 1 ст. ложка, томат-пюре - 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу. Лук подрумянить на сковороде с растительным маслом, затем добавить кусочками сало. Заранее отварить и остудить картофель, натереть на терке, положить на сковороду, перемешать с луком, мукой и салом, добавить красный молотый перец. Все это опустить в кастрюлю с картофельным отваром и варить суп 20 минут, после чего положить томатное пюре и посолить. Подавать в горячем виде.

Суп белый картофельный

Суп белый картофельный Картофель - 500 г, молоко - 3/4 стакана, масло сливочное - 50 г, яйца - 1 шт. Очищенный сырой картофель положить в подсоленный кипяток (1 л) и варить до готовности. Отвар слить. Картофель тщательно размять или протереть через сито. Затем размешать в молоке сырой желток, смешать с пюре и залить картофельным отваром. Добавить немного сливочного масла, приправить зеленью, подогреть и можно подавать на стол.

Суп из сушеного картофеля и овощей

Суп из сушеного картофеля и овощей Картофель - 60 г, морковь - 5 г, белые коренья - 0,6 г, лук - 2 г, маргарин столовый - 5 г, зелень. Сушеные овощи и картофель перебрать, вымыть, положить каждый вид овощей отдельно в посуду и залить холодной водой. Через 1-2 часа набухшие сушеные овощи откинуть на сито и, когда вода стечет, спассеровать с жиром, за исключением картофеля. Картофель вынуть из воды, заложить в горячий бульон и варить 45-60 минут. За 20-30 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи и посолить. Подавать, посыпав зеленью.

Супы белые с мучной подправкой

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СУПЫ Супы картофельные готовят на мясном, костном, рыбном и грибном бульонах, а также на воде. Приготовляют суп из одного картофеля или с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий. Отдельно к картофельным супам

могут быть поданы пирожки, а к рыбным картофельным супам - расстегаи с вязигой или рыбой.

Суп из молодых индеек со сморчками и фрикадельками

Суп из молодых индеек со сморчками и фрикадельками Сварить бульон из говяжьих костей. Снять с 3 фунтовой (1,2 кг) индейки филеи, а остальное разделать и сварить в бульоне. Поджарить 6-12 сморчков на сливочном масле с мукой, 1 луковицей, 5-6 з˚рнами перца, затем переложить их в бульон, варить. Отдельно поджарить печ˚нку от индейки, натереть на т ˚рке, искрошить филеи с почечным телячьим жиром, внести ложку сливочного масла, два яйца и 3 яичных желтка, 2-3 ложки сливок, соли, мускатного ореха, 1/2 ч˚рствой булки вс˚ это поджарить, смешать как фрикадельки и сварить в бульоне. Сморчки, бульон, фрикадельки соединить вместе, подавать на стол.

Суп валахский

Суп валахский Разделать 600 г говядины, 1 утку, взять 3-4 сушеных гриба сварить бульон, процедить. В 1/2 ложке масла поджарить 1/3 стакана муки, забелить бульон, прокипятить, процедить. Добавить отварного риса (1/3 стакана), 1 стакан сметаны, коренья, капусту и зелень (1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1/2 редьки (репы, 1 головку цветной капусты).

Суп из сол˚ных рыжиков

Суп из сол˚ных рыжиков Вымочить 400 г сол˚ных рыжиков с вечера (12 ч.) в холодной воде. Утром стушить с 2 луковицами, пучком зелени (петрушка, сельдерей, порей). Сварить бульон из: 400 г баранины с почкой, 200 г ветчины, побелить 1/2 стаканами муки. Перед отпуском прибавить: ложку уксуса, сахарного песка, 2 ложки измельч˚нных огурцов, добавить рыжики, укроп, вскипятить и подавать.

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ Для приготовления супов с макаронными изделиями используют макароны, лапшу (промышленного или собственного производства), вермишель, ушки и суповые засыпки. Готовят эти супы на грибном, костном или мясном бульонах, с мясом, телячьей грудинкой, курицей, потрохами домашней птицы, кроликами, бараниной, со свежими или сушеными грибами.

Суп с лапшой домашней и курицей

Суп с лапшой домашней и курицей Курица - 70 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, жир - 5 г, зелень; для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль. Коренья и лук нарезать соломкой и спассеровать с жиром с жиром, снятым с бульона, или со сливочным маслом.

Приготовить домашнюю лапшу, подсушить ее и просеять через сито. В кипящий мясной бульон положить коренья, а после того, как бульон снова закипит, - лапшу. Для сохранения прозрачности супа лапшу сначала опустить на одну минуту в горячую воду, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в бульон и варить 15-20 минут. Подавать с куском курицы и зеленью.

Суп с лапшой и грибами

Суп с лапшой и грибами Грибы сушеные - 8 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 5 г, петрушка - 3 г, масло подсолнечное рафинированное или маргарин столовый - 5 г, зелень; для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль. Приготовить суп, как описано выше. Сваренные грибы нашинковать и положить в суп при закладке лапши и лука. Заправить солью и перцем по вкусу.

Суп с лапшой и потрохами

Суп с лапшой и потрохами Потроха домашней птицы - 95 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, масло сливочное, жир домашней птицы или маргарин столовый - 5 г, зелень; для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль. Обработанные потроха домашней птицы, кроме печенки, сварить; печенку сварить отдельно. Для ароматизации бульона добавить пучок зелени ("букет"). Морковь, петрушку, лук репчатый нарезать соломкой и спассеровать на жире. В процеженный кипящий бульон, полученный после варки потрохов, положить овощи, лапшу и варить до готовности при слабом кипении. При подаче положить в тарелку прогретые в бульоне потроха (желудок, нарезанный ломтиками, печенку - кусочками, крылышки и шейку, нарубленные на кусочки), налить суп и посыпать зеленью. Так же можно приготовить суп с вермишелью.

Суп с макаронами

Суп с макаронами Макароны - 1,5 стакана, вода - 2 л, масло сливочное - 6 ст. ложек, морковь - 1 шт., корень сельдерея - 1 шт., лук - 1 шт., молоко - 0,5 стакана, яйца (желток) - 3 шт., зелень укропа, петрушки, соль. Макароны (ломаные) отварить в подсоленной воде и отцедить. Спассеровать на масле морковь, сельдерей, лук, разварить их в подсоленной воде и протереть. Затем соединить с макаронами, заправить размешанным с желтками молоком, солью, довести до кипения.

Суп с ушками или макаронами

Суп с ушками или макаронами Ушки или макароны - 40 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, маргарин столовый - 5 г, зелень. Морковь, петрушку и лук-порей нарезать кружочками или дольками размером 1,5 - 2 см и слегка спассеровать на жире. Положить коренья и лук в кипящий бульон,

довести его до кипения, добавить ушки или макароны и варить 40 минут при слабом кипении. За 3-5 минут до окончания варки положить листики петрушки.

Суп с макаронами и сыром

Суп с макаронами и сыром Макароны - 40 г, масло сливочное - 10 г, яйца (желтки) 1/4 шт., сливки - 75 г, сыр - 25 г. Вареные макароны нарезать длиной 1,5 - 2 см, слегка обжарить в жире, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 10 минут, удаляя появляющуюся а поверхности пену. При подаче в суп добавить смесь из яичных желтков со сливками, а натертый сыр подать отдельно.

Суп с клецками

Суп с клецками Морковь - 20 г, репа - 10 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, масло сливочное - 5 г, зелень; для клецек: крупа манная - 30 или мука - 40 г, масло сливочное - 5 г, яйца - 10 г, бульон - 60 г. Морковь, репу, петрушку и лук нарезать брусочками и все вместе спассеровать на жире. Положить пассерованные овощи в кипящий бульон и варить 20 минут при слабом кипении. Разделать клецки из заварного теста при помощи двух ложек и варить в приготовленном бульоне при слабом кипении 5-6 минут. Клецки должны плавать на поверхности горячего супа. При изготовлении большого количества клецек заварное тесто охладить (для вкуса в тесто можно добавить мелко нарубленную зелень). Раскатать тесто на столе и, подсыпая муку, сформовать в воде тонких батончиков, несколько их сплющить и нарезать в форме ромбов, квадратов и др. Сварить клецки в бульоне в сотейнике, хранить на водяной бане. При подаче клецки положить в тарелку с частью бульона, в котором они варились, налить бульон с овощами и посыпать зеленью.

СУПЫ КРУПЯНЫЕ И БОБОВЫЕ

СУПЫ КРУПЯНЫЕ И БОБОВЫЕ Крупяные супы готовят преимущественно из перловой, овсяной круп или риса на мясном или грибном бульоне. Супы из фасоли и гороха готовят на мясном, грибном бульонах или на воде; особенно вкусные супы из бобовых получаются на грибном бульоне.

Суп перловый

Суп перловый Крупа перловая - 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук репчатый - 20 г, маргарин столовый 5 г, зелень. Перловую крупу подготовить так же, как для рассольника ленинградского. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и спассеровать на жире. В кипящий бульон положить подготовленную перловую крупу и варить при слабом кипении 40-45 минут (суп должен быть сравнительно прозрачным). За

15-20 минут до окончания варки добавить пассерованные коренья, а затем посолить. Подать, посыпав зеленью.

Суп рисовый

Суп рисовый Рис - 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый 20 г, маргарин столовый - 5 г, зелень. Приготовить суп так же, как перловый, но с рисом. Чтобы суп был прозрачным, перебранный и промытый рис положить в кипящую воду на 3-5 минут, откинуть на дуршлаг и, когда вода стечет, положить рис в бульон. Варить суп 25-30 минут.

Суп рисовый с лимоном

Суп рисовый с лимоном Мясо - 76 г, кости мясные - 100 г, рис - 50 г, лук - 15 г, масло топленое - 10 г, яйца (желтки) - 1/5 шт., лимон 1/10 шт., зелень. В мясной бульон положить пассерованный мелко нарезанный лук, промытый рис, соль и варить суп 30 минут. Затем добавить цедру, снятую с лимона при помощи терки, довести суп до кипения и заправить желтками яиц, разведенными небольшим количеством бульона. Подавать с мясом, лимоном и зеленью.

Суп-харчо

Суп-харчо Мясо - 76 г, кости мясные - 100 г, рис - 30 г, жир - 10 г, лук - 30 г, чеснок - 3 г, томат-пюре - 10 г, ткемали - 10 или уксус винный - 5 г, зелень. Грудинку говядины или баранины нарезать на куски (2-3 куска на порцию) и варить до полуготовности. Спассеровать томат-пюре на жире, снятом с бульона во время варки. Положить в бульон рис, сырой рубленый лук, спассерованный томат-пюре, толченый чеснок; перед окончанием варки добавить острый сливовый соус (ткемали) или винный уксус. Подавать с кусочками мяса и зеленью петрушки, мятой или кинзой.

Суп овсяный с грибами

Суп овсяный с грибами Грибы сушеные - 8 г, крупа овсяная "Геркулес" - 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук репчатый - 20 г, маргарин столовый - 5 г. Сушеные грибы промыть, сварить с нашинковать. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и спассеровать на жире. Крупу (для большей прозрачности супа) два-три раза промыть горячей водой, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 20-30 минут. За 5-6 минут до окончания варки добавить специи, шинкованные грибы и соль.

Суп из фасоли с томатом

Суп из фасоли с томатом Фасоль - 70 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 10 г, маргарин столовый 5 г. Перебранную и промытую фасоль залить охлажденным бульоном или холодной водой (2 части жидкости

на 1 часть фасоли) и сварить в посуде, закрытой крышкой, на слабом огне. Коренья нарезать кубиками, лук мелко нарубить и спассеровать на жире; в процессе пассерования в овощи добавить томат-пюре. Подготовленную фасоль соединить с кипящим бульоном или водой, положить пассерованные коренья, соль и варить суп 15-20 минут.

Суп из фасоли с копченым гусем или уткой

Суп из фасоли с копченым гусем или уткой Гусь или утка - 50 г, фасоль - 80 г, морковь - 20 г, петрушка и сельдерей - 10 г, лук репчатый - 25 г, жир 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Перебрать и промыть фасоль, залить ее холодной водой или бульоном, положить копченого гуся или утку и варить. Когда птица станет мягкой, вынуть ее из супа, немного охладить и разрубить на порции. Коренья и лук мелко нарезать, спассеровать на жире птицы или на жире, снятом с бульона, и за 15-20 минут до готовности супа положить в него вместе со специями (лавровый лист, перец). При подаче положить в тарелку кусок вареной птицы, суп посыпать мелко нарубленной зеленью.

Суп из фасоли или гороха грибной с гренками

Суп из фасоли или гороха грибной с гренками Фасоль или горох - 70 г, грибы сушеные - 8 г, лук - 30 г, маргарин столовый - 10 г, томат-пюре - 5 г, гренки. Сваренную фасоль или сваренный горох соединить с грибным бульоном, добавить мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный на жире, соль, шинкованные грибы и варить 10-15 минут. К супу подавать отдельно мелко нарезанные гренки из пшеничного хлеба.

Суп из фасоли с лапшой

Суп из фасоли с лапшой Фасоль - 40 г, лапша - 20 г, лук репчатый - 20 г, маргарин столовый - 10 г, перец, зелень. Фасоль перебрать, вымыть, залить холодной водой и сварить до готовности. Мелко нарезанный лук спассеровать с жиром. За 20-25 минут до окончания варки фасоли в кипящую воду добавить лук, лапшу, соль, перец и зелень петрушки. Суп луком и картофелем Вода - 3 л, сливочное масло - 3 ст. ложки, молоко - 1-1,5 стакана, картофель - 600 г, помидоры - 300 г, рис - 4 ст. ложки, лук - 2 головки, красный перец, соль по вкусу. Поджарить мелко нарезанный лук. Когда он подрумянится, добавить ложку с "верхом" муки, перемешать, добавить мелко нарезанные помидоры, чайную ложку красного перца. Все залить тремя литрами горячей воды. Когда суп закипит, положить нарезанные кубиками картофель, рис. Дать еще раз вскипеть, добавить 1/2-1 стакан горячего молока и варить, пока не сварится картофель. Сняв с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки.

Суп с фасолью и орехами

Суп с фасолью и орехами Фасоль - 1/2 стакана, картофель (большие клубни) - 4 шт., лук - 2 шт., морковь - 2 шт., растительное масло, перец черный, лавровый лист, соль, грецкие орехи - 4 шт. Фасоль замочить, сварить, добавить картофель, нарезанный кубиками. Когда закипит картофель, положить 2 лавровых листа, соль по вкусу. Репчатый лук мелко порезать, морковь натереть на терке, поджарить на растительном масле до готовности. Поджарку добавить к картофелю и фасоли. Дать прокипеть 5 минут. Орехи мелко измельчить, добавить черный молотый перец.

Суп с фасолью и вермишелью

Суп с фасолью и вермишелью Фасоль - 1 стакан, вермишель - 130 г, корень петрушки, морковь - 2 шт., луковица, лавровый лист, соль по вкусу, масло растительное - 1 ст. ложка, масло сливочное - 2 ст. ложки, вода - 2 л. Сварить предварительно замоченную фасоль. За 15-20 минут до готовности фасоли, добавить ранее спассерованные на сливочном масле репчатый лук, корень петрушки, морковь и вермишель. Варить до готовности. Перед подачей посыпать зеленью петрушки, укропа, можно использовать сухую зелень.

Суп гороховый

Суп гороховый Кости ветчинные - 25 г, кости мясные - 100 г, морковь 20 г, лук - 20 г, горох лущеный - 70 г, томат-пюре - 5 г, сало свиное - 5 г, мука - 10 г, лавровый лист, зелень. Из мясных и ветчинных костей сварить бульон. В перебранный и промытый горох положить нарезанную вдоль на 2-4 части морковь и варить горох так же, как фасоль, но до пюреобразной консистенции. Лук мелко нарезать и спассеровать на свежем свином сале. Подготовленный горох соединить с горячим процеженным бульоном (морковь удалить) и, когда суп закипит, добавить лук, белый соус, специи (лавровый лист, перец), посолить и варить 15-20 минут. Отдельно можно подать мелко нарезанные и подсушенные гренки. Так же можно приготовить суп с ветчиной, копченой свиной грудинкой или корейкой. Суп гороховый можно варить на воде.

Суп гороховый с бараниной

Суп гороховый с бараниной Баранина - 120 г, горох лущеный - 30 г, баранье сало (курдюк) - 20 г, лук репчатый - 15 г, картофель - 75 г, алыча - 15 г, барбарис сушеный - 10 г, шафран, зелень. В кипящий бульон засыпать предварительно замоченный горох. За 20 минут до готовности супа добавить сырой крупно нарезанный репчатый лук, картофель, рубленый курдюк (баранье сало), алычу, барбарис и настой шафрана. Варить суп лучше в

порционной посуде, в которой и подавать его на стол

Суп гороховый с копченым гусем или уткой

Суп гороховый с копченым гусем или уткой Гусь или утка копченые - 50 г, горох лущеный - 70 г, мука 10 г, жир - 10 г, лук репчатый - 40 г, гренки - 30 г, зелень. Горох перебрать, промыть так же, как фасоль, и залить водой. Варить копченую птицу до тех пор, пока она не станет мягкой, а горох не разварится до пюреобразного состояния. Лук мелко нарезать, спассеровать на жире, снятом с бульона, и положить в суп за 15-20 минут до его готовности; одновременно заправить суп белым соусом и довести до вкуса. При подаче положить в тарелку кусок птицы и посыпать суп зеленью. Отдельно к супу подать гренки из белого хлеба, нарезанные мелкими кубиками.

Суп из курицы или баранины

Суп из курицы или баранины Баранина - 120 г или курица - 135 г, яйца (желтки) - 1 шт., жир бараний или куриный - 10 г, мука - 5 г, лук репчатый - 15 г, уксус винный - 10 г, шафран, зелень. Баранину или курицу сварить до готовности и разрубить на порционные куски. Нашинкованный лук спассеровать с жиром, снятым с бульона, посыпать подсушенной мукой и перемешать. В процеженный бульон добавить пассерованный лук, крепкий водный настой шафрана, соль, уксус или лимонный сок и варить 10-15 минут. При подаче в тарелку с супом влить яичный желток, смешанный с небольшим количеством супа, положить кусок курицы или баранины и посыпать зеленью.

Суп из баранины с рисом

Суп из баранины с рисом Баранина - 120 г, морковь - 20 г, рис - 30 г, лук репчатый - 20 г, жир бараний или маргарин столовый 10 г, мука - 5 г, перец, зелень. Баранину нарезать по 2-3 куска на порцию, положить в посуду с растопленным бараньим жиром или столовым маргарином, слегка поджарить, залить водой или бульоном из баранины и варить до готовности мяса. Морковь и лук мелко нашинковать, спассеровать, добавить муку и продолжать пассерование еще 2-3 минуты, налить бульон и варить при слабом кипении. Суп процедить через сито, вновь довести до кипения, заправить солью и перцем. Отдельно в подсоленной воде отварить рис. Подавать суп с кусочками мяса, рисом и зеленью.

Суп из кролика с беконом

Суп из кролика с беконом Кролик - 100 г, бекон - 10 г, морковь - 10 г, лук репчатый - 5 г, мука - 10 г, перец горошком - 1 г, зелень разная - 1 пучок. Обработанного кролика разрубить на 2-3 куска, бекон нарезать мелкими кусочками, а морковь и лук - ломтиками. Подготовленные продукты обжарить вместе так,

чтобы они подрумянились. Затем в посуду налить горячую воду, довести до кипения, добавить пучок разной зелени ("букет"), перец горошком, соль и варить суп 1 час при слабом кипении. За 15-20 минут до окончания варки в отдельной посуде спассеровать муку до коричневого цвета, развести бульоном, вскипятить, добавить в суп и варить его до готовности. По окончании варки суп процедить и после остывания удалить с поверхности жир. При подаче в тарелку с супом положить куски кролика.

Суп из кролика с рисом

Суп из кролика с рисом Кролик - 100 г, морковь - 10 г, лук репчатый - 5 г, мука 10 г, рис - 30 г, сельдерей - 5 г, масло сливочное или маргарин - 10 г, паприка - 0,5 г, перец горошком. Кролика нарубить на куски (по 2-3 куска на порцию) и обжаривать на масле до тех пор, пока кролик не подрумянится. Морковь и лук мелко нашинковать, спассеровать, посыпая подсушенной мукой, паприкой и пассеровать еще в течение 2-3 минут, помешивая. Кролика и овощи залить бульоном или водой, добавить черешки сельдерея, перец горошком, соль и варить при слабом кипении 1 час, удаляя появляющуюся на поверхности пену. Рис сварить отдельно в подсоленной воде. По окончании варки суп процедить через сито.

Суп охотничий

Суп охотничий Потроха дичи или куриные - 125 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 15 г, лук зеленый - 10 г, пшено - 30 г, шпик - 5 г, зелень - 4 г, специи. Сварить куриные потроха до готовности. В процеженный бульон от потрохов заложить вымытое пшено, слегка спассерованные коренья и лук, картофель, нарезанный кубиками, лавровый лист, перец и варить до готовности. В конце варки добавить зеленый лук.

Суп овощной мавританский

Суп овощной мавританский Капуста цветная - 50 г, морковь - 25 г, репа - 25 г, сельдерей - 10 г, картофель - 50 г, лук репчатый - 10 г и порей - 10 г, стручки фасоли - 20 г, стручки горошка 20 г, помидоры свежие - 30 г, шпинат или зеленый салат 10 г, жир - 10 г. Корень и лук нашинковать соломкой и спассеровать с жиром. Цветную капусту разделить на отдельные кочешки, стручки фасоли нашинковать, стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2-3 части, картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры - дольками. В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, а после вторичного закипания - остальные овощи и картофель в определенной последовательности, варить 15-20 минут. За 5-6 минут до окончания варки положить помидоры и довести суп до

готовности.

Суп овощной с фасолью

Суп овощной с фасолью Цветная капуста - 75 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук репчатый и порей - по 10 г, фасоль 20 г, жир - 10 г, зелень - 2 г. Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой и варить на слабом огне до готовности. Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать, добавить жир и спассеровать. Картофель нарезать дольками или брусочками, цветную капусту разделить на отдельные кочешки. В кипящий бульон заложить одновременно коренья, картофель, цветную капусту и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить вареную фасоль вместе с отваром и суп заправить по вкусу.

Суп из кабачков с грибами

Суп из кабачков с грибами Грибы белые свежие - 60 г, кабачки - 100 г, картофель 75 г, морковь - 20 г, петрушка, сельдерей - 10 г, лук зеленый - 15 г, помидоры свежие - 40 г, жир - 10 г, сметана - 10 г, укроп - 5 г. Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см, коренья - ломтиками и спассеровать с жиром. За 2-3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2-2,5 см. Очищенные и вымытые грибы нашинковать, заложить в кипящий бульон и варить около 20-30 минут. В бульон с грибами добавить коренья, картофель и варить 15-20 минут. За 5-6 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и заправить суп по вкусу.

Суп овощной с огурцами

Суп овощной с огурцами Морковь - 20 г, репа - 20 г, лук репчатый - 10 г, огурцы свежие - 50 г, картофель - 100 г, горошек зеленый - 20 г, жир - 10 г, листики шпината - 10 г, зелень - 5 г. Суп этот готовят преимущественно в зимнее или весеннее время, когда огурцы поступают из теплиц. Морковь, репу и лук нарезать ломтиками и слегка спассеровать с жиром. Свежие тепличные огурцы вымыть и нарезать кружками, более крупные разрезать вдоль, картофель нарезать ломтиками. В горячий бульон положить коренья, а через насколько минут варки добавить картофель. За 5-6 минут до окончания варки положить огурцы, горошек и суп довести до вкуса.

Овощной суп в горшочке с цыпленком

Овощной суп в горшочке с цыпленком Бульон мясной - 400 г, цыпленок - 70 г, морковь - 30 г, репа - 20 г, лук-порей - 15 г, сельдерей - 10 г, капуста савойская - 60 г, масло сливочное - 5 г, гренки - 20 г. В горшочек положить кусок сырого цыпленка, нарезанные дольками морковь, репу, лук-порей, сельдерей,

савойскую капусту, предварительно ошпаренную. Горшочек с овощами залить горячим прозрачным мясным бульоном, добавить растопленное сливочное масло (без отстоя), закрыть посуду крышкой и поставить в жарочный шкаф на 35-45 минут. Подать суп в закрытом горшочке. Отдельно подать гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими ломтиками.

Суп из говяжьих хвостов

Суп из говяжьих хвостов Хвосты говяжьи - 110 г, мясо для оттяжки - 30 г, яйца (белки) для оттяжки - 1/5 шт., сало свиное или масло сливочное - 10 г, морковь - 40 г, репа - 50 г, петрушка - 10 г, лук - 25 г, вино - 15 г, крахмал картофельный - 5 г, майоран - 0,1 г, шафран - 0,1 г, розмарин - 0,1 г, базилик - 0,1 г. Хвосты крупного рогатого скота разрезать по суставам, положить в кипящую воду на 3 минуты и промыть в холодной воде. Куски хвостов обжарить в кастрюле с салом вместе с мелко нарезанными морковью, петрушкой и луком. Поджаренные хвосты залить горячей водой или бульоном и при слабом кипении варить 3-4 часа. Отдельно прокипятить вино (мадеру) с майораном, шафраном, розмарином, базиликом и процедить его. Для гарнира отварить в бульоне морковь и репу. обработанные в форме орешков. Готовый бульон осветлить, снять с него жир, процедить через полотно или сито, добавить процеженное вино и заправить по вкусу солью и картофельным крахмалом. У бычьих хвостов отделить мясо от костей. При подаче мясо хвостов и гарнир из овощей положить в тарелку и залить процеженным бульоном. Суп из хвостов должен быть достаточно крепким (концентрированным).

Суп из сборных овощей с тыквой

Суп из сборных овощей с тыквой Морковь - 20 г, репа, брюква - 20 г, петрушка, сельдерей 10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 15 г, капуста белокочанная или савойская - 40 г, картофель - 40 г, тыква - 50 г, помидоры свежие - 30 г, жир - 10 г, зелень - 5 г. Овощи нарезать соломкой, картофель и тыкву - брусочками, помидоры - кружочками, морковь, репу, сельдерей и лук слегка спассеровать с жиром. В горячий бульон или отвар заложить сначала капусту, пассерованные коренья, через 10-15 минут варки картофель, а за 5-6 минут до окончания - тыкву и помидоры. В мясной суп положить кусок вареного мяса, в вегетарианский - сметану или подать ее отдельно в соуснике.

Суп овощной с клецками

Суп овощной с клецками Морковь - 30 г, репа, брюква - 20 г, пастернак - 15 г, лукпорей - 20 г, горошек консервированный или свежемороженый - 20 г, помидоры - 30 г, масло сливочное - 10 г, зелень - 2 г; для клецек: картофель - 100 г, масло сливочное - 5 г,

мука - 15 г, яйца - 1/3 шт. Морковь, репу или брюкву, пастернак нарезать брусочками по 2-3 мм, лук-порей нарезать примерно так же, как коренья, и все слегка спассеровать с маслом. В горячий бульон заложить коренья и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки добавить помидоры, нарезанные кружками, и консервированный зеленый горошек. Суп довести до готовности. Готовый суп хранить на мармите. Приготовление клецек. Вареный картофель (как для пюре) протереть через сито, в кастрюле распустить масло и прогреть картофельное пюре, затем добавить сырые яйца и муку, перемешивая каждый раз, и по вкусу посолить. Для вкуса клецки можно заправить перцем и порошком мускатного ореха.

Суп овощной с салатом

Суп овощной с салатом Морковь - 25 г, репа - 25 г, лук репчатый - 10 г, порей 15 г., картофель - 50 г, салат-латук - 75 г, молоко - 250 г, хлеб пшеничный - 30 г. Морковь, репу и картофель нарезать тонкими дольками, лук нашинковать и все вместе слегка спассеровать с маслом, затем соединить с горячим молоком и варить на слабом огне 10-15 минут. Отдельно ошпарить салат, откинуть, нарезать в виде крупной лапши, слегка посолить и припустить с маслом в закрытой посуде 10-15 минут, после чего присоединить к супу и вместе варить до готовности 15-20 минут. Суп заправить солью по вкусу. К супу подать гренки, нарезанные в форме брусочков.

Суп овощной с кольраби

Суп овощной с кольраби Кольраби - 80 г, картофель - 60 г, морковь - 20 г, репа, брюква - 20 г, пастернак - 10 г, лук репчатый - 10 г, лук15 г, шпинат (листья) - 10 г, жир - 10 г, сметана - 10 г, зелень - 2 г. Овощи и картофель нарезать ломтиками. Коренья и лук слегка спассеровать с жиром и заложить в горячий бульон, поварив 10 минут, добавить картофель, а затем кольраби и продолжать варить до готовности. За 5-6 минут до окончания варки присоединить нарезанные листики шпината или салата. Суп заправить по вкусу. Подавать этот суп к столу следует со сметаной и зеленью.

Суп овощной со спаржей

Суп овощной со спаржей Спаржа - 60 г, горошек зеленый - 20 г, морковь - 30 г, репа, брюква - 20 г, лук-порей - 25 г, шпинат - 10 г, рис или тонкие макароны, или суповая мелкая засыпка - 15 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г, зелень - 5 г. Коренья и спаржу нарезать так же, как для супа овощного с клецками. Коренья спассеровать с маслом, положить в горячий бульон и варить 5-6 минут, добавить спаржу, рис, предварительно ошпаренный горячей водой и промытый холодной или горячей

водой, варить при слабом кипении до готовности. Перед окончанием варки добавить нарезанные листики шпината. Рис можно заменить тонкими макаронами, размер которых должен быть равен размеру спаржи, или мелкой суповой засыпке в форме звездочек и др. Заправить суп по вкусу. Подавать суп со сметаной и зеленью.

Суп с брюссельской капустой

Суп с брюссельской капустой Капуста брюссельская - 125 г, лук-порей - 25 г, картофель - 75 г, маргарин столовый или масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г, зелень - 5 г. Лук-порей (белую часть) нашинковать и слегка спассеровать с жиром. Капусту брюссельскую ошпарить. Картофель нарезать ломтиками. В горячий бульон заложить все овощи, добавить "букет" и варить до готовности при слабом кипении. Суп заправить по вкусу. Мясной суп подавать с куском вареного мяса, вегетарианский - со сметаной и зеленью.

Суп овощной с цветной капустой

Суп овощной с цветной капустой Капуста цветная - 100 г, морковь - 30 г, репа, брюква 20 г, лук-порей - 25 г, картофель - 40 г, шпинат - 10 г, масло сливочное - 10 г, зелень - 5 г. Коренья и лук нарезать соломкой, картофель - брусочками и все вместе слегка спассеровать с маслом, положить в горячий бульон, и варить 5-10 минут. Затем добавить подготовленную цветную капусту и варить до готовности. За 5-6 минут до окончания варки положить нарезанные листики шпината.

Суп овощной с зеленью

Суп овощной с зеленью Морковь - 30 г, брюква - 30 г, лук репчатый - 30 г, порей - 30 г, картофель - 40 г, капуста савойская или белокочанная - 40 г, шпинат, щавель или салат - 20 г, манная крупа - 5 г, укроп - 2 г, молоко - 200 г. Овощи и лук нарезать крупными ломтиками, залить горячей водой или грибным бульоном (2/3 нормы), положить масло сливочное, посолить и варить 20-30 минут. Перед окончанием варки (за 5-8 минут) добавить в суп манную крупу и нарезанную зелень шпината, щавеля или салата. При подаче к столу в тарелку налить горячее молоко, а затем суп и положить зелень.

Суп овощной с горошком и бобами

Суп овощной с горошком и бобами Брюква - 60 г, порей - 50 г, картофель - 60 г, свежий горошек - 20 г, стручки фасоли свежие - 20 г, шпинат или щавель, или салат - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко 200 г, укроп. Брюкву нарезать ломтиками, порей - кружочками и вместе спассеровать с маслом. В горячий грибной бульон или овощной отвар, положить пассерованные овощи, довести до кипения, затем добавить картофель, нарезанный

ломтиками, и варить при слабом кипении 20-25 минут. За 10-12 минут до окончания варки прибавить свежий горошек, стручки фасоли, нарезанные ромбиками, а за 5 минут - нарезанный щавель или шпинат, или салат; суп заправить горячим молоком и солью по вкусу.

Суп овощной с вермишелью

Суп овощной с вермишелью Морковь - 40 г, брюква - 40 г, кабачки - 40 г, картофель - 40 г, вермишель - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 200 г, укроп - 2 г. Морковь и брюкву нарезать ломтиками и слегка спассеровать с маслом. Картофель также нарезать ломтиками. В кипящее молоко, разбавленное на 50% водой, заложить коренья, посолить (по норме), довести до кипения, затем добавить картофель и варить до готовности. За 12-15 минут до окончания варки в кипящий суп добавить вермишель.

Суп овощной с кукурузой

Суп овощной с кукурузой Капуста свежая - 50 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка, сельдерей - 10 г, лук - 15 г, кукуруза (зерна) 40 г, помидоры - 25 г, маргарин столовый или масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г, зелень - 5 г. Коренья нарезать ломтиками, лук - мелко и спассеровать с жиром. Свежую капусту нарезать в форме шашек и заложить в горячий бульон, довести до кипения, добавить коренья, картофель, отдельно сваренную кукурузу, "букет" и варить до готовности. За 5-6 минут до готовности супа добавить нарезанные помидоры, удалить "букет" и суп довести до готовности. Подавать суп со сметаной и зеленью.

Суп из цветной капусты с мясом

Суп из цветной капусты с мясом Мясо говяжье - 57 г, кости - 150 г, морковь - 40 г, петрушка, сельдерей - 10 г, лук-порей - 20 г, капуста цветная - 125 г, шпинат (листики) - 10 г, зелень - 2 г. Морковь, петрушку нарезать кружками, лук нашинковать и все слегка спассеровать с жиром, снятым с бульона, или со сливочным маслом, соединить с горячим бульоном и варить 10-15 минут, затем добавить нарезанную на кусочки цветную капусту и варить до готовности; заправить суп по вкусу.

Суп с савойской капустой и мясом

Суп с савойской капустой и мясом Мясо говяжье - 60 г, кости - 150 г, капуста савойская 80 г, морковь - 30 г, репа - 30 г, пастернак - 20 г, сельдерей - 10 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей (белая часть) 15 г, помидоры - 30 г, специи. Морковь, репу, петрушку, сельдерей нарезать дольками, репу ошпарить кипятком (2-3 минуты), мелкий репчатый лук очистить и оставить целыми головками, лук-порей разрезать на кусочки в 3-4 см, савойскую

капусту нарезать небольшими дольками или шашками и затем погрузить на 23 минуты в кипяток. Подготовленные овощи заложить в сотейник в виде отдельных букетов. Сначала плотно уложить савойскую капусту, а рядом с нею различные коренья и лук. Овощи выровнять, залить прозрачным горячим мясным бульоном с жиром (так, чтобы овощи были только покрыты бульоном), затем добавить лавровый лист, перец горошком и гвоздику (3-4 шт. на 10 порций), закрыть сотейник и нагреть до кипения. Дальнейшую варку овощей производить в жарочном шкафу. Отдельно припустить с небольшим количеством бульона нарезанные дольками помидоры.

Суп овощной со свининой

Суп овощной со свининой Свинина - 90 г, кости свиные (голяшки) - 150 г, морковь 30 г, репа - 30 г, лук-порей - 25 г, капуста свежая - 80 г, картофель - 50 г, зелень - 2 г. Из свежей свинины и свиных костей сварить бульон. Морковь нарезать кружочками, репу - дольками, лук-порей (белую часть) - кружочками, капусту свежую - шашками. В процеженный мясной бульон положить нарезанные и слегка спассерованные на жире, снятом с бульона, овощи и варить при слабом кипении 25-30 минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить в суп картофель, нарезанный крупными дольками. Солить суп в начале варки, если бульон не был ранее посолен. В суп желательно положить "букет" из сельдерея, а по окончании варки удалить его. Подавать суп с куском вареной свинины. К супу можно подать подсушенные гренки из белого хлеба, нарезанного маленькими ломтиками.

Суп овощной со свиной головой

Суп овощной со свиной головой Свиная голова - 100 г, кости - 100 г, морковь - 20 г, репа - 20 г, лук-порей - 30 г, капуста свежая - 80 г, картофель - 70 г, зелень - 2 г. Разделанную свиную голову сварить. Морковь, репу и лукпорей нарезать ломтиками, слегка спассеровать с жиром. Капусту белокочанную нашинковать и заложить в горячий бульон, полученный от варки свиной головы. После закипания добавить коренья, а через 5-10 минут - картофель, нарезанный ломтиками, и варить при слабом кипении до готовности.

Суп овощной с потрохами

Суп овощной с потрохами Потроха куриные (кроме головок, шеек и ножек) - 125 г, капуста свежая - 75 г, морковь - 15 г, пастернак - 15 г, сельдерей - 15 г, порей - 20 г, перловая крупа - 15 г, масло сливочное или маргарин - 10 г, зелень - 2 г. Куриные потроха, главным образом желудки, крылышки и сердце, сварить; бульон использовать для супа. Печень отдельно обжарить на

масле и хранить до подачи на стол. Овощи нарезать соломкой. Морковь, пастернак, лук-порей и сельдерей слегка спассеровать с маслом. В горячий бульон положить подготовленную перловую крупу и варить, затем заложить капусту, коренья и варить суп при слабом кипении до готовности. Заправить суп по вкусу.

Суп черепаховый

Суп черепаховый Отрубить голову и конечности черепахи, подвесить ее так, чтобы стекла кровь. Выпотрошить и тщательно многократно промыть холодной водой. Снять мясо с тушки, обровнять куски и нарезать их аккуратными маленькими ломтиками (бланкетами). Отварить ломтики в подсоленной воде в течение 3-4 часов. Извлечь ломтики из отвара, а в отвар положить кусок говядины, кусок телятины, курицу, телячью ножку и куски черепахи, оставшиеся от зачистки. Положить коренья и лук и варить до полной готовности всех мясных продуктов. Процедить отвар, положить в него ломтики отваренной черепахи и проварить еще 30-40 минут. Приготовить настой из душистых трав (базилика, майорана, петрушки, укропа, розмарина, мяты, мускатного цвета). Для этого в кастрюлю с кипящей мадерой (1 стакан) положить эти пряности, вскипятить, отставить с огня и дать настояться; затем процедить, влить настой в суп и довести до кипения. Суп посолить, поперчить и подать его, положив в каждую тарелку несколько ломтиков черепахи. Черепаховый суп для придания ему самой небольшой густоты можно заправить ложечкой картофельного крахмала, разведенного водой. Суп, известный под названием "ложночерепаховый", приготовляется так же, но вместо черепахи используют телячью головку.

Суп из телячьей головы ("ложночерепаховый")

Суп из телячьей головы ("ложночерепаховый") Голова телячья - 90 г, мясо для оттяжки - 30 г, яйца (белки) для оттяжки - 1/5 шт., морковь - 50 г, репа 40 г, петрушка - 15 г, сельдерей - 10 г, лук саженец - 25 г, шампиньоны - 25 г, вино - 15 г, крахмал картофельный 5 г, тимьян 0,1 г, майоран 0,1 г, мускатный орех 0,1, перец горошком 0,05 г. С телячьей головы снять кожу вместе с мясом, хорошо промыть, залить холодной водой (чтобы мясо было только покрыто) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо накрыть влажной марлей, охладить и хранить в холодильнике. Одновременно из предварительно измельченных и затем обжаренных в жарочном шкафу телячьих костей сварить коричневый бульон. Варить бульон при слабом кипении в течение 2,5-3 часов, удаляя с поверхности пену и жир. К этому бульону добавить бульон, полученный при варке телячьей головы, процедить его и

осветлить. За 10-15 минут до окончания варки в бульон добавить специи. Готовый бульон еще раз процедить, влить в него картофельный крахмал, разведенный охлажденным бульоном, вино (мадеру) и вновь нагреть до кипения. Хранить бульон на водяной бане. Для приготовления гарнира коренья нарезать дольками или вырезать из них специальной выемкой шарики; целые головки мелкого лука очистить и все вместе слегка спассеровать. Коренья и лук залить прозрачным бульоном так, чтобы они были только покрыты, и варить в закрытой посуде в течение 20-30 минут при слабом кипении. Отдельно отварить шампиньоны. При подаче в тарелку положить кусочки прогретого в бульоне мяса, овощи вместе с бульоном, в котором они варились, шампиньоны и налить прозрачный коричневый бульон.

Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами

Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами Телячья голова - 1 шт., мясо лопатки - 1,5 кг, масло - 100 г, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка, сельдерей - по 50 г, соль по вкусу, картофельная мука - 100 г, маслины - 50 г. Мясо отделить от костей. Из костей сварить бульон. Мясо порезать небольшими кусками, обжарить на сковороде в духовке, хорошо подрумянив. Когда мясо будет красным, опустить его в костный бульон и варить на небольшом огне 2-3 часа, т.е. до тех пор, пока бульон не станет красным. Из телячьей головы вынуть язык и мозг. Язык и голову (из телячьей головы удалить кости) сварить в несоленой воде. Мозг сварить в соленой воде. Лук и коренья крупно порезать и потушить в небольшом количестве бульона с кусочками масла. Сваренную голову промыть в холодной воде, порезать довольно крупными кусками. Мозг порезать тонкими ломтиками. Все соединить, добавить тушеные коренья и очищенные от косточек маслины. Положить все в кастрюлю, залить бульоном, процеженным через марлю, добавить картофельную муку, разведенную 150 г холодного бульона, хорошо размешать, прокипятить и подавать. Вместо пирожков к супу подаются фаршированные яйца, запанированные в яйцах и сухарях и обжаренные во фритюре. Для этого сварить вкрутую яйца по числу обедающих (по одному яйцу на порцию). Горячие сваренные яйца положить в холодную воду, чтобы при очистке хорошо отходила скорлупа, разрезать их пополам вдоль, из каждой половинки вынуть желтки, протереть через дуршлаг, смешать с кусочком сливочного масла и рубленной зеленью петрушки. Посолить, поперчить по вкусу, заполнить этим фаршем половинки яиц, соединить их так, чтобы получились целые яйца, хорошо прижать, чтобы начинка их слепила. Обвалять яйца в разболтанном яйце и сухарях, снова обмакнуть в яйцо и сухари,

затем опустить в кипящий фритюр и обжарить со всех сторон.

Суп раковый

Суп раковый Севрюга, белуга или осетрина - 123 г, головизна - 75 г, кости рыбные - 75 г, морковь - 40 г, петрушка - 30 г, сельдерей - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное 25 г, раки мелкие - 3 шт., томат-пюре - 5 г, лавровый лист, перец, зелень; для кнельной массы: судак (филе) - 50 г, молоко - 50 г, хлеб пшеничный (мякиш) - 10 г, яйца (белки) - 13 г. В состав этого супа входит рыбный бульон, нарезанные в виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельдерей, морковь), репчатый лук, либо сваренная звеном севрюга или осетрина, либо куском - белуга, вареные хрящи, фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и раковое масло. При изготовлении ракового супа в небольших количествах, когда полуфабрикаты сохраняют в охлажденном виде можно перед подачей положить в порционную металлическую миску спассерованные овощи, кусок рыбы, кусочки хрящей, фаршированные раки, раковые шейки, клешни, кнели и раковое масло. Продукты залить бульоном и варить на слабом огне 10 минут. Подавать суп в той же миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать зеленью. Если приготовляют большое количество порций, то коренья и лук, слегка спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15-20 минут. Через 5-10 минут после начала варки положить фаршированные раки, добавить специи (лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2-3 минуты до окончания варки супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные. Перед подачей в тарелку положить прогретые в бульоне: кусок рыбы, нарезанные хрящи, раковые шейки и клешни, налить суп и посыпать зеленью. Обработка раков. У раков, сваренных в подсоленной воде, отделить шейки, клешни и очистить их. Панцири освободить от внутренностей, обмыть, наполнить специально приготовленной кнельной массой и варить в бульоне или подсоленной воде в течение 10-12 минут. Приготовление кнельной массы. Мякоть судака и пшеничный хлеб, размоченный в молоке, пропустить два - три раза через мясорубку с мелкой решеткой, а затем пропустить через протирочную машину или протереть через частое сито. К протертой массе добавить яйца и хорошо выбить лопаткой, понемногу добавляя молоко. После этого массу посолить. Приготовление кнелей. Кнели приготовить из той же кнельной массы, которой наполняют раков. Массу выпустить в форме раковых шеек из бумажной трубочки на противень, смазанный жиром. После этого налить воду или бульон и варить 5-6 минут при 85-90 С . Готовые кнели хранить в кастрюле с бульоном.

Приготовление ракового масла. В растопленное сливочное

Суп Виндзор с телячьими ножками

Суп Виндзор с телячьими ножками Сварить белый бульон из 800-1200 г говядины, без кореньев, взять 4 телячьи ножки, сварить бульон с уксусом (1/2 стакана) в течение 3 часов. Сварить отдельно в бульоне 1/4 стакана перловой крупы и 50 г макарон. Пол-ложки муки размешать с ложкой масла, внести в бульон, прокипятить, протереть через сито перловую крупу, внести в бульон. Развести процеженным бульоном из говядины, влить 1/2 стакана сливок с 2 яичными желтками, всыпать сыра (типа пармазан, голландский), подогреть. В суповую миску положить макароны, мясо, влить рюмку белого вина, всыпать ч˚рного перца, налить бульон, подавать.

Суп из раков и крокеты под соусом бешамель

Суп из раков и крокеты под соусом бешамель Мясо - 500 г, раки - 20 шт., судак - 600 г, мука - 100 г, масло сливочное - 200 г, яйца (желток) - 3 шт., сливки 150 г.; для крокетов: масло - 100 г, мука - 100 г, кипящее молоко - 400 г, яйца (желток) - 1 шт., отварная рыба 200 г, зелень петрушки и укропа - по 5 г, соль и перец по вкусу. Приготовить бульон из мяса без репчатого лука и кореньев. Отдельно сварить раков в соленой воде, остудить и выбрать мясо из клешней и шеек. Рыбу пропустить 3 раза через мясорубку с частой решеткой и, размешивая фарш, постепенно влить сливки, посолить. Этой массой нафаршировать половину рачьих каркасов, а из остальных вынуть глаза и, тщательно удалив все внутренности, приготовить раковое масло: каркасы мелко истолочь в ступке со 100 г масла, прожарить немного, влить 2-3 стакана воды, прокипятить, процедить сквозь полотняный мешочек, остудить в холодильнике, чтобы поднявшееся на поверхность масло было легко снять. Нафаршированные каркасы отварить отдельно в воде. Приготовить белый соус из 100 г муки и 100 г масла, разбавить его всем количеством бульона, проварить. Добавить очищенных раков и вареные фаршированные каркасы. За 5 минут до подачи желтки растереть с раковым маслом, влить 1/2 стакана сливок, немного горячего бульона, заправить этой смесью суп и не кипятить. Приготовление крокетов. Растереть муку с маслом, посолить и разбавить кипящим молоком. Проварить до густоты, остудить, размешать с сырым желтком, соединить с вареной рыбой, порезанной мелкими кубиками, с зеленью и перцем. Посолить. Разложить на плоской тарелке, хорошо остудить, сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в муке, затем в яйце и сухарях. Пожарить в кипящем фритюре.

Зеленый суп с крокетами из яиц

Зеленый суп с крокетами из яиц Мясо - 1 кг, вода - 2,5 л, масло сливочное - 60 г, сметана - 250 г, яйца (желток) - 2 шт., щавель - 500 г, лук репчатый - 50 г, петрушка - 10 г, репа - 5 г, морковь 50 г, мука - 25 г, соль по вкусу. Для крокетов: яйца - 6 шт., молоко - 150 г, мука - 25 г, масло сливочное - 20 г, зелень петрушки и укропа - по 10 г, соль и перец по вкусу, яйца (для панировки) - 2 шт., сухари панировочные - 140 г, смалец для жаренья - 1,5 стакана. Мясо обмыть, порезать на небольшие куски. Кости вырезать и положить на дно кастрюли, на них положить мясо, залить водой и поставить кастрюлю на сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену. Очищенные коренья и лук порезать, обжарить в масле до золотистого цвета, опустить в бульон, посолить, дать ему вскипеть, после чего уменьшить огонь и держать бульон на слабом огне 3 часа, не давая бульону кипеть,

иначе он будет мутным. Когда мясо совершенно выварится, вынуть его из бульона, бульон процедить. Стебли щавеля отрезать от листьев, выложить в маленькую кастрюльку, добавить 1 чайную ложку масла, накрыть крышкой и тушить до мягкости. Затем протереть через дуршлаг и смешать сок с мукой, растертой с маслом, вскипятить. Лук мелко порезать, поджарить в масле, добавить мелко порезанные листья щавеля, потушить под крышкой до мягкости, соединить с соусом, приготовленным из сока стеблей щавеля, развести всем количеством бульона, вскипятить. После этого поставить кастрюлю с супом на сковороду с кипящей водой, заправить суп сметаной, размешанной с желтками: и не давать кипеть. Перед подачей опустить в суп - 20 г сливочного масла. Подать к супу крокеты из яиц. Приготовление крокетов из яиц. Муку и масло посолить, растереть, залить 3/4 стакана молока. Кипятить до густоты. Добавить мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, поперчить, смешать с зеленью. Массу размазать по плоской тарелке и поставить на холод, чтобы она хорошо застыла. Застывшую массу нарезать ровными квадратиками, скатать в шарики, обвалять в муке, затем во взболтанных яйцах и сухарях. Погрузить крокеты в растопленный смалец и обжарить до золотистого цвета. Уложить пирамидой на плоской тарелке и подать горячими.

Борщи

Борщи Борщ - это, наверное, наиболее распространенное блюдо славянской кухни. Этот вид овощных супов получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (бурака), которая по-старославянски называлась "бърщь" и которая является обязательной составной частью этого блюда. За прошедшие века борщ завоевал всемирную славу. Искусные кулинары подарили своим народам московский, сибирский, белорусский, польский, кишиневский и другие борщи, каждый из которых, обладая высокими вкусовыми качествами, отражает те или иные национальные и географические особенности народности, местности. Борщи варят на мясном бульоне с ветчиной, копченой грудинкой, шпиком, сосисками, уткой, гусем, а также на рыбном бульоне и с головизной. Борщ можно варить с грибами, черносливом, сушеными фруктами или только с овощами. Основную массу овощей в борще составляют капуста и столовая свекла; кроме того, в борщ кладут морковь, лук, петрушку, сельдерей, томат-пюре или помидоры. Капусту можно заменить свекольной ботвой, листьями ревеня, шпинатом, щавелем, борщевиком и т. п. В некоторые виды борща кладут картофель. Чтобы в борще сохранился цвет свеклы, а также для улучшения вкуса добавляют уксус, кислый квас, лимонную кислоту, рассол

капусты или помидоры. Перед подачей борщи посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. В зависимости от сочетания продуктов или от формы нарезанных овощей борщ называется украинским, московским, флотским и т.д. Борщ украинский варят со свиным салом и картофелем; в московский борщ перед подачей кладут говядину, ветчину и сосиски; для флотского борща овощи нарезают ломтиками, а для всех остальных - соломкой. Отличный вкусовой букет борща (в его состав входят 18-20 различных продуктов и приправ) обеспечивает ему на протяжении многих лет самые высокие оценки на международных кулинарных конкурсах. Как правило, борщи готовят на мясном или костном бульоне. Для бульона лучше всего подходит грудинка. Кости варят 46 часов, мясо 2-2,5 часа. К концу варки в борще должно оставаться не более 300-350 г чистого бульона на порцию, поэтому воды в начале варки следует брать по крайней мере вдвое больше. Говяжью грудинку и свинину закладывают обычно в соотношении 2:1 или 1:1. Борщ можно готовить также на гусином или курином бульоне. В этом случае добавлять другое мясо не следует. Особенностью подготовки овощной части борща является предварительная раздельная обработка овощей. Свеклу, например, тушат отдельно от других овощей, предварительно сбрызнув ее уксусом или добавив лимонную кислоту либо лимонный сок, чтобы сохранить красный цвет. Иногда свеклу

Борщ русский

Борщ русский Свекла - 100 г, капуста - 60 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Первый способ Свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушить в закрытом котле с добавлением жира, томата-пюре, сахара. Для сохранения окраски свеклы (в зависимости от кондиции) можно добавлять 2-3 г уксуса. Чтобы свекла не пригорела, ее перемешивают, доливая по мере надобности бульон или воду. Тушить свеклу нужно сначала на сильном огне, а когда свекла закипит и осядет, нагрев уменьшают и поддерживают лишь слабое кипение. Зрелую свеклу тушить 30-40 минут, молодую 10-15 минут. В котел с кипящим бульоном положить свежую капусту, довести содержимое котла до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук и варить борщ 20-30 минут. За 5-10 минут до окончания варки борщ заправить белым соусом, положить специи (лавровый лист, перец), посолить. Борщ с квашеной капустой варить так же, но капусту предварительно тушить с жиром. Капусту отжать, а если она очень кислая, то и промыть в холодной воде, положить в

котел, добавить жир, немного бульона или воды, чтобы капуста не пригорела, затем котел закрыть крышкой и тушить 1,5-2,5 часа. Чтобы придать борщу соответствующую окраску, приготовляют свекольный настой. Для этого хорошо промытые клубни свеклы нужно мелко нарезать или натереть на терке, положить в посуду с горячим бульоном (1 л на 500 г свеклы), добавить уксус, кислый квас или рассол от квашеных овощей и довести до кипения. Затем настой выдержать на борту плиты в течение 15-20 минут, после чего процедить. Перед подачей в тарелку с борщом добавить одну столовую ложку настоя или влить необходимое количество его в котел перед подачей борща. Второй способ Очищенную от кожицы и промытую свеклу сварить отдельно в воде с небольшим количеством уксуса или другой пищевой кислоты. Вареную свеклу нашинковать соломкой или нарезать ломтиками. Свежую капусту положить в котел с кипящим бульоном или отваром, довести до кипения и добавить пассерованные с томатом-пюре коренья, свеклу и уксус. Борщ сварить, заправить солью и сахаром и подать, как описано в первом способе. Этот способ более прост, окраска свеклы ярче, вкус ее нежнее и консистенция мягче. Сметану положить в тарелку перед подачей и посыпать зеленью; сметану можно подать отдельно в соуснике. К борщу можно подать ватрушки с творогом или крупеник.

Борщ московский

Борщ московский Кости ветчинные - 25 г, мясо - 32, ветчина - 20 г, сосиски - 20 г, свекла - 80 г, капуста свежая - 80 г или квашеная - 75 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Сварить в мясном бульоне кости от ветчины или копченую свиную грудинку. Овощи нарезать соломкой. Подготовить свеклу и варить борщ, как описано выше; одновременно приготовить свекольный настой. Подавать борщ с куском прогретой вареной говядины, ветчины и сосиской, нарезанной поперек батончика, сметаной и зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом или крупеник.

Борщ флотский

Борщ флотский Бекон копченый - 42 г или грудинка свиная копченая - 47 г, или корейка свиная копченая - 46 г, свекла - 100 г, капуста - 60 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Сварить бекон в мясном бульоне. Овощи нарезать ломтиками, капусту - шашками. Картофель, нарезанный в форме кубиков,

положить в бульон одновременно с капустой. Подготовить свеклу и сварить борщ одним из описанных выше способов. Подавать борщ с куском бекона или мяса, сметаной и зеленью.

Борщ украинский

Борщ украинский Сало свиное (шпик) - 10 г, свекла - 77 г, капуста - 60 г, картофель - 50 г, морковь - 16 г, петрушка - 7 г, лук репчатый - 17 г, чеснок - 1,5 г, томат-пюре - 20 г, мука - 3 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 15 г, лавровый лист, перец, зелень. Свежую капусту положить в котел с кипящим бульоном, довести до кипения, добавить картофель, пассерованные коренья, лук, тушеную или вареную нарезанную свеклу и варить обычным способом. Шпик растереть с чесноком и зеленью и добавить в борщ за 5-10 минут до окончания варки. Рекомендуется положить в борщ нарезанные свежие помидоры.

Борщ с уткой и сосисками

Борщ с уткой и сосисками Утка - 35 г, грудинка говяжья - 30 г, сосиски - 20 г, грибы белые сушеные - 5 г, капуста - 20 г, свекла - 100 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 25 г, сельдерей - 5 г, петрушка - 5 г, сметана - 20 г, маргарин столовый - 10 г, лавровый лист, гвоздика, майоран, зелень. Свеклу, лук-порей, корни сельдерея и петрушки нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать и все вместе пассеровать на жире. Залить овощи горячим мясным бульоном, добавить свежую капусту, слегка обжаренную утку, говяжью грудинку, сваренную в бульоне до полуготовности, сушеные белые грибы, предварительно размоченные и нарезанные, пучок зелени с прибавлением майорана, лавровый лист, гвоздику и варить борщ на слабом огне. Готовые мясные продукты вынуть из борща, удалить пучок зелени и заправить борщ солью и смесью из сметаны и свекольного настоя. Подавать борщ с куском утки, грудинки, обжаренной сосиской и зеленью.

Борщ с копченым гусем или уткой

Борщ с копченым гусем или уткой Гусь или утка - 50 г, свекла - 100 г, капуста свежая или квашеная - 50 г, морковь - 25 г, петрушка и сельдерей 15 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, сметана - 20 г, чеснок - 1 г, лавровый лист, перец, зелень. Подготовленные для борща овощи залить бульоном, положить копченого гуся или утку и варить до готовности. За 10-15 минут до окончания варки борщ посолить и заправить белым соусом, толченым чесноком, специями (лавровым листом, перцем), сахаром и уксусом по вкусу. При подаче на стол в борщ положить кусок птицы, сметану и посыпать зеленью.

Борщ с соленой килькой,

Борщ с соленой килькой, хамсой или тюлькой Хамса, килька или тюлька - 50 г, свекла - 92 г, капуста 65 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 7 г, лук репчатый - 15 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, масло топленое - 15 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 15 г, зелень, соль. Кильку, хамсу или тюльку промыть, удалить головы и внутренности. Рыбу соленостью выше 12% вымачивать в течение 1-2 часов. Можно запанировать рыбу в муке и обжарить, чтобы лучше сохранилась форма. Подготовленную рыбу положить в воду вместе с овощами и варить борщ обычным способом. При подаче положить в борщ сметану и посыпать зеленью.

Борщ с черносливом

Борщ с черносливом Чернослив - 30 г, грибы белые сушеные - 8 г, свекла - 100 г, капуста - 60 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, гвоздика. Овощи нарезать соломкой. Промытый чернослив положить в грибной бульон вместе с подготовленной свеклой и варить борщ обычным способом. Если борщ готовят в большом количестве, то для правильного распределения на порции чернослив сварить отдельно, а отвар влить в борщ. Вареные грибы нашинковать и вместе со специями (лавровый лист, перец 2-3 шт. гвоздики на 10 порций) добавить в борщ. Подавать борщ с черносливом, сметаной и зеленью.

Борщ с ушками

Борщ с ушками Свекла - 100 г, капуста - 60 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень; для ушек: крупа гречневая - 20 г, масло сливочное - 5 г, лук репчатый - 15 г, мука - 25 г, яйца - 1/8 шт. Приготовить борщ одним из описанных выше способов. Из гречневой крупы сварить кашу и перемешать ее с мелко нарезанным пассерованным луком. Из муки, яиц, воды и соли замесить тесто и, тонко раскатав, нарезать его в форме ромбов размером примерно 7 х 4,5 - 8 х 5 см. Края теста смочить яйцом, затем положить начинку из каши с луком и соединить края. Ушки уложить на противень или в сотейник предварительно смазав жиром дно, сбрызнув маслом и запечь в жарочном шкафу. Подавать борщ с ушками, сметаной и зеленью.

Борщ с фасолью

Борщ с фасолью Свекла - 80 г, капуста свежая - 40 г или квашеная - 30 г, фасоль сухая - 25 или фасоль консервированная - 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 3 г, уксус

3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Фасоль и свеклу сварить отдельно до готовности. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром и томатом-пюре. Капусту нарезать шашками, картофель - кубиками. В кипящий бульон или воду положить капусту, довести снова до кипения, добавить коренья, картофель, свеклу, нарезанную ломтиками (отвар от свеклы сохранить), и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить фасоль вместе с отваром, специи (лавровый лист, перец), влить белый соус, процеженный отвар свеклы и заправить солью, сахаром и уксусом по вкусу.

Борщ с фасолью и фрикаделями

Борщ с фасолью и фрикаделями Свекла - 80 г, капуста свежая - 40 г или квашеная - 30 г, картофель - 20 г, фасоль - 20 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук - 20 г, чеснок - 2 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 3 г, сметана - 10 г, зелень; для фрикаделей: говядина - 75 г, лук репчатый - 8 г, вода 7 г, масло сливочное - 5 г, яйца - 4 г, соль, перец. Овощи нарезать соломкой, подготовить свеклу, сварить борщ обычным способом с добавлением чеснока. Отдельно сварить фасоль и присоединить ее к борщу вместе с отваром за 10-15 минут до готовности. Приготовить фрикадели, сварить их и хранить на водяной бане. Бульон, оставшийся от варки фрикаделей, используется для приготовления борща. Подавать борщ с фрикаделями (10 шт.), сметаной и зеленью.

Борщ зеленый

Борщ зеленый Свекла - 60 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук зеленый - 15 г, щавель - 50 г, шпинат - 50 г, мука - 3 г, томат-пюре - 15 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 3 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, перемешать, положить в посуду, добавить жир, собранный с бульона, томат-пюре, сахар, соль, уксус и тушить до готовности. Морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные соломкой, спассеровать на жире. В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный дольками, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ положить нарезанные листики щавеля, шпината, зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, перец). Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ с ботвой свеклы (летний)

Борщ с ботвой свеклы (летний) Свекла с ботвой - 100 г,

картофель - 80 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук-порей или лук репчатый - 20 г, кабачки - 50 г, помидоры - 40 или томат-пюре - 15 г, маргарин столовый - 10 г, уксус 3%-ный - 3 г, сметана 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Подготовленные коренья и лук нарезать ломтиками, черешки свеклы - кусочками размером 2-3 см и все вместе спассеровать с жиром. Промытые листья свекольной ботвы разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы и нарезать ломтиками. В кипящую воду, овощной отвар или мясной бульон положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свекольной ботвы, картофель и варить 15-20 минут. За 8-10 минут до окончания варки положить нарезанные кабачки, помидоры, соль и специи (лавровый лист, перец). Заправить борщ уксусом. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ из сушеных овощей

Борщ из сушеных овощей Свекла - 10 г, капуста - 19 г, картофель - 16 г, морковь 2 г, белые коренья - 0,6 г, лук - 4 г, томат-пюре - 15 г, мука - 3 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, зелень. Сушеные свеклу, картофель, лук замочить отдельно в холодной воде; вместе замочить морковь и белые коренья. Через 2-4 часа морковь и белые коренья, лук и свеклу откинуть и спассеровать с жиром. Пассерованные овощи положить в бульон или воду, добавить картофель, капусту и варить. За 10-15 минут до окончания варки заправить борщ белым соусом, солью, сахаром и уксусом. Если борщ готовят на грибном бульоне, то присоединить шинкованные сваренные грибы, чернослив, из которого следует удалить косточки, и т. д. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ вегетарианский

Борщ вегетарианский Вода - 1,5 л, лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., свекла - 1 шт., картофель - 2 шт., томат-паста - 1 ст. ложка, соль - 1 г, сахар - 0,5 г, сметана - 10 г, зелень разная - 5 г. В кипящую воду положить очищенную целую свеклу, варить почти до готовности. Мелко нарезанные репчатый лук и морковь протушить в сливочном масле. Свеклу вынуть, а в свекольный отвар положить нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут добавить капусту, когда капуста сварится до готовности, положить лук и морковь. Отваренную свеклу натереть на крупной терке и положить в кастрюлю. Как только все закипит, добавить томатную пасту, соль, сахар по вкусу. При подаче к столу заправить борщ сметаной и зеленью. Борщ украинский зеленый Говядина - 50 г, свекла - 60 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук зеленый - 15 г, щавель - 50 г, шпинат - 50 г, томатпюре - 15 г, сахар - 5 г, уксус

3%-ный - 5 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень укропа. Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, томат-пюре, сахар, жир, собранный с бульона, и тушить до готовности. Нарезать соломкой морковь, петрушку, репчатый лук и спассеровать их на топленом масле. В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 7-10 минут до окончания варки положить в борщ мелко нарезанные листья щавеля, шпината (или заранее припустить их в собственном соку), зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, черный горький перец). При подаче в тарелку положить кусочек мяса, сметану и посыпать зеленью укропа.

Борщ киевский

Борщ киевский Говядина - 30 г, баранина - 30 г, свекла - 60 г, капуста 80 г, картофель - 70 г, фасоль - 10 г, морковь - 10 г, корень сельдерея - 5 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 15 г, помидоры - 80 г или томат-пюре - 15 г, яблоки моченые - 20 г, квас свекольный - 100 г, салошпик - 5 г, масло топленое - 10 г, сахар - 5 г, сметана 15 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа. Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности. Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито. Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной бараниной. Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на жире, снятом с бульона. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и варить 5-7 минут, затем добавить спассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас. При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью. Борщ львовский Кости - 100 г, сосиски - 50 г, свекла - 100 г, картофель 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло топленое - 10 г, уксус 3%-ный 5 г, томат-пюре - 15 г, сахар - 5 г, перец черный горький, лавровый лист, зелень, соль. Свеклу промыть и варить в кожуре в подсоленной воде с добавлением уксуса до полуготовности, затем вынуть из воды, очистить, нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре 20-30 минут. В процеженный костный бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, слегка обжаренные нарезанные соломкой морковь, петрушку и

репчатый лук, сахар, лавровый лист, горький перец горошком, соль и варить до готовности. В готовый, настоявшийся 30-40 минут борщ влить свекольный квас. При подаче на стол в тарелку положить мелко нарезанные отварные сосиски, сметану и посыпать зеленью укропа.

Борщ полтавский с галушками

Борщ полтавский с галушками Гусь или курица - 70 г, свекла - 60 г, капуста свежая 80 г, картофель - 70 г, морковь - 10 г, корень петрушки 5 г, лук репчатый - 15 г, сало-шпик - 5 г, сало свиное топленое - 5 г, томат-пюре - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%ный - 5 г, сметана - 15 г, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, соль; для галушек: мука пшеничная или гречневая - 30 г, яйцо - 1/4 шт., вода или бульон - 50 г. Борщ готовить на бульоне из курицы или гуся. Свеклу, коренья и репчатый лук нарезать ломтиками и готовить так же, как для украинского борща. В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и варить 10-15 минут, затем добавить свеклу с луком и кореньями, варить до готовности, снять с огня и дать настояться в течение 15-20 минут. Для приготовления галушек в кипящую воду всыпать третью часть муки, хорошо размешать и снять с огня. После охлаждения добавить в тесто яйца, оставшуюся муку, хорошо перемешать, а затем столовой ложкой набирать тесто, опускать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. При подаче в тарелку кладут галушки, сметану, зелень петрушки.

Борщ черниговский

Борщ черниговский Говядина - 40 г, свекла - 60 г, капуста свежая - 120 г, фасоль - 10 г, картофель - 70 г, кабачки - 25 г, помидоры - 20 г, яблоки - 20 г, корень петрушки - 5 г, морковь 10 г, лук репчатый - 15 г, томат-пюре - 10 г, уксус 3%ный - 5 г, сахар - 5 г, сало свиное топленое - 10 г, сметана - 15 г, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, зелень укропа, петрушки. Свеклу нарезать соломкой и тушить с солью, уксусом, жиром, снятым с бульона, томатом-пюре и сахаром. Отдельно отварить фасоль. В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варить 15-20 минут, затем добавить нарезанные кубиками поджаренные кабачки, вареную фасоль, тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, нарезанные кубиками яблоки, свежие помидоры (дольками), лавровый лист, душистый перец горошком и варить до готовности. При подаче в тарелку положить мясо, сметану и посыпать зеленью.

Борщ по-хмельницки

Борщ по-хмельницки Свинина - 50 г, кости - 50 г, свекла - 60

г, капуста - 75 г, картофель - 100 г, корень петрушки - 10 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 15 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, жир свиной - 10 г, сахар - 5 г, квас свекольный - 75 г, сметана - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, перец черный горький, лавровый лист, соль. Свеклу отварить в подкисленной воде до полуготовности, нарезать соломкой, добавить соль, уксус, жир, сахар и тушить до готовности. Лук, нарезанный полукольцами, и коренья, нарезанные соломкой, спассеровать с жиром и томатом-пюре. Положить в бульон нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варить 10-15 минут. Затем добавить свеклу, пассерованные коренья и лук, нашинкованный болгарский перец, пассерованную муку, черный горький перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. Готовый борщ заправить свекольным квасом и растертым с салом чесноком. При подаче в борщ положить сметану, отдельно подать пирожки с горохом, политые чесночным соусом.

Борщ волынский

Борщ волынский Говядина - 80 г, свекла - 60 г, капуста свежая - 160 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 15 г, помидоры свежие - 60 г, сало свиное топленое - 10 г, сметана - 15 г, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, зелень петрушки, укропа. Очищенную свеклу сварить до полуготовности, нарезать ее соломкой, положить вместе с нашинкованной капустой в бульон и варить 10 минут. Затем добавить в бульон пассерованные коренья, репчатый лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец горошком и варить до готовности. При подаче положить в тарелку мясо, сметану и посыпать зеленью

Борщ волынский с грибами

Борщ волынский с грибами Свекла - 60 г, капуста свежая - 150 г, грибы сушеные - 5 г, лук репчатый - 15 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, сало свиное топленое - 10 г, квас свекольный - 60 г, сметана - 15 г, соль, зелень петрушки, укропа. Борщ готовить на грибном бульоне, как описано выше, но без помидоров. За 5-7 минут до конца варки добавить вареные, нарезанные соломкой грибы и свекольный квас.

Борщ галицкий

Борщ галицкий Кости - 100 г, свекла - 100 г, капуста свежая - 100 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 15 г, квас свекольный - 50 г, лавровый лист, перец горошком, соль, зелень. Свеклу нарезать ломтиками и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. Одновременно слегка спассеровать с мукой нарезанные ломтиками петрушку,

морковь и репчатый лук. Мелко нарезанные капусту и картофель положить в костный бульон и варить 10-15 минут. Затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья, лавровый лист, душистый перец горошком, соль и варить до готовности. Дать борщу настояться 30-40 минут и влить в него прокипяченный свекольный квас.

Борщ ялтинский

Борщ ялтинский Свекла - 60 г, капуста свежая - 60 г, картофель - 130 г, мука - 5 г, масло растительное - 10 г, сметана - 20 г, томат-пюре - 40 г, зелень укропа, петрушки, соль. Свеклу нашинковать и отварить в подсоленной воде. Отдельно отварить капусту и картофель, соединить со свеклой и ее отваром. Добавить спассерованную на растительном масле муку, сметану, рубленый укроп, петрушку, томат-пюре и прогреть.

Борщ старолитовский Колдунай

Борщ старолитовский Колдунай Говядина - 150 г, ветчина - 60 г, сало свиное копченое - 20 г, грибы белые сушеные - 10 г, свекла - 50 г, капуста кольраби 50 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый 20 г, репа - 50 г, яблоко (антоновское) - 20 г, свекольный рассол или квас, или тминный квас - 100 г, сметана - 20 г, майоран, укроп, соль; для теста колдунай: мука пшеничная - 60 г, яйцо - 1/5 шт., желток - 1/2 шт., соль, луковый сок - 10 г (лук - 50 г); для грибной начинки: отварные грибы - 40 г, яйцо - 1/2 шт., лук 20 г, масло - 5 г, соль; для мясной начинки: мясо - 50 г, сало 20 г, лук репчатый - 30 г, майоран, перец черный молотый, соль.

части. Из одной сделать фарш, другую вместе с ветчиной нарезать небольшими одинаковыми кусочками, как для окрошки.

Свеклу испечь в кожуре до полуготовности, очистить и нарезать соломкой. Репу, капусту кольраби, яблоко нарезать соломкой, соединить со свеклой и отварить в мясном бульоне. Отдельно отварить грибы. Отвар соединить с бульоном, а грибы использовать для начинки колдунай.

Колдунай готовится так: замесить пресное крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 1-2 мм, нарезать квадраты 4х4 см и сформовать мелкие пельмени (колдунай), начинив половину из них грибами, а другую половину - обжаренными кубиками сала с небольшим добавлением фарша из отварной говядины. Колдунай, начиненные грибами, обжарить на масле, а начиненный мясом и салом не обжаривать.

В мясо-грибной бульон со сваренными овощами долить квас, довести до кипения, положить сначала сырые, а через 34 минуты обжаренные колдунай, когда они будут готовы, через 5-7 минут, положить отваренное мясо, ветчину, пряности и подержать на

слабом огне еще 3-4 минуты. Затем снять с огня, заправить укропом и сметаной.

Борщ белорусский

Борщ белорусский Кости от ветчины - 100 г, грудинка говяжья - 80 г, сосиски - 20 г, свекла - 80 г, картофель - 80 г, морковь 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, томатпюре - 25 г, сало свиное топленое - 10 г, мука - 5 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 15 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень. Кости от ветчины сварить вместе с говяжьей грудинкой. Морковь, петрушку и репчатый лук нарезать соломкой и спассеровать на свином сале 10 минут, затем добавить томатпюре и пассеровать еще 10 минут. Свеклу сварить в кожуре, очистить и нашинковать. В бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, положить вареную свеклу, спассерованные муку, коренья, лук, лавровый лист, черный молотый перец и варить 10-15 минут. В конце заправить борщ сахаром и уксусом. При подаче положить в тарелку мясо, сосиски, сметану и посыпать зеленью.

Борщ по-молдавски

Борщ по-молдавски Курица - 100 г, картофель - 150 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 30 г, мука - 5 г, жир куриный - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 15 г, перец красный молотый, зелень, соль. Нарезать соломкой морковь, лук, петрушку, слегка спассеровать их на курином жире, влить уксус и выпарить. В куриный бульон положить картофель и варить его до полуготовности, затем добавить пассерованные коренья и лук, заправить поджаренной мукой, молотым красным перцем, солью и довести до готовности. При подаче в тарелку положить кусок курицы, сметану и посыпать зеленью.

Борщ с фасолью по-молдавски

Борщ с фасолью по-молдавски Копченая грудинка или лопатка - 100 г, фасоль - 60 г, лук репчатый - 15 г, морковь - 10 г, корень петрушки - 10 г, сало свиное топленое - 10 г, квас хлебный - 100 г, зелень петрушки - 5 г, чимбра - 1 г, перец черный молотый, лавровый лист, соль. Сварить до готовности копченую грудинку или лопатку, затем вынуть и нарезать на куски по 20-25 г. Предварительно замоченную фасоль положить в кипящий бульон и варить, пока она не станет мягкой. Затем влить в бульон хлебный квас, дать прокипеть, положить пассерованные коренья и лук, соль, черный молотый перец, лавровый лист и варить до готовности. При подаче положить в тарелку вареные копчености и зелень.

Борщ с крапивой по-молдавски

Борщ с крапивой по-молдавски Крапива - 100 г, щавель - 100

г, картофель - 60 г, рис 10 г, морковь - 10 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 15 г, томат-пюре - 15 г, масло топленое - 15 г, сметана - 15 г, яйцо - 1/2 шт., зелень - 5 г, лавровый лист, перец душистый горошком, гвоздика, соль. Перебрать молодую крапиву, промыть, отпарить в течение 23 минут, откинуть на сито, обдать холодной водой, припустить под крышкой до готовности, после чего протереть. Нарезанные кубиками коренья и лук спассеровать с томатомпюре и топленым маслом. В горячий грибной бульон или овощной отвар положить крапиву, нарезанный ломтиками картофель, рис и варить 510 минут. Затем добавить пассерованные коренья и лук, лавровый лист, душистый перец горошком, гвоздику, соль, букетик пряной зелени, а за 5-6 минут до конца варки нарезанный щавель. По окончании варки удалить букетик зелени. При подаче на стол в тарелку положить сваренное вкрутую яйцо, сметану и посыпать зеленью.

Борщ кишиневский

Борщ кишиневский Баранина - 100 г, картофель - 80 г, капуста - 80 г, свекла - 60 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, лук репчатый - 15 г, квас хлебный - 100 г, сметана - 15 г, перец красный стручковый - 3 г, чеснок 2 г, сахар - 5 г, зелень петрушки - 3 г, лавровый лист, соль. В бульон из баранины положить тушеные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук и дать закипеть. Затем добавить нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту, довести до кипения, положить стушенную с уксусом свеклу, влить хлебный квас, заправить солью, красным стручковым перцем, лавровым листом, чесноком, измельченной зеленью петрушки и варить до готовности. При подаче в тарелку положить сметану, отдельно подать пирожки, начиненные бараньим ливером.

Борщ по обычаям коми

Борщ по обычаям коми Говядина - 100 г, картофель - 100 г, свекла - 80 г, лук репчатый - 10 г, морковь - 15 г, пшено - 15 г, сметана 10 г, кефир - 70 г, соль. Обмыть говяжью грудинку, разрубить ее вместе с косточкой на 3-4 кусочка, положить в глиняный горшок, залить холодной водой и варить. Спустя 20-30 минут положить промытое пшено, нарезанные тонкими ломтиками картофель, свеклу, морковь и довести до готовности. Перед самым концом варки влить кефир и посолить. Подавать борщ на стол в посуде, в которой он варился, посыпав рубленым репчатым луком и добавив сметану.

Борщ по-удмуртски

Борщ по-удмуртски Курица - 100 г, свекла - 80 г, капуста - 100 г, помидоры 40 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, корень

петрушки - 10 г, укроп - 3 г, мука - 20 г, масло сливочное - 20 г, яйцо - 1/4 шт., сметана - 20 г, уксус 3%-ный 5 г, соль, специи. Приготовить бульон из курицы. Свеклу нарезать мелкой соломкой и тушить в сотейнике вместе с жиром, уксусом и бульоном до готовности. Морковь, петрушку, репчатый лук и помидоры мелко порезать и спассеровать вместе. Капусту нашинковать мелкой соломкой, положить в бульон, через 5-7 минут положить туда же нугыли из кислого теста. Перед концом варки ввести в борщ свеклу, пассерованные коренья, лук, помидоры, специи по вкусу и дать покипеть. При подаче в тарелку положить кусочки куриного мяса, сметану и зелень укропа. Приготовление нугылей: в простое кислое тесто добавить яйцо и сливочное масло, замесить, разделить на кусочки, раскатать их на тонкие жгуты и нарезать полоски длиной 6-7 см и толщиной 4-5 мм.

Борщ сибирский

Борщ сибирский Свекла - 80 г, капуста свежая - 40 г, картофель - 20 г, фасоль - 20 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, чеснок - 2 г, томат-пюре - 15 г, сахар 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана 10 г, зелень, соль; для фрикаделей: говядина - 80 г, лук репчатый - 10 г, масло сливочное - 5 г, яйцо - 1/4 шт., вода - 10 г, соль, перец черный молотый. Мясо пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с мелко рубленным пассерованным луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, солью, черным молотым перцем (можно влить 2 чайные ложки воды). Разделать фрикадели в форме шариков по 8-10 г и варить в подсоленной воде 5-6 минут. Вынуть фрикадели из бульона и хранить их до подачи на стол в бульоне на водяной бане. На бульоне, полученном от варки фрикаделей, сварить борщ обычным способом. Отдельно сварить фасоль и присоединить ее к борщу вместе с отваром за 10-15 минут до готовности. В конце заправить борщ чесноком, толченным с солью и зеленью укропа. При подаче на стол в тарелку с борщом положить фрикадели, сметану и посыпать зеленью.

Борщ селянский

Борщ селянский Баранина - 40 г, свекла - 60 г, капуста свежая - 80 г, картофель - 60 г, фасоль - 20 г, яблоки (антоновские) - 15 г, морковь - 10 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый 15 г, сало-шпик - 10 г, сало свиное топленое - 10 г, томатпюре - 15 г, квас свекольный - 50 г, сметана - 15 г, зелень петрушки и укропа - 5 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль. Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. В кипящий бульон из баранины положить нашинкованную соломкой капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до

полуготовности. Затем добавить тушеную свеклу, спассерованные коренья и репчатый лук, предварительно замоченную и отваренную фасоль и варить до готовности. В самом конце варки добавить в борщ нарезанные кубиками яблоки, лавровый лист, душистый перец горошком и заправить салом, толченным с зеленью петрушки. При подаче положить в тарелку баранину, сметану, посыпать зеленью, отдельно подать 2-3 пампушки.

Борщ по-болгарски

Борщ по-болгарски Говядина - 50 г, кости - 50 г, картофель - 80 г, свекла 60 г, капуста свежая - 60 г, баклажаны - 20 г, перец сладкий - 20 г, перец красный горький - 3 г, морковь - 10 г, лук репчатый - 15 г, корень петрушки - 10 г, помидоры 30 г, масло топленое - 15 г, уксус 3%-ный - 5 г, сахар - 5 г, мука - 5 г, сметана - 15 г, зелень укропа - 2 г, лавровый лист, соль. Приготовить бульон из мяса и костей. Нарезанную соломкой свеклу потушить с томатом-пюре и уксусом. Отдельно потушить на жире и бульоне нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук. В бульон положить нарезанные дольками картофель и баклажаны и дать закипеть; добавить нашинкованную капусту, довести до кипения, положить тушеную свеклу, коренья, сладкий и красный горький перец, свежие помидоры и дать прокипеть 5-7 минут. В самом конце добавить поджаренную и разведенную остывшим бульоном муку и заправить сахаром, уксусом, солью, лавровым листом. При подаче положить в тарелку сметану и посыпать зеленью.

Борщ по-венгерски

Борщ по-венгерски Говядина - 80 г, мясо птицы - 40 г, корень петрушки - 5 г, корень сельдерея - 5 г, лук репчатый - 15 г, капуста квашеная - 50 г, свекла - 60 г, картофель - 50 г, сало топленое - 20 г, квас хлебный - 300 г (или капустный рассол и вода - по 150 г), хлеб - 15 г, вино красное - 25 г, сахар 3 г, перец черный, перец красный молотый, соль. В разогретом жире обжарить мелко нарезанный лук, прибавить нарезанное кусочками мясо, слегка обжарить и посыпать красным перцем. Добавить нарезанные овощи, все слегка припустить и залить хлебным квасом или смесью капустного рассола и воды. Затем положить крупно нарезанную капусту и ломтики хлеба. Долить воды и варить до мягкости всех продуктов. Борщ посолить, добавить сахар, вино, черный перец и снять с огня.

Борщ по-польски

Борщ по-польски Свекла - 100 г, морковь - 25 г, корень петрушки - 15 г, картофель - 50 г, фасоль - 20 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 15 г, молоко - 30 г, мука - 10 г, сахар - 5 г, квас свекольный - 80 г, чеснок - 2 г, соль. Свеклу, морковь, петрушку нарезать ломтиками, залить кипящей водой, посолить и варить до

мягкости. Муку размешать с молоком, влить в борщ, прокипятить, добавить свекольный квас, заправить растертым с солью чесноком, сахаром и варить до готовности. При подаче в тарелку положить отварные картофель, фасоль, яйцо и сметану.

Борщ на хлебном квасе по-польски

Борщ на хлебном квасе по-польски Говядина - 60 г, свинина - 40 г, колбаса копченая - 20 г, грибы свежие - 30 г, квас хлебный - 200 г, морковь - 20 г, свекла - 60 г, корень сельдерея - 5 г, корень петрушки 10 г, капуста квашеная - 30 г, хлеб черный - 20 г, перец черный, укроп, соль, сметана - 20 г. Мясо отбить с обеих сторон и варить 15 минут в половине всего количества хлебного кваса. Прибавить нарезанные тонкими полосками коренья и нарезанные кубиками свежие грибы. Сверху положить кусочки колбасы и ломтики хлеба. Все залить оставшимся квасом, добавить перец, соль и варить до мягкости на слабом огне, затем жидкость процедить. Мясо и колбасу положить в тарелку, а жидкость заправить укропом, сметаной и вылить в тарелку перед подачей на стол.

Борщ со свиным языком по-польски

Борщ со свиным языком по-польски Язык свиной - 60 г, бульон из говядины - 300 г, лук репчатый - 30 г, сало топленое - 20 г, капуста свежая - 40 г, свекла - 50 г, картофель - 40 г, хлеб черный - 20 г, перец черный. Зачищенный и промытый язык залить водой, отварить, снять кожицу, нарезать кубиками, а бульон процедить. Мелко нарезанный лук обжарить в жире до золотистого цвета, прибавить нарезанную кубиками морковь, нашинкованную полосками капусту и тушить. В бульон из говядины влить отвар языка, положить нарезанный язык, тушеные овощи и ломтики черного хлеба. Когда бульон закипит, добавить нарезанный кубиками картофель и варить борщ на сильном огне еще 10-15 минут. Затем посолить, поперчить и снять с огня.

Борщ по-огородничьи (польская кухня)

Борщ по-огородничьи (польская кухня) Свекла - 80 г, капуста свежая - 60 г, картофель - 50 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, корень сельдерея - 5 г, корень петрушки - 10 г, сладкий зеленый перец - 15 г, помидоры - 40 г, мука - 5 г, хлеб черный - 20 г, масло растительное - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 20 г или кислое молоко - 30 г, соль, тмин, перец черный горошком, лавровый лист, зелень петрушки, сельдерея. Первый способ Свежую белокочанную капусту крупно нарезать и залить кипятком, подсоленным и подкисленным уксусом. Через 2-3 минуты капусту отцедить, залить подсоленной водой, варить на среднем огне до полуготовности, добавить мелко нарезанный картофель и варить до готовности. В растительном масле обжарить мелко

нарезанный лук, прибавить остальные мелко нарезанные овощи, потушить несколько минут, посыпать мукой, накрошить ломтики хлеба, залить водой и варить на слабом огне. Соединить капусту и картофель с тушеными овощами, прибавить тмин, черный перец и лавровый лист. При необходимости долить кипятком, довести до кипения и снять с огня. Борщ заправить сметаной или кислым молоком и посыпать мелко нарезанной зеленью. Второй способ Свекла - 80 г, капуста - 50 г, картофель - 50 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 5 г, грибы маринованные - 20 г, масло растительное - 20 г, мука - 5 г, квас хлебный - 50 г, соль, перец черный, тмин, зелень укропа, петрушки. Нашинкованную капусту и картофель, нарезанный кубиками, залить подсоленной водой, довести до кипения и варить на слабом огне. Очищенные коренья натереть на терке и припустить до мягкости в растительном масле, затем прибавить к капусте и картофелю вместе с грибами и небольшим количеством воды. Очищенную и нарезанную кубиками свеклу выдержать 2 часа в хлебном квасе, а затем отварить до мягкости, прибавить тмин. Соединить сваренные овощи и свеклу, довести до кипения, затем огонь уменьшить и продолжать варить на слабом огне. Прибавить пассеровку из муки на растительном масле, через 10 минут снять с огня и заправить черным перцем, зеленью петрушки и укропа.

Борщ по-чешски

Борщ по-чешски Свинина - 100 г, свекла - 50 г, капуста свежая - 50 г, лук репчатый - 20 г, корень сельдерея - 10 г, помидоры - 20 г, грибы сушеные - 5 г, мука - 10 г, жир свиной - 10 г, сметана - 20 г, соль, уксус 3%-ный по вкусу. Свеклу очистить, нарезать ломтиками, посолить, залить холодной водой так, чтобы свекла была полностью покрыта, проварить немного, снять с огня и выдержать несколько дней, чтобы свекла начала бродить. Репчатый лук, сельдерей спассеровать на свином жире. Капусту нашинковать, сушеные грибы отварить и нарезать соломкой, помидоры нарезать дольками. Жирную свинину нарезать кубиками, залить полученным свекольным квасом, водой (1:1) и варить до мягкости. Затем добавить маринованную свеклу, капусту, грибы, помидоры, пассерованные коренья, заправить борщ поджаренной мукой и варить до готовности. В самом конце посолить и добавить при необходимости уксус, чтобы борщ приобрел кисло-сладкий вкус. При подаче на стол положить в борщ сметану или влить молоко.

Борщ без картофеля

Борщ без картофеля Свекла - 100 г, капуста - 60 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, сало свиное - 10 г, сметана - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-

ный - 10 г, лавровый лист, перец душистый горошком, перец черный молотый, соль. Такой борщ можно готовить как со свежей, так и с квашеной капустой. В кипящий бульон положить капусту, варить 15 минут, добавить тушеную свеклу, коренья, лук, варить еще 7-10 минут, ввести разведенную бульоном поджаренную муку, специи, сахар и соль. Перед подачей борщ можно подкрасить свекольным настоем. Для его приготовления часть свеклы нашинковать, залить горячей водой (2:1), добавить уксус, довести до кипения и настаивать 30 минут.

Борщ на овощном отваре

Борщ на овощном отваре Свекла - 80 г, капуста - 80 г, морковь - 30 г, помидоры - 20 г, картофель - 50 г, зелень - 5 г, мука - 5 г, сметана - 25 г, уксус 3%-ный - 5 г, овощной отвар - 350 г , соль. Овощной отвар готовится из самих овощей, а также из овощных отходов (очищенных и промытых), кочерыжек, листьев капусты, обрезков моркови с использованием отвара картофеля, остающегося при приготовлении пюре. Коренья и помидоры нарезать и тушить со сметаной (10 г). Свеклу (60 г) сварить с добавлением уксуса. Капусту нашинковать соломкой, картофель нарезать кубиками. Коренья, капусту и картофель залить овощным отваром и варить почти до готовности. Затем добавить вареную нашинкованную свеклу, заправить пассерованной мукой, сахаром, солью и довести до кипения. Свеклу (20 г) натереть на терке и через марлю отжать сок. При подаче добавить в тарелку свекольный сок, сметану и зелень укропа.

Борщ с клецками

Борщ с клецками Гусь или утка - 50 г, свекла - 80 г, капуста свежая - 60 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, корень петрушки 5 г, томат-пюре - 15 г, чеснок - 2 г, масло топленое 10 г, мука - 5 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, соль; для клецек: мука - 40 г, масло топленое - 5 г, яйцо - 1/2 шт., бульон 60 г, соль. Рекомендуется варить борщ обычным способом с гусем или уткой. В кастрюльку с бульоном положить топленое масло, соль, довести до кипения, при непрерывном помешивании всыпать просеянную муку и прогревать получившееся тесто в течении 5-10 минут. После этого массу охладить до 60-70 С, добавить перец красный молотый, лавровый лист, сырое яйцо и все хорошо перемешать. Подготовленное тесто поместить в кондитерский мешок, выдавить в бульон и варить при слабом кипении 7-10 минут. Клецки положить в борщ при подаче на стол. Борщ с консервированной фасолью и салом Фасоль консервированная - 50 г, свекла - 100 г, капуста свежая - 50 г или квашеная - 40 г, картофель - 60 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, корень петрушки 10 г, томат-пюре - 15 г, сало свиное топленое - 10 г,

сметана - 15 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, чеснок 2 г, перец черный молотый, соль, зелень укропа. Капусту нарезать шашками, картофель - кубиками, коренья и свеклу - соломкой и варить борщ обычным способом. За 10 минут до окончания варки положить в борщ консервированную фасоль и заправить чесноком, растертым с солью.

Борщ с квашеными яблоками

Борщ с квашеными яблоками Кости - 100 г, яблоки квашеные - 40 г, свекла - 80 г, картофель - 100 г, капуста - 100 г, лук репчатый - 20 г, сметана - 20 г, масло топленое - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, мука - 5 г, зелень, соль. Нарезанную соломкой свеклу тушить до полуготовности с добавлением топленого масла, бульона, уксуса и соли. В процеженный костный бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить нарезанные соломкой квашеные яблоки, капусту, свеклу, поджаренную с луком муку, соль и варить до готовности. При подаче в тарелку с борщом положить сметану и посыпать зеленью.

Борщ со стручками зеленого горошка и гогошарами

Борщ со стручками зеленого горошка и гогошарами Свекла - 80 г, капуста свежая - 60 г, гогошары - 30 г, стручковый зеленый горошек - 30 г, морковь - 10 г, корень сельдерея - 10 г, корень пастернака - 10 г, корень петрушки - 10 г, репа - 10 г, лук репчатый - 20 г, томатпюре - 5 г, масло растительное - 20 г, уксус 3%-ный - 5 г, сахар - 3 г, сметана - 20 г, острый томатный соус - 10 г, зелень, соль. Очищенную, нарезанную соломкой свеклу тушить вместе с жиром, бульоном, томатом-пюре, уксусом до готовности. Морковь, петрушку, сельдерей, пастернак, репу нарезать соломкой; гогошары очистить от плодоножек и семян и тоже нарезать соломкой; репчатый лук нашинковать. Все смешать и пассеровать с добавлением жира до полуготовности. Стручки зеленого горошка очистить от прожилок и разрезать на 2-3 части. В кипящий бульон положить нарезанную соломкой свежую капусту, варить 10 минут, добавить стручки гороха и варить еще 5-7 минут, ввести пассерованные овощи и варить на слабом огне еще 5-10 минут. В конце варки положить тушеную свеклу и заправить острым томатным соусом и сахаром. При подаче положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Борщ с консервированным зеленым горошком и

Борщ с консервированным зеленым горошком и мясными фрикадельками с рисом Свекла - 80 г, капуста свежая - 60 г, картофель - 30 г, морковь - 10 г, горошек зеленый - 30 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 5 г, масло растительное - 20 г, уксус 3%ный - 5 г, сахар - 3 г, сметана - 20 г, соль, перец черный

молотый, зелень; для фрикаделек: мясо - 60 г, рис - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 5 г, яйцо - 1/4 шт., сок томатный - 20 г, соль, перец черный молотый, зелень. Мясо пропустить через мясорубку, добавить предварительно отваренный рассыпчатый рис, мелко нарубленный пассерованный или сырой лук, яйцо, молотый перец, соль, томатный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех. Борщ приготовить, как указано в предыдущем рецепте. За 15 минут до подачи в борщ положить консервированный зеленый горошек, фрикадельки и варить до готовности фрикаделек.

Борщ с баклажанами

Борщ с баклажанами Картофель - 50 г, капуста - 50 г, баклажаны - 15 г, перец сладкий - 10 г, помидоры свежие - 20 г, свекла - 50 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, масло топленое - 10 г, томат-пюре - 20 г, сахар - 2 г, квас свекольный - 80 г, сметана - 15 г, зелень, соль, перец черный горький, лавровый лист. В кипящий бульон заложить нарезанные дольками картофель и баклажаны, дать закипеть, добавить нашинкованные соломкой свежую капусту и сладкий перец и варить 15-20 минут. Затем положить в борщ нарезанные дольками свежие помидоры, тушенную с жиром, томатом-пюре и свекольным квасом, нарезанную соломкой свеклу, пассерованные репчатый лук и коренья, соль, сахар, черный горький перец, лавровый лист и варить еще 5-7 минут. При подаче в тарелку с борщом положить сметану и посыпать зеленью.

Борщ из свиной грудинки со свеклой

Борщ из свиной грудинки со свеклой Грудинка свиная - 100 г, свекла - 150 г, лук репчатый 20 г, масло топленое - 10 г, мука - 5 г, квас свекольный 200 г, вода - 200 г, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень. Свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть свекольным квасом и перемешать. Свиную грудинку нарезать кусочками по 15-20 г и обжарить на хорошо разогретом топленом масле на сковороде или в сотейнике вместе с нашинкованным репчатым луком и свеклой, затем смешать с поджаренной мукой, переложить в кастрюлю, залить свекольным квасом, водой и варить 1,5 часа. В конце варки добавить лавровый лист, черный горький перец и соль. При подаче на стол борщ посыпать зеленью петрушки. Борщ с уткой и сосисками Утка - 30 г, грудинка говяжья - 30 г, сосиски - 20 г, грибы белые сушеные - 5 г, капуста - 20 г, свекла - 100 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 25 г, корень сельдерея - 5 г, корень петрушки - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана 20 г, свекольный настой - 40 г, лавровый лист, гвоздика, майоран, зелень, соль. Свеклу, лук-

порей, коренья сельдерея и петрушки нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать и все вместе спассеровать на топленом масле. Заложить в мясной бульон нарезанную соломкой капусту, слегка обжаренную утку, предварительно отваренную в бульоне до полуготовности говяжью грудинку, отваренные сушеные белые грибы, нарезанные соломкой, и варить борщ до готовности на слабом огне. За 7-10 минут до конца варки ввести в борщ пассерованные овощи, пучок зелени с добавлением майорана, лавровый лист, гвоздику и посолить. Готовые мясные продукты и зелень вынуть из бульона, заправить борщ смесью из сметаны и свекольного настоя, а при подаче положить в тарелку кусок утки, грудинки, обжаренную сосиску и зелень.

Борщ с копченым гусем или уткой

Борщ с копченым гусем или уткой Гусь или утка копченые - 50 г, свекла - 100 г, капуста свежая - 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, корень сельдерея - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сахар - 5 г, сметана - 20 г, чеснок - 2 г, лавровый лист, перец, соль, зелень. Подготовленные спассерованные овощи и свежую капусту заложить в бульон, положить копченого гуся или утку и варить до готовности. За 5-7 минут до окончания варки борщ заправить белым соусом, толченым чесноком, лавровым листом, солью, перцем, сахаром и уксусом. При подаче положить в борщ кусок птицы, сметану и посыпать зеленью.

Борщ с мясными галушками

Борщ с мясными галушками Говядина - 100 г, свекла - 200 г, булка - 20 г, молоко 25 г, яйцо - 1/3 шт., квас свекольный - 100 г, зелень, соль. Свеклу нашинковать, влить свекольный квас, бульон, посолить, прокипятить, процедить через сито, хорошо отжать свеклу. Бульон с отваром свеклы довести до кипения. Подготовленное для галушек мясо пропустить через мясорубку, добавить замоченную в молоке и отжатую булку, соль, снова пропустить через мясорубку и заправить сырыми яйцами. Из подготовленной массы сформовать небольшие шарики и отварить их в подсоленной воде до готовности. При подаче на стол в борщ положить мясные галушки и зелень.

Борщ с потрохами

Борщ с потрохами Потроха - 120 г, свекла - 80 г, капуста - 100 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, квас хлебный - 100 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 15 г, зелень петрушки - 5 г, соль. Очищенные и хорошо промытые потроха (шейку, крылышки, желудок, сердце, печень) варить до готовности с добавлением 1/3 части кореньев. Бульон процедить, а потроха нарезать

небольшими кусочками. Свеклу нарезать соломкой, добавить томат-пюре, соль, 1/4 часть хлебного кваса и тушить до готовности. Коренья и репчатый лук нарезать соломкой и слегка обжарить вместе с мукой. В бульон положить нарезанный дольками картофель и нашинкованную капусту, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, коренья, хлебный квас, соль и варить до готовности. При подаче на стол в тарелку положить потроха, сметану, зелень. Примечание. Печень нужно варить отдельно от остальных потрохов и бульон от нее не использовать.

Борщ с грибами

Борщ с грибами Кости - 100 г, свекла - 100 г, капуста - 100 г, картофель - 80 г, квас хлебный - 100 г, масло топленое - 10 г, грибы белые сушеные - 2 г, корень петрушки - 20 г, сметана - 20 г, гвоздика, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень. Петрушку, репчатый лук, 3/4 части свеклы нарезать соломкой и тушить, добавив половину предусмотренного рецептурой хлебного кваса. В процеженный костный бульон ввести нашинкованную капусту, нарезанный дольками картофель, тушеные свеклу, петрушку и лук, вареные нашинкованные грибы с отваром, лавровый лист, черный горький перец, гвоздику, соль и варить до готовности. Остальную свеклу натереть, смешать с оставшимся хлебным квасом, долить бульоном, довести до кипения, процедить и добавить отвар в борщ вместе со сметаной уже при разливании борща в тарелки.

Борщ с сушеными грибами и ушками

Борщ с сушеными грибами и ушками Грибы белые сушеные - 10 г, масло растительное - 10 г, остальные продукты те же, что для борща московского (кроме мясных продуктов и масла); для ушек: рис - 10 г, масло растительное - 10 г, лук репчатый - 15 г, мука - 25 г, яйцо - 1/8 шт., соль, перец черный молотый. Борщ готовить так же, как московский, но на грибном бульоне. Вареные грибы (половину нормы) положить в борщ во время его варки. Отдельно приготовить ушки. Мелко нарубленный лук спассеровать с маслом, смешать с вареным рисом и вареными, мелко рубленными грибами (половина нормы), солью и черным молотым перцем. Из муки, яиц, воды и соли замесить тесто и, тонко раскатав, нарезать квадратами примерно - 7х7 см. Края теста смочить яйцом. На середину каждого квадрата положить начинку, закрыть ее тестом с угла на угол и соединить концы. Ушки положить в сотейник, смазанный жиром, сбрызнуть маслом и запечь. Подавать борщ с ушками, сметаной и зеленью.

Борщ с грибами и черносливом

Борщ с грибами и черносливом Грибы белые сушеные - 10 г,

чернослив - 30 г, свекла - 100 г, капуста - 60 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец красный молотый, гвоздика, зелень, соль. Овощи нарезать соломкой. Чернослив промыть, положить в грибной бульон вместе с подготовленной свеклой и варить борщ обычным способом. Вареные грибы нашинковать и положить в борщ вместе с лавровым листом, красным молотым перцем, гвоздикой.

Борщ зеленый из шпината и щавеля консервированных

Борщ зеленый из шпината и щавеля консервированных Консервированный щавель-пюре - 25 г, шпинат-пюре 50 г, картофель - 120 г, корень петрушки - 10 г, морковь 20 г, свекла - 20 г, лук репчатый - 20 г, мука - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 15 г, масло топленое - 10 г, яйцо - 1/2 шт., зелень петрушки, перец душистый горошком, соль. Свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, посолить, добавить бульон и тушить, пока она не станет мягкой. Репчатый лук, морковь, петрушку очистить, нарезать соломкой, слегка обжарить, добавить подсушенную муку, соединить со свеклой и тушить еще 8-10 минут. Картофель очистить, нарезать большими кубиками, положить в кипящий бульон или воду, варить 10-12 минут, добавить тушеную свеклу с кореньями, луком и мукой, консервированный шпинат и щавель, соль, сахар, душистый перец и варить до готовности. При подаче положить в борщ сметану, вареные яйца и посыпать зеленью петрушки.

Борщ со свекольной ботвой (летний)

Борщ со свекольной ботвой (летний) Свекла с ботвой - 100 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый или лук-порей - 20 г, кабачки - 50 г, помидоры - 40 г или томат-пюре - 15 г, масло топленое - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень укропа. Коренья и лук нарезать ломтиками, черенки свеклы кусочками по 2-3 см и все вместе спассеровать на топленом масле. Свекольные листья промыть и измельчить. Кабачки и картофель очистить от кожуры и нарезать ломтиками. В кипящий бульон, овощной отвар или воду положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свеклы, картофель и варить 15-20 минут. За 7-10 минут до конца варки положить кабачки, помидоры, соль, лавровый лист, черный молотый перец и заправить борщ уксусом. При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану и посыпать зеленью.

Борщ из свекольной ботвы с сушеными грибами

Борщ из свекольной ботвы с сушеными грибами Грибы белые

сушеные - 10 г, свекла молодая с ботвой 100 г, картофель - 40 г, морковь - 20 г, корень петрушки 10 г, лук-порей - 20 г, помидоры свежие - 40 г, кабачки 50 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 15 г, соль, специи, зелень. Этот борщ готовить на отваре из картофеля и овощей. Коренья и свеклу нарезать ломтиками, а черенки кусочками по 2-3 см и пассеровать с жиром 10-15 минут в закрытой посуде. Промытые листья свеклы измельчить. Кабачки и картофель нарезать ломтиками. В кипящий бульон положить спассерованные овощи, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свеклы, картофель и варить 15-20 минут. За 8-10 минут до окончания варки положить нашинкованные вареные грибы, кабачки, помидоры, специи, соль. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Постный борщ с грибами и квашеной капустой

Постный борщ с грибами и квашеной капустой Свекла - 120 г, капуста квашеная - 60 г, грибы белые сушеные - 15 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 15 г, мука 5 г, масло растительное - 25 г, томат-паста - 25 г, перец горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки. Хорошо промытые сушеные грибы отварить до мягкости. Нашинкованные соломкой квашеную капусту, морковь, лук, свеклу спассеровать, в конце пассерования добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить томатпасту, перец горошком и лавровый лист. Грибы порезать, обжарить в растительном масле, положить в борщ и варить все вместе 30 минут. Перед подачей подкрасить борщ тертой вареной свеклой и довести до кипения. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Постный борщ "Южный"

Постный борщ "Южный" Свекла - 150 г, морковь - 40 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 40 г, помидоры 180 г, капуста свежая - 50 г, картофель - 50 г, масло растительное - 30 г, вода - 500-600 г, перец болгарский 30 г, чеснок - 3 г, перец черный горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки. Репчатый лук, свеклу, морковь, петрушку, болгарский перец нарезать соломкой, сложить в кастрюлю, залить пропущенными через мясорубку помидорами, растительным маслом, посолить, добавить перец горошком, лавровый лист и тушить под крышкой на малом огне. Когда весь сок выпарится и останется красное масло, влить воду, дать покипеть 10-15 минут и положить свежую нашинкованную капусту. Картофель сварить целиком в отдельной кастрюле, затем нарезать кубиками и ввести в борщ, когда сварится капуста. Сырой картофель нельзя класть в борщ, поскольку от кислоты помидоров он плохо разваривается и остается твердым. Готовый борщ заправить растертым чесноком, мелко нарезанными стручками зеленого перца, зеленью петрушки и дать настояться

20-30 минут. На второй день борщ бывает обычно вкуснее. Лучше подавать его холодным.

Борщ на кислом молоке

Борщ на кислом молоке Свекла молодая - 200 г, морковь - 30 г, корень петрушки и сельдерея - 20 г, простокваша - 250 г, вода - 50 г, зелень, соль. Свекольную ботву помыть, листья нарезать соломкой, а черешки - мелкими кубиками. Морковь, свеклу, сельдерей, петрушку нарезать соломкой. Подготовленные овощи (кроме листьев свеклы) протушить с небольшим количеством воды до мягкости, затем добавить листья и протушить еще минут пять. После этого посолить, охладить и залить предварительно взбитой смесью кислого молока и холодной кипяченой воды. Подавать борщ охлажденным, посыпав зеленью.

Борщ днепровский

Борщ днепровский Консервы рыбные - 40 г, капуста белокочанная - 40 г, перец сладкий - 10 г, картофель - 70 г, фасоль - 5 г, свекла - 25 г, лук репчатый - 10 г, морковь - 10 г, томатпюре - 15 г, уксус 3%-ный - 5 г, масло растительное - 15 г, мука - 5 г, зелень укропа, перец черный горький, лавровый лист, соль. Нашинкованные капусту, сладкий перец положить в кипящую воду и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный дольками и обжаренный на растительном масле картофель, вареную фасоль с отваром, нарезанную соломкой и тушенную с томатом-пюре и уксусом свеклу, пассерованную муку, разведенную водой, рыбные консервы, посолить, ввести специи и довести до готовности.

Борщ с фрикадельками из соленой и свежей сельди

Борщ с фрикадельками из соленой и свежей сельди Свекла - 50 г, капуста свежая - 80 г, картофель - 50 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый 20 г, томат-пюре - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, сахар - 3 г, сметана - 20 г, зелень; для фрикаделек: сельдь свежая - 50 г, сельдь соленая - 30 г, яйцо - 1/4 шт., лук репчатый - 40 г, мука - 3 г, масло растительное - 10 г, соль, перец черный молотый, зелень петрушки. Очищенную свеклу нарезать соломкой, добавить воду, сахар, томат-пюре, жир, лимонную кислоту или уксус и тушить 4050 минут. Лук и морковь, нарезанные соломкой, обжарить на небольшом огне. Свежую капусту нашинковать, положить в кипящий бульон или воду, варить до полуготовности, добавить картофель, обжаренный лук, морковь, сырой, нарезанный соломкой, корень петрушки и варить 10 минут. Затем прибавить свеклу и варить до готовности. За 5-7 минут до окончания варки положить фрикадельки, лавровый лист, перец горошком, соль и варить до готовности фрикаделек. При подаче на стол положить в борщ сметану и посыпать

зеленью. Фрикадельки готовятся так: мякоть сельди без реберных костей промыть, отжать и пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленный репчатый лук, сырое яйцо, пшеничную муку, слегка обжаренную с сыром, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, все хорошо перемешать и из этой массы сформовать круглые шарики весом 20-25 г.

Борщ рыбный с грибами

Борщ рыбный с грибами Филе рыбное - 200 г, свекла - 150 г, корень петрушки 10 г, капуста свежая - 100 г, лук репчатый - 50 г, морковь - 40 г, грибы сушеные - 25 г, мука - 20 г, маргарин 30 г, сметана - 25 г, маслины - 10 г, уксус 3%-ный - 10 г, зелень укропа, соль. В бульон, сваренный из сушеных грибов с добавлением репчатого лука, моркови, корня петрушки, положить нарезанную соломкой свеклу, мелко нарезанные вареные грибы, нашинкованную капусту и маслины и варить при слабом кипении. Отдельно обжарить на жире мелко нарезанный репчатый лук, добавить муку и жарить еще 1-2 минуты, влить разведенный уксус и полученную массу положить в борщ. Филе хека (трески, макруруса, пикши, путассу, мероу) запанировать в муке, обжарить до образования румяной корочки и положить в борщ за 3-5 минут до окончания варки. Борщ заправить свекольным квасом. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом, можно положить сметану.

Борщ весенний зеленый

Борщ весенний зеленый с рыбой Рыба - 100 г, картофель - 60 г, зелень салата, щавеля, шпината - 80 г, морковь - 15 г, корень сельдерея - 10 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 20 г, свекла - 60 г, яйцо - 1 шт., сахар - 5 г, желтки яичные - 2 шт., зелень укропа, соль. Подготовленное филе рыбы (аргентины, зубана, луфаря, макруруса, рыбы-капитана, трески) отварить. Молодую морковь, корень петрушки и сельдерея, молодую свеклу, репчатый лук нарезать соломкой, сложить в сотейник, добавить сливочное масло, рыбный бульон и тушить в течение 15-20 минут. Зеленый салат, щавель, шпинат тщательно промыть, положить в дуршлаг, обдать кипятком и нарезать соломкой. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный дольками картофель, варить при слабом кипении 10 минут, добавить подготовленную зелень, варить еще 5 минут, затем ввести тушеные овощи, соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. Желтки взбить со сметаной, влить в борщ и размешать. В тарелку с борщом положить отварную рыбу, мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо, сметану и посыпать измельченным укропом.

Борщ с салакой

Борщ с салакой Рыба - 150 г, свекла - 100 г, морковь - 70 г, капуста свежая - 80 г, корень петрушки (сельдерея) - 20 г, томатпаста - 25 г, уксус 3%-ный - 5 г, лук репчатый - 40 г, лук зеленый - 20 г, масло растительное - 30 г, сметана - 20 г, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Свежую или мороженую салаку разделать на филе. Свеклу и морковь натереть на крупной терке, добавить немного воды, томат-пасту, растительное масло и тушить до готовности, после чего влить уксус. Корень петрушки или сельдерея нарезать соломкой, репчатый лук измельчить и все вместе обжарить на растительном масле. В кипящую воду положить нашинкованную свежую капусту, тушеные свеклу и морковь, обжаренный лук и коренья, филе салаки и варить 20-30 минут. За 5-10 минут до окончания варки в борщ добавить подсушенную до кремового цвета пшеничную муку, разведенную горячим бульоном, соль, черный перец горошком, лавровый лист. При подаче в тарелку с борщом положить сметану и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки. Такой борщ можно приготовить из трески, пикши, путассу, сайды, мероу.

Борщ со скумбрией

Борщ со скумбрией или ставридой Рыба - 200 г, картофель - 120 г, морковь - 30 г, свекла 50 г, лук репчатый - 40 г, томат-пюре - 25 г, лук зеленый - 20 г, сметана - 20 г, соль. Рыбу разделать на филе без костей. Из головы и костей сварить бульон и процедить. Сырую свеклу и морковь натереть на крупной терке, обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком, добавить томат-пюре. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный кубиками картофель, через 10 минут - подготовленные овощи, соль и варить до готовности. В тарелку с борщом положить кусок отварной рыбы, мелко нарезанный зеленый лук и сметану.

Борщ рыбный с сельдью

Борщ рыбный с сельдью Рыба - 125 г, грибы белые свежие - 100 г или сушеные 25 г, свекла - 150 г, морковь - 40 г, сельдь - 40 г, капуста свежая - 100 г, лук репчатый - 40 г, корень петрушки - 20 г, масло растительное - 40 г, зелень петрушки или укропа, соль. Сушеные грибы замочить, отварить и мелко нарезать. Промытую свеклу испечь в духовом шкафу, охладить, очистить и нарезать соломкой. Репчатый лук, морковь, корень петрушки нарезать и обжарить на растительном масле. В кипящий грибной или рыбный бульон положить нашинкованную капусту, через 10-15 минут положить свеклу и обжаренные овощи, добавить нарезанное кусочками филе рыбы, вареные грибы и варить 10-15 минут. В борщ положить филе сельди без кожи и костей, нарезанное кусочками, проварить несколько минут и при подаче

посыпать мелко нарезанной зеленью.

Борщ с кальмарами

Борщ с кальмарами Кальмары - 100 г, свекла - 100 г, капуста белокочанная 100 г, морковь - 50 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 50 г, картофель - 80 г, томат-паста - 25 г, салошпик - 15 г, сметана - 20 г, сало свиное - 10 г, уксус 3%ный - 5 г, чеснок - 5 г, зелень петрушки, соль. Кальмары тщательно промыть в холодной воде и отварить в подсоленной воде при слабом кипении в течение 3-5 минут. Вареные кальмары нарезать кубиками и обжарить с мелко нарезанным салом-шпиком и репчатым луком. Свеклу, морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать соломкой и тушить с добавлением свиного сала, томата-пасты и уксуса до готовности. В кипящую воду положить нашинкованную белокочанную капусту, через 10-15 минут нарезанный брусочками картофель. В конце варки ввести тушеные свеклу и коренья, кальмары, соль, сахар. Заправить борщ растертым чесноком, мелко нарубленной зеленью, при подаче положить сметану.

Борщ с трепангами

Борщ с трепангами Трепанги сушеные - 15 г, свекла - 100 г, капуста - 80 г, морковь - 50 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый 50 г, картофель - 80 г, томат-паста - 25 г, масло топленое - 20 г, сметана - 20 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, зелень петрушки, соль. Сушеные трепанги промыть в теплой воде, залить холодной водой на 24-30 часов для набухания (менять воду 2-3 раза). Затем трепангов разрезать вдоль брюшка, зачистить от остатков внутренностей и варить в течение 2-3 часов. Отварные трепанги нарезать соломкой. Свеклу, морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать соломкой, добавить томат-пасту, топленое масло, немного воды и тушить до готовности. Через 20-30 минут ввести белокочанную капусту и продолжать тушить. В кипящий бульон, оставшийся от варки трепангов, положить нарезанный брусочками картофель, за 10-15 минут до готовности - тушеные овощи, лавровый лист, черный перец горошком. Заправить борщ солью, уксусом и сахаром. В конце варки положить в борщ отварные трепанги. При подаче в тарелку с борщом добавить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Борщ с мидиями

Борщ с мидиями Мидии вареные - 50-75 г, свекла - 100 г, капуста белокочанная - 100 г, морковь - 50 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 40 г, картофель - 80 г, томат-паста - 25 г, масло топленое или маргарин - 30 г, сметана - 20 г, уксус 3%-ный - 5 г, сахар - 5 г, чеснок - 2 г, зелень петрушки, лавровый лист,

перец черный горошком, соль. Подготовленные мидии отварить, нарезать и обжарить на топленом масле или маргарине вместе с нарезанным репчатым луком. Очищенные свеклу, морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить томатпасту, жир, немного воды и тушить, периодически помешивая, чтобы овощи не пригорели. Спустя 20-30 минут после начала тушения добавить нашинкованную белокочанную капусту и продолжать тушить еще 20-30 минут. В кипящий бульон, оставшийся после отваривания мидий, положить нарезанный брусочками или ломтиками картофель, а за 10-15 минут до готовности - тушеные овощи, лавровый лист, черный перец горошком и мидии. Перед окончанием варки борщ заправить солью, уксусом и сахаром. При подаче положить в борщ сметану, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, мелко нарезанный чеснок. Примечание. Мидии поступают в продажу живые в раковинах, варено-мороженые в брикетах или в виде консервов. Мидии в раковинах следует обработать следующим образом: раковины очистить ножом, выдержать в холодной воде несколько часов, затем хорошо промыть в проточной воде, залить холодной водой и варить 15-20 минут. Вареное мясо отделить от раковин, ополоснуть в теплой кипяченой воде. Вареномороженые мидии надо оттаять в холодной воде или на воздухе и тщательно промыть.

Борщ с фрикадельками из морского гребешка

Борщ с фрикадельками из морского гребешка Свекла - 100 г, капуста - 90 г, морковь - 50 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 50 г, картофель - 80 г, томат-паста - 25 г, масло топленое - 20 г, сметана 20 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, зелень петрушки, соль; для фрикаделек: морской гребешок - 150 г, лук репчатый - 50 г, яйцо - 1/4 шт., перец черный молотый, соль. Морской гребешок оттаять в воде, хорошо промыть, половину предусмотренной нормы его отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Свеклу, морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать соломкой, добавить томат-пасту, жир, немного воды и тушить, периодически помешивая, чтобы овощи не пригорали. Через 20-30 минут ввести нарезанную соломкой капусту и тушить еще 20-30 минут. В кипящий бульон, оставшийся после варки морского гребешка, положить картофель, нарезанный брусочками, а за 10-15 минут до готовности - тушеные овощи, лавровый лист, черный перец горошком. Перед окончанием варки заправить борщ солью, уксусом и сахаром. Для приготовления фрикаделек половину отваренного и сырого морского гребешка вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить

соль, черный молотый перец, яйца и хорошо перемешать. Полученную массу разделать в виде маленьких шариков и отварить в небольшом количестве воды. При подаче в тарелку с борщом положить фрикадельки, сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Борщ холодный с морским гребешком

Борщ холодный с морским гребешком Морской гребешок - 150 г, свекла - 100 г, морковь - 80 г, лук зеленый - 30 г, огурцы свежие - 70 г, сметана - 20 г, яйцо - 1 шт., сахар - 5 г, зелень укропа, лимонная кислота или уксус 3%ный - 5 г, соль. Морской гребешок отварить, как указано в предыдущей рецептуре, охладить и нарезать ломтиками. Морковь натереть на крупной терке и отварить в небольшом количестве воды до готовности. Свеклу отварить в кожуре, очистить, натереть на терке и ввести в готовую морковь. Влить немного воды, довести до кипения, затем добавить соль, сахар, лимонную кислоту или уксус и охладить. При подаче в тарелку с борщом положить нарезанные мелкими кубиками свежие огурцы, зеленый лук, вареное яйцо, зелень укропа, вареное мясо морского гребешка и сметану.

Борщ с морской капустой

Борщ с морской капустой Капуста морская маринованная - 100 г, свекла - 100 г, морковь - 80 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 50 г, картофель 80 г, томат-паста - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 20 г, лавровый лист, зелень петрушки, перец черный горошком, соль. Морскую капусту отварить, охладить, нашинковать соломкой, залить на 8-10 часов холодным маринадом. Для маринада в горячую кипяченую воду положить соль, сахар, гвоздику, лавровый лист, проварить 10-15 минут, затем отвар слить, охладить и добавить в него уксус. Свеклу, морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать соломкой, добавить томат-пасту, немного воды и тушить в течение 20-30 минут, затем ввести маринованную морскую капусту и продолжать тушить. В кипящую воду положить нарезанный брусочками картофель, через 10 минут тушеные овощи, лавровый лист, черный перец горошком. Заправить борщ солью, уксусом и сахаром. При подаче в тарелку с борщом положить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Квас свекольный для борща

Квас свекольный для борща На 10 л кваса: свекла - 4 кг, вода - 12 л. Свеклу очистить и промыть. Часть свеклы (1,5 кг) нарезать ломтиками, уложить их вперемешку с целой свеклой, залить холодной кипяченой водой и поставить в темное место для брожения. По окончании процесса брожения перенести квас в холодное место, и через 13-15 часов он готов. По мере

использования его нужно доливать холодной кипяченой водой (4-5 раз) и периодически удалять плесень.

Квас-сыровец из сухарей

Квас-сыровец из сухарей На 10 л кваса: сухари ржаные - 2 кг, мука ржаная - 400 г, вода - 15 л, дрожжи - 40 г. Черствый ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу. Часть муки (2/3 по рецептуре) заварить вместе с хлебными сухарями кипятком, посуду накрыть тканью и оставить на сутки. Одновременно оставшуюся муку развести теплой кипяченой водой, добавить дрожжи и также оставить на сутки для брожения. Полученную опару влить в подготовленную смесь сухарей, муки и воды, хорошо перемешать и развести указанным в рецептуре количеством кипяченой воды. Через несколько дней квас готов. Хранить его нужно в прохладном месте, доливая по мере использования кипяченой водой.

Щи

Прозрачные супы

из говядины, кур и дичи, так как они содержат большое количество экстрактивных веществ. Рыбный прозрачный бульон готовят преимущественно из ершей, окуней и отходов судака. Мясные бульоны для прозрачных супов варят обязательно с репчатым луком и ароматическими кореньями: морковью, петрушкой, сельдереем, пастернаком и другими, а рыбные (уху) - с зеленью петрушки, сельдерея и луком. Добиваясь большей прозрачности, бульоны осветляют (оттягивают), в результате чего они насыщаются экстрактивными веществами. Для осветления 1 л мясного бульона требуется 75 г мяса и 6-7 г яичного белка. Прозрачные супы подают в бульонных чашках без гарнира или в глубокой тарелке, в которую кладут гарнир, после чего наливают прозрачный бульон. Гарнир - овощи, макаронные изделия, запеченный рис, яйца и т. п. - готовят отдельно. К бульону в чашках подают гренки, пирожки, кулебяки и пироги с рисом, капустой, морковью, мясом, а к бульонам с гарнирами - пирожки. Гарниры для прозрачных супов могут изготовляться в зависимости от вкуса, сезона, набора и сочетания продуктов, например: 1) морковь и репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи). 2) омлет двух сортов: зеленый (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками; омлет трех сортов: с добавлением моркови, шпината и натуральный; 3) мелкие вареные петушиные гребешки, вареные куриные печенки, нарезанные ломтиками, картофель, нарезанные кружочками, сваренный в бульоне, сельдерей, нарезанный тонкой соломкой, также сваренный в бульоне (к

бульону куриному или мясному); 4) нарезанные и припущенные свежие помидоры без кожицы и семян и листики щавеля, вермишель, отваренная в подсоленной воде; 5) омлет с морковью и омлет с зеленым горошком, нарезанные в любой форме, припущенные листики щавеля; 6) мелкие кнели из курицы, салат-латук, нарезанный и припущенный, и отдельно воздушные орешки - профитроли (к бульону куриному или из дичи); 7) омлет с каштанами, нарезанными кубиками, филе фазана, нарезанное короткой соломкой; 8) вареные куриные крылышки, лапша домашняя, листики петрушки ошпаренные (к куриному бульону); 9) донышки вареных артишоков и головки шампиньонов,

Щи русские

Щи русские С незапамятных времен на Руси щи были самым распространенным горячим блюдом. Приготовлялись они и с мясом, и с осетриной, и со снетками, и с яйцом, ветчиной и др. Такое разнообразие добавок, отличные вкусовые качества, высокая питательная ценность снискали им широкую популярность. Настоящие щи включают в себя следующие основные компоненты: капусту, морковь, лук, мясо, грибы, сметану. В качестве специй добавляются петрушка, черный перец горошком, лавровый лист, дольки чеснока. Составной частью овощного гарнира, преобладающей по количеству, в щах является капуста белокочанная (свежая или квашеная), савойская, а также капустная рассада (молодая). Питательная ценность щей состоит прежде всего в том, что отвар капусты возбуждает аппетит. Эту же роль выполняет и молочная кислота квашеной капусты. Кроме того, для приготовления щей используют крапиву, щавель и шпинат. Щи приготовляют на мясном, рыбном и грибном бульонах и на воде. На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты. Усиливают аппетит мясные и рыбные отвары, содержащие экстрактивные азотистые и безазотистые вещества, ароматические коренья, лук, пряности, входящие в рецептуру блюд. Мясные щи подают с кусочком мяса, рыбные - с кусочком рыбы, а грибные - с грибами; в щи из крапивы или щавеля добавляют яйца, сваренные вкрутую. Перед подачей в тарелку со щами кладут сметану или сметану подают в соуснике; посыпают и мелко нарезанной зеленью. Очень ценен минеральный состав этого блюда. В нем содержится большое количество солей кальция, калия, натрия и других щелочных элементов. Зимой и летом щи являются важным источником витамина С, фолиевой кислоты, каротина. В наши дни ассортимент щей значительно расширился за счет введения в блюдо новых, ранее неизвестных продуктов и сырья. К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом или пирожки; к щам из квашеной капусты -

крупеник, кашу гречневую рассыпчатую или кулебяку с гречневой кашей.

Щи из белокочанной капусты

Щи из белокочанной капусты Капуста - 160 г, репа - 15 г, морковь - 20 г, петрушка 5 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 10 г, помидоры - 45 г, мука - 3 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Коренья (репу, морковь, петрушку) и лук (репчатый и порей) нарезать дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром. Капусту нарезать шашками по 2-3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) - дольками по 5-6 см. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой погружают на 2-3 минуты в кипяток. В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить коренья, "букет" и варить 30-40 минут. За 5-10 минут до окончания варки заправить щи процеженным белым соусом, солью, специями (лавровый лист, перец), пассерованным томатом-пюре или помидорами, нарезанными ломтиками.

Щи с хамсой, килькой, салакой, тюлькой солеными

Щи с хамсой, килькой, салакой, тюлькой солеными Хамса, килька, салака или тюлька - 50 г, капуста квашеная - 122 г, морковь - 15 г, петрушка - 7 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 15 г, лавровый лист, перец, зелень. Кильку, хамсу, салаку или тюльку промыть, перебрать и удалить примеси других мелких рыб. Затем удалить голову и внутренности. Рыбу соленостью выше 12% вымачивать в течение 1-2 часов. Рыбу можно запанировать в муке и обжарить, чтобы лучше сохранилась ее форма. Подготовленную рыбу положить в котел вместе с квашеной капустой и варить щи, как обычно. При подаче добавить сметану, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Щи суточные

Щи суточные Капуста квашеная - 125 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук - 20 г, томат-пюре - 25 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 15 г, сметана - 25 г, лавровый лист, перец, зелень. Первый способ Суточные щи отличаются от щей, приготовленных обычным способом тем, что капуста в результате продолжительности тепловой обработки становится красноватой, совершенно мягкой и приобретает сладковатый привкус. Для мясных суточных щей лучше использовать говяжью грудинку (не обваленную), куски которой предварительно сварить в бульоне примерно на 2/3 готовности. Овощи и квашеную капусту подготовить так же, как описано выше, с той разницей, что капусту надо мелко нарубить и тушить 3-4 часа. Чем мягче

капуста после тушения, тем лучше вкус суточных щей. В кипящий бульон заложить капусту и овощи, куски грудинки (без реберных костей) и варить щи еще около часа. За 20-30 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, "букет" со специями (лавровый лист, перец), белый соус и соль. При подаче в щи положить сметану и посыпать зеленью или подать сметану в соуснике. К суточным щам отдельно можно подать гречневую кашу. Второй способ Мясо - 50 г, кости - 90 г, капуста квашеная - 110 г, морковь - 25 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый 20 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 12 г, сметана - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль. Вначале варить так же, как в предыдущем рецепте. Потушив капусту в течение 3,5-4 часа, заложить ее в бульон, вместе с ней куски грудинки (без реберных костей) и варить в течение часа. За 20-30 минут до окончания варки ввести пассерованные овощи, пучок зелени, лавровый лист, черный перец горошком, соль, пассерованную муку и варить при слабом кипении в закрытой посуде. Затем переложить все в глиняный горшок, добавить рубленый чеснок, заклеить горшок лепешкой из слоеного или пресного теста, смазать ее яйцом и запекать в духовке в течение 15-20 минут. Затем горшок вынуть, закутать и поставить в холодное место на сутки. На следующий день щи разогреть, отдельно подать гречневую кашу, крупеник или кулебяку с гречневой кашей.

Щи из квашеной капусты с фасолью

Щи из квашеной капусты с фасолью Капуста квашеная - 100 г, свинина - 80 г, фасоль - 30 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 10 г, маргарин столовый - 10 г, ячневая крупа - 10 г, сметана - 10 г, зелень. Перебранную и промытую фасоль положить вместе с подготовленной свининой в котел, залить водой и сварить. За 30-40 минут до готовности мяса положить предварительно тушеную квашеную капусту и овощи, довести щи до кипения, после чего добавить ячневую крупу. Варить щи до готовности. Подавать с куском свинины и мелко нарезанной зеленью.

Щи из капустной рассады

Щи из капустной рассады Капустная рассада и картофель- по 100 г, морковь и лукпо 20 г, петрушка - 5 г, мука - 5 г, маргарин столовый 10 г, сметана - 10 г, зелень. Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и спассеровать на жире. Перебранную и промытую капустную рассаду разрезать поперек на 2-3 части. Для удаления привкуса горечи рассаду погрузить на 1-2 минуты в кипяток и откинуть на сито, чтобы стекла вода. В кипящий бульон или воду заложить капустную рассаду, нарезанный брусочками

картофель, пассерованные коренья и варить 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить белый соус. В щи можно положить слегка спассерованный зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2-2,5 см. Подавать со сметаной и зеленью.

Щи из щавеля с гренками

Щи из щавеля с гренками Щавель - 150 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, маргарин столовый - 10 г, молоко - 50 г, яйца - 3/4 шт., хлеб пшеничный - 30 г, лавровый лист, перец, зелень. Щавель (50% от нормы) припустить, протереть через сито, положить в кипящий бульон, добавить пассерованные овощи и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить оставшиеся листики щавеля, разрезанные на 2-3 части, соль и специи (лавровый лист, перец). Отдельно приготовить смесь из яичных желтков (1/4 шт.) и молока, сварить яйца вкрутую или в мешочек. Из белого хлеба приготовить мелкие гренки. При подаче положить в тарелку половину очищенного сваренного вкрутую яйца, налить яично-молочную смесь, щи, добавить гренки и посыпать зеленью. Гренки можно подать отдельно.

Щи зеленые с картофелем

Щи зеленые с картофелем Щавель - 50 г, шпинат - 100 г, картофель - 75 г, петрушка - 15 г, лук репчатый - 16 г, лук зеленый - 15 г, мука - 10 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, яйца - 1/4 шт., лавровый лист, зелень. Перебрать и промыть щавель и шпинат, припустить их отдельно, добавив в шпинат небольшое количество жидкости. Протереть зелень вместе с соком на протирочной машине или через сито. Нарезать лук и петрушку кубиками по 5-6 мм и спассеровать на жире, за 2-3 минуты до окончания пассерования добавить нарезанный зеленый лук. В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный ломтиками, а через 15 минут - протертую зелень, пассерованные овощи и варить щи 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить белый соус, специи и соль. Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи из крапивы

Щи из крапивы Крапива - 160 г, щавель - 50 г, морковь - 5 г, петрушка 5 г, лук репчатый - 20 г, лук зеленый - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 15 г, лавровый лист, перец, гвоздика, зелень. Перебранную и промытую молодую крапиву погрузить на 23 минуты в кипяток, откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10-15 минут. Коренья нарезать кубиками, лук репчатый нарубить, все спассеровать на жире. За 2-3 минуты до окончания пассерования добавить мелко нарезанный зеленый лук. В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, "букет" и варить

20-25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, нарезанные листики свежего щавеля, соль, лавровый лист, перец, гвоздику (2-3 шт. на 10 порций). Свежий щавель можно заменить консервированным, рассолом соленых помидоров, лимонной кислотой или соком лимона, смешанным с тертой цедрой и ревенем. Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи из свежей капусты с картофелем

Щи из свежей капусты с картофелем Капуста - 120 г, картофель - 60 г, остальные продукты те же, что и для щей из свежей капусты. Картофель нарезать дольками и добавить в бульон после того, как положили капусту и довели бульон до кипения. В остальном блюдо готовят так же, как и щи без картофеля. Ранняя капуста варится быстрее и ее закладывают после картофеля.

Щи из свежей капусты с томатом

Щи из свежей капусты с томатом Капуста - 150 г, помидоры - 80 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 20 г, масло сливочное - 20 г, сметана - 10 г, зелень укропа, петрушки, соль. Свежую капусту нашинковать, сварить в подсоленном кипятке. Лук и морковь нарезать, обжарить в масле. Отварить помидоры, протереть, соединить их с капустой и отваром, с луком и морковью, добавить сметану, прокипятить и заправить рубленым укропом, петрушкой.

Щи из свежей капусты с сушеными грибами

Щи из свежей капусты с сушеными грибами Грибы сушеные - 5 г, капуста свежая - 150 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, репа - 10 г, масло растительное - 10 г, масло топленое 10 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Грибы отварить, откинуть на сито, нарезать соломкой и поджарить на растительном масле. В кипящий грибной бульон положить нашинкованную белокочанную капусту и дать закипеть. Добавить поджаренные грибы, пассерованные коренья и репчатый лук, посолить и варить при слабом кипении 15-20 минут. Спассеровать томат-пюре с мукой и добавить в щи. При подаче в тарелку положить сметану и зелень.

Щи из квашеной капусты

Щи из квашеной капусты Мясо - 60 г, кости - 100 г, капуста квашеная - 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый 25 г, томат-пюре - 25 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль. Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой. Квашеную капусту мелко порубить, отжать из нее сок, капусту с повышенной кислотностью промыть в холодной воде и тоже отжать. Подготовленную капусту положить в сотейник, добавить жир, томат-пюре (10 г), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закрыть крышкой и тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне 2-2,5 часа, изредка помешивая. Коренья и лук нарезать кубиками, спассеровать с жиром, снятым с бульона, и оставшимся томатом-пюре, добавить в капусту за 10-15 минут до окончания тушения. В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком, варить 20-25 минут, затем добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и варить еще 5-10 минут. Вместе с пассерованной мукой можно вводить в щи растертый с солью чеснок. При подаче положить в тарелку кусочек мяса, сметану и зелень. Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.

Щи из квашеной капусты с картофелем

Щи из квашеной капусты с картофелем Мясо - 60 г, кости - 100 г, капуста квашеная - 100 г, морковь - 20 г, картофель - 60 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 25 г, томат-пюре - 25 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, чеснок - 2 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень. Это блюдо готовится так же, как и щи из квашеной капусты. Капусту положить в бульон через 5-6 минут после нарезанного дольками картофеля. Чеснок растереть и ввести в щи вместе со специями. Щи из квашеной капусты с фасолью Свинина - 80 г, капуста квашеная - 100 г, фасоль - 30 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый 20 г, томат-пюре - 10 г, крупа ячневая - 10 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Фасоль перебрать, промыть, положить вместе с подготовленной свининой, залить водой и сварить. За 30-40 минут до готовности мяса положить предварительно стушенную квашеную капусту и овощи, довести щи до кипения, добавить ячневую крупу и варить до готовности. При подаче положить в тарелку кусочек свинины, сметану и зелень. "Толстые" щи (из квашеной капусты с перловой крупой) Свинина - 80 г, капуста квашеная - 100 г, крупа перловая - 30 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 10 г, крупа ячневая - 10 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Эти щи особенно распространены на Урале. Название "толстые" объясняется тем, что их готовят с перловой крупой, которую называют "толстой", имея в виду ее питательность. Готовят щи, как описано выше, только вместо фасоли кладут 50 г перловой крупы, предварительно ее отпарив. Щи из квашеной капусты с сушеными грибами Грибы сушеные - 10 г, капуста квашеная - 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый 20 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Из сушеных грибов приготовить бульон, а отваренные грибы откинуть на сито и нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук поджарить на топленом масле до золотистого цвета, коренья спассеровать отдельно с томатом-пюре, капусту стушить, соединить с пассерованным луком и кореньями, залить горячим грибным бульоном, положить соль, пассерованную муку, пучок зелени, грибы и довести до готовности. При подаче на стол положить в тарелку сметану и зелень. К щам можно подать кулебяку с гречневой кашей и луком или гречневую кашу.

Щи из квашеной капусты с рисом и грибами

Щи из квашеной капусты с рисом и грибами Грибы сушеные - 20 г, капуста квашеная - 100 г, морковь - 10 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый 20 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Варить щи, как

описано выше, но сначала до закладки капусты и других компонентов отварить до полуготовности в грибном бульоне рис (20 г). При этом следует уменьшить на 20 г закладку капусты и на 10 г моркови. Щи из квашеной капусты с головизной Головизна осетровых рыб - 150 г, капуста квашеная 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Из голов осетровых рыб и рыбных отходов сварить бульон. Головы разрубить на 2-4 части, отделить мякоть от хрящей и удалить панцирь. Хрящи сварить до готовности, а мякоть хранить в закрытой посуде до подачи. Бульон процедить и на нем готовить щи, как из квашеной капусты с мясом. При подаче в тарелку положить мякоть головизны, нарезанные ломтиками хрящи, сметану и зелень.

Щи из квашеной капусты с рисом и жирной свининой

Щи из квашеной капусты с рисом и жирной свининой Свинина жирная - 80 г, капуста квашеная - 60 г, рис 20 г, лук репчатый - 40 г, стручки фасоли - 20 г, перец острый красный - 2 г, сало топленое - 20 г, сок томатный - 50 г, чеснок - 3 г, сметана - 20 г, соль, зелень. Квашеную капусту мелко порубить и варить до полуготовности при открытой крышке. Затем положить нарезанную кусочками или нарубленную с косточкой жирную свинину (желательно грудинку), рис и варить при медленном кипении до готовности капусты, риса и свинины. Репчатый лук очень мелко нарезать и спассеровать с жиром, влить томатный сок, довести до кипения и на слабом огне варить до тех пор, пока жир не окрасится в оранжевый цвет, затем соединить с супом, добавить острый красный стручковый перец, консервированные стручки фасоли с отваром и довести до кипения. Заправить щи растертым с солью чесноком и при подаче положить сметану, зелень петрушки.

Щи из консервированных томатов

Щи из квашеной капусты с консервированными томатами и гречневыми лепешками Мясо - 100 г, капуста квашеная - 150 г, морковь - 10 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, томаты консервированные - 50 г, масло растительное - 10 г, чеснок - 2 г, сахар - 2 г, сметана - 20 г, соль, зелень; для лепешек: крупа гречневая - 50 г, творог - 30 г, яйцо - 1/4 шт., мука - 5 г, сахар - 2 г, масло растительное - 10 г, соль. Квашеную капусту перебрать, положить в кипящий бульон или воду и варить при открытой крышке до полуготовности. Затем добавить кусочки сырого мяса (желательно грудинку), пассерованные коренья, лук и варить щи до готовности мяса и капусты. За 10 минут до подачи положить в щи консервированные томаты, растертый с солью

чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром и довести до кипения. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить пропущенный через мясорубку творог, сырое яйцо, соль, сахар и хорошо размешать. Сформовать из фарша лепешки, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон. В тарелку со щами положить сметану, посыпать зеленью, отдельно подать лепешки из гречневой каши с творогом.

Щи из капустной рассады

Щи из капустной рассады Капустная рассада - 100 г, картофель - 100 г, морковь 20 г, лук репчатый - 20 г, петрушка - 5 г, лук зеленый 5 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Коренья и лук нарезать брусочками и спассеровать. Капустную рассаду перебрать, промыть, разрезать поперек на 2-3 части, погрузить на 1-2 минуты в кипяток для удаления горечи и откинуть на сито, чтобы стекла вода. В кипящий бульон положить капустную рассаду, нарезанный брусочками картофель, пассерованные коренья и лук и варить 25-30 минут. За 5-10 минут до конца варки ввести в щи пассерованную муку и пассерованный зеленый лук, нарезанный кусочками по 2-2,5 см. Подавать щи со сметаной и зеленью.

Щи из савойской капусты

Щи из савойской капусты Капуста савойская - 150 г, помидоры свежие - 50 г, мясо 60 г, кости - 100 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 10 г, помидоры - 50 г или томат-пюре - 10 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль, зелень. Это блюдо следует готовить так же, как и щи из свежей белокочанной капусты, но свежие помидоры, нарезанные дольками, надо класть в щи за 5-10 минут до окончания варки.

Щи из сушеных овощей

Щи из сушеных овощей Капуста - 30 г, морковь - 40 г, корень петрушки - 2 г, лук репчатый - 10 г, картофель - 20 г, томат-пюре - 15 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль, лавровый лист, перец черный горошком. Сушеные овощи перебрать, промыть в холодной воде и раздельно замочить, заливая холодной водой примерно в 10кратном размере; картофель залить 5-кратным количеством воды и оставить для набухания на 3-4 часа. Затем овощи откинуть на сито и дать стечь воде. Коренья и лук спассеровать с жиром сначала в закрытой посуде, а затем, добавив томат-пюре, в открытой. В подготовленный бульон положить картофель, капусту, коренья, лук, спассерованную муку, лавровый лист, черный перец горошком, соль и варить при слабом кипении до готовности. При

подаче в тарелку положить сметану и зелень.

Щи с ушками

Щи с ушками Щавель - 50 г, шпинат - 100 г, корень петрушки - 15 г, лук репчатый - 15 г, лук зеленый - 15 г, мука - 10 г, масло топленое - 15 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный молотый, зелень; для теста: мука - 40 г, вода 15 г, яйцо - 1/10 шт.; для фарша: свинина - 40 г, сало-шпик 20 г, специи. В обычные зеленые щи без картофеля положить предварительно сваренные ушки. Тесто для них приготовить, как для пельменей, раскатать, нарезать на квадратики, на середину каждого положить фарш, свернуть треугольником, хорошо прижать края и отварить в кипятке. Для фарша свинину и шпик пропустить через мясорубку и заправить солью и черным молотым перцем.

Щи из щавеля с гренками

Щи из щавеля с гренками Щавель - 150 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый 10 г, масло топленое - 10 г, молоко - 50 г, яйцо - 1 шт., хлеб пшеничный - 30 г, лавровый лист, перец черный молотый, зелень. Половину предусмотренного рецептурой щавеля припустить, протереть через сито, положить в кипящий бульон, добавить предварительно спассерованные петрушку и репчатый лук и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить оставшиеся листья щавеля, разрезанные на 2-3 части, соль, лавровый лист, черный перец горошком. Отдельно приготовить яично-молочную смесь: яичный желток взбить веселкой и, помешивая, постепенно влить горячее молоко, после чего смесь проварить на слабом огне, чтобы она несколько загустела. Отдельно сварить вкрутую яйцо, приготовить мелкие гренки из белого хлеба. При подаче положить в тарелку половину сваренного вкрутую яйца, налить яично-молочную смесь, щи, добавить гренки и посыпать зеленью.

Щи зеленые из борщевика, щавеля и крапивы

Щи зеленые из борщевика, щавеля и крапивы Зелень борщевика, щавель и крапива - 160 г, картофель 150 г, морковь - 15 г, мука - 5 г, масло сливочное - 10 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 15 г, лук зеленый - 15 г, лавровый лист, перец душистый горошком, зелень, соль. Молодую зелень борщевика, щавель и молодую крапиву тщательно промыть холодной водой и измельчить. Отварить в бульоне до полуготовности нарезанный брусочками картофель, положить подготовленную зелень, пассерованную морковь и варить до готовности. Заправить щи мучной пассеровкой, сырыми яйцами, лавровым листом, перцем, зеленью, солью.

Щи зеленые из консервированного щавеля

Щи зеленые из консервированного щавеля и шпината с рисом

Рис - 20 г, щавель консервированный - 30 г, шпинат консервированный - 30 г, картофель - 50 г, яйцо - 1/2 шт., лук репчатый - 30 г, масло растительное - 10 г, сметана - 20 г, зелень, соль. В мясном бульоне или воде отварить почти до готовности рис, положить нарезанный дольками картофель, мелко рубленный спассерованный репчатый лук и варить 10-15 минут, добавить консервированный щавель и шпинат, довести до кипения и посолить. Перед подачей положить сметану, вареное яйцо и зелень.

Щи зеленые из консервированного щавеля и плав. сыра

Щи зеленые из консервированного щавеля и шпината с рисом и плавленым сыром Рис - 20 г, щавель и шпинат консервированные - по 30 г, лук репчатый - 30 г, масло растительное - 10 г, сыр плавленый - 30 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 20 г, зелень, соль. В кипящий мясной бульон или воду всыпать рис и варить до готовности. Затем добавить плавленый сыр, пассерованный репчатый лук и варить при очень слабом кипении, пока не расплавится сыр. Затем положить консервированный щавель и шпинат и довести до кипения. Готовые щи посолить, заправить сметаной, добавить крутое, мелко рубленное яйцо и посыпать зеленью.

Щи невские

Щи невские Грибы сушеные - 5 г, говядина - 80 г, капуста квашеная 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 20 г, чеснок - 2 г, мука 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Сварить щи с квашеной капустой и грибами. Мясо нарезать маленькими кусочками и поджарить. В готовые щи положить жареное мясо, рубленый чеснок, влить сок, полученный при жаренье мяса, и все прокипятить.

Щи по-уральски с овсянкой

Щи по-уральски с овсянкой Крупа "Геркулес" - 10 г или овсяная, пшенная, перловая - 20 г, капуста квашеная - 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 15 г, чеснок - 2 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Щи готовить так же, как из квашеной капусты с мясом. Отдельно в бульоне почти до готовности сварить крупу, присоединить ее к щам за 10-15 минут до окончания варки, добавить растертый чеснок и все вместе довести до готовности.

Щи солдатские

Щи солдатские Мясо - 80 г, капуста квашеная - 100 г, картофель - 60 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый 20 г, мука - 5 г, сало - 10 г, перец черный молотый, лавровый лист, соль. Мясной бульон процедить, дать вскипеть,

положить промытую квашеную капусту и варить до готовности. Добавить морковь, петрушку и лук, поджаренные на сале с томатом-пюре, нарезанный крупными дольками картофель и варить до готовности. Затем ввести поджаренную муку, разведенную бульоном, и заправить солью, лавровым листом и перцем.

Щи рахмановские

Щи рахмановские Осетрина - 50 г, рыба частиковая крупная - 100 г, рыбная мелочь для бульона - 100 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, лук репчатый - 15 г, шпинат - 100 г, щавель - 50 г, мука - 5 г, масло топленое - 15 г, сметана - 10 г, зелень, специи. Сварить бульон из ершей или другой мелкой рыбы, в конце варки добавить белые коренья. Бульон слить и отварить в нем целые звенья осетровой рыбы. Затем вареную осетрину нарезать на порционные куски. Рыбу частиковых пород разделать на филе без костей, запанировать и обжарить. На рыбном бульоне сварить зеленые щи, в глиняный горшочек положить вареную и жареную рыбу, залить горячими щами и подать с яйцом, сваренным "в мешочек". Отдельно подать сметану.

Щи сборные (Петровские)

Щи сборные (Петровские) Капуста квашеная - 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 25 г, томат-пюре - 25 г, масло топленое - 10 г, мука - 5 г, говядина - 50 г, ветчина 50 г, колбаса твердокопченая - 50 г, зелень, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Из квашеной капусты сварить обычные щи, налить их в глиняный горшочек, положить туда нарезанное мелкими кубиками вареное мясо, твердокопченую колбасу, чеснок, растертый с ветчинным салом, специи и довести до кипения.

Щи "ленивые"

Щи "ленивые" Мясо (с костями) - 100 г, капуста свежая - 160 г, морковь - 20 г, корень сельдерея - 5 г, репа - 10 г, лук репчатый - 20 г, мука - 5 г, масло растительное - 10 г, сметана - 10 г, соль, перец горошком, лавровый лист. Называются эти щи так потому, что капусту для них нарезают крупно, а коренья не пассеруют. Если их готовят с мясом, то вначале варят бульон, затем мясо вынимают, нарезают кусками и кладут в тарелку перед подачей на стол. Лук нашинковать, слегка спассеровать на растительном масле, добавить капусту, подлить немного бульона и припустить под крышкой до полуготовности капусты. Затем положить нарезанные дольками или кружочками репу, морковь, сельдерей и тушить почти до готовности. Овощи переложить в кастрюлю, добавить бульон или воду, разведенную мучную пассеровку,

специи и довести до кипения. При подаче положить сметану.

Щи ленивые с картофелем

Щи ленивые с картофелем Капуста - 120 г, картофель - 60 г, репа - 15 г, морковь 20 г, корень петрушки (сельдерея) - 5 г, лук репчатый 20 г, помидоры - 40 г, масло растительное - 10 г, сметана - 10 г, соль, перец горошком, лавровый лист. В кипящий бульон положить соль, капусту, нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить коренья, помидоры и пассерованный лук. Перед концом варки положить перец горошком, лавровый лист. Готовые щи заправить мятым картофелем.

Щи ленивые со свежими грибами

Щи ленивые со свежими грибами Говядина - 80 г, капуста - 100 г, картофель - 60 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 40 г, грибы белые свежие - 40 г, мука - 5 г, масло топленое - 5 г, зелень, соль, перец черный молотый. Белые грибы перебрать, промыть, посолить, сварить, нарезать соломкой и положить в грибной отвар. В кипящий мясной бульон положить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, добавить нарезанные ломтиками репчатый лук, морковь, петрушку и картофель, варить 10-15 минут, заправить пассерованной мукой, посолить, поперчить, положить нарезанные ломтиками помидоры, грибы вместе с отваром и довести до готовности. При подаче на стол в тарелку положить сметану и зелень.

Щи богатые (полные)

Щи богатые (полные) На 5 порций: говядина - 750 г, капуста квашеная - 750 г, грибы белые сушеные - 20 г, грибы соленые - 100 г, морковь - 75 г, картофель - 80 г, репа - 70 г, лук репчатый - 140 г, корень сельдерея - 40 г, корень петрушки - 40 г, зелень укропа, петрушки, сельдерея - 30 г, чеснок - 10 г, масло сливочное - 20 г, сметана - 100 г, лавровый лист - 0,1 г, майоран - 5 г, перец душистый горошком - 0, 5 г, соль. Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 часов. Через 1-1,5 часа после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее кипятком (0,5 л), добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретый духовой шкаф. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной. Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложить в эмалированный сотейник, залить двумя стаканами холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения, затем грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь

опустить в бульон. Когда грибы и картофель сварятся, добавить мясной бульон с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 минут. После этого снять с огня, заправить укропом и чесноком, настоять минут пятнадцать, закутав чем-нибудь теплым. Перед подачей на стол в тарелку со щами положить крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Щи с ветчиной

Щи с ветчиной Ветчина - 50 г, кости ветчинные - 100 г, капуста - 150 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 50 г или томат-пюре - 10 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль. Сварить бульон с костями от ветчины и в нем же отварить ветчину, отделенную от кости. На бульоне приготовить щи как обычно. В глиняный горшок положить ветчину, залить щами, довести до кипения и подать с зеленью и сметаной.

Щи с клецками

Щи с клецками Кости - 100 г, капуста квашеная - 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 25 г, томатпюре - 20 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль; для клецек: мука - 40 г, масло топленое - 5 г, яйцо - 1/2 шт., бульон - 50 г, соль. Сварить обычные щи из квашеной капусты. В кастрюльку с бульоном положить топленое масло, соль, довести до кипения, при непрерывном помешивании всыпать просеянную муку и прогревать получившееся тесто в течение 5-10 минут. После этого массу охладить до 60-70 С, добавив сырое яйцо и все хорошо перемешать. Подготовленное тесто поместить в кондитерский мешок, выдавить в бульон клецки и варить при слабом кипении 7-10 минут. Клецки класть в щи при подаче на стол.

Щи с гречневыми клецками

Щи с гречневыми клецками Кости - 90 г, капуста квашеная - 90 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 25 г, томат-пюре - 20 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль; Для клецек: крупа гречневая - 30 г, вода - 100 г, соль, масло топленое - 10 г. Сварить щи из квашеной капусты. Размолоть гречневую крупу, залить водой, посолить, сварить вязкую кашу и выложить на блюдо слоем в 1 см. Когда каша застынет, обжарить на масле и положить в щи при подаче.

Щи с яблоками и помидорами

Щи с яблоками и помидорами Капуста свежая - 130 г,

картофель - 80 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, помидоры свежие - 50 г, яблоки - 40 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, мука - 5 г, зелень, соль. Репчатый лук нарезать ломтиками и спассеровать до полуготовности. Морковь и петрушку нарезать соломкой, смешать с пассерованным репчатым луком и продолжать пассеровать еще 5-10 минут. Затем влить бульон и тушить в закрытой посуде до готовности. Свежую капусту нашинковать, ошпарить, положить в кипящий бульон и варить 10 минут. Затем, добавив нарезанный дольками картофель, тушеные овощи, варить еще 10 минут, после чего заправить щи пассерованной мукой, положить нарезанные дольками помидоры, свежие яблоки кислых сортов и довести до готовности. При подаче положить в тарелку сметану.

Щи из консервированной капусты, фасоли

Щи из консервированной капусты, фасоли и ячневой крупы со свининой Свинина - 100 г, капуста консервированная тушеная - 60 г, фасоль - 20 г, крупа ячневая - 10 г, масло растительное 10 г, чеснок - 2 г, сметана - 20 г, зелень, соль. Предварительно замоченную фасоль, нарезанную кусочками свинину залить холодной водой и варить до готовности фасоли. Добавить ячневую крупу и варить щи до готовности. Положить консервированную тушеную капусту, довести до кипения и заправить растертым с солью чесноком. Подать щи со сметаной и зеленью.

Щи по-польски с копченой грудинкой

Щи по-польски с копченой грудинкой Грудинка - 70 г, капуста квашеная - 150 г, мука - 5 г, лук репчатый - 25 г, сало-шпик - 10 г, рассол капустный 125 г, бульон - 375 г, соль, перец. Из копченой грудинки и овощей сварить бульон. Капусту мелко нашинковать, залить кипятком, варить под крышкой до готовности и залить процеженным бульоном. После этого положить пассерованную мучную заправку, приготовленную на сале с луком, прокипятить, посолить, добавить перец и влить рассол квашеной капусты. При подаче в тарелку со щами положить нарезанную кубиками грудинку. Отдельно подать отварной картофель.

Щи по-польски с говядиной

Щи по-польски с говядиной Говядина - 80 г, сало топленое - 20 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, лук репчатый - 25 г, капуста свежая - 80 г, бульон - 300 г, горчица - 3 г, перец черный, соль, лавровый лист. Мясо нарезать порционными кусками, отбить с двух сторон, смазать горчицей и выдержать 10-12 часов в холодильнике. Положить мясо в кипящий костный бульон и варить на слабом огне до готовности.

Мясо вынуть, бульон процедить, прибавить в него измельченные на терке коренья и лук, припущенные до мягкости в жире, нашинкованную капусту, специи, соль, довести до кипения и варить еще 20-30 минут.

Щи по-польски со свининой

Щи по-польски со свининой Свинина - 60 г, сало-шпик - 40 г, капуста квашеная - 60 г, сало топленое - 20 г, морковь - 20 г, корень петрушки 10 г, корень сельдерея - 10 г, томат-пюре - 5 г, квас хлебный - 100 г, бульон костный - 300 г, лавровый лист, тмин, перец черный, сахар, соль. Мясо нарезать маленькими кусочками, залить водой и хлебным квасом, добавить немного тмина и варить на слабом огне. Прибавить нашинкованную капусту, довести ее до мягкости и положить припущенные в жире с томатом-пюре мелко нарезанные коренья и репчатый лук, ломтики хлеба, черный перец, лавровый лист, соль и сахар. Все залить костным бульоном. Перед подачей в тарелку со щами положить нарезанный тонкими ломтиками и обжаренный до румяного цвета шпик.

Щи из телятины по-белорусски

Щи из телятины по-белорусски Телятина - 60 г, капуста квашеная - 60 г, сало топленое 20 г, лук репчатый - 25 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 5 г, рассол капустный - 50 г, бульон костный 300 г, мука - 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, тмин, сахар, соль. Мясо нарезать порционными кусками и отварить в костном бульоне. Квашеную капусту мелко нарезать и припустить до мягкости в половине предусмотренного рецептурой жира, затем влить капустный рассол. В оставшемся жире припустить до мягкости мелко нарезанные коренья и лук, затем вместе с капустой положить их в бульон с мясом, добавить лавровый лист, черный перец, соль, сахар, тмин, заправить разведенной в воде мукой и варить еще 10 минут.

Щи постные

Щи постные На 5 порций: капуста квашеная - 750 г, грибы белые сушеные - 20 г, крупа гречневая - 20 г, лук репчатый 150 г, картофель - 80 г, морковь - 70 г, репа - 60 г, корень петрушки - 40 г, масло подсолнечное - 40 г, сметана 100 г, чеснок - 5 г, лавровый лист - 0,1 г, перец черный горошком - 0,5 г, зелень укропа - 20 г, соль. Квашеную капусту залить кипятком (0,5 л) и поставить в глиняном горшке в духовой шкаф на 20-30 минут. Затем отвар слить в эмалированную или фаянсовую посуду, а капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком, смочить ароматизированным растительным маслом и растирать в эмалированной миске деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло. Для ароматизации масло нагреть в сотейнике,

добавить к нему семена кориандра, аниса, фенхеля, укропа или зелень петрушки, сельдерея. Затем соединить капусту с отваром и прогреть на плите. Приготовить грибной бульон (1 л), отварить в нем картофель, репу, морковь, петрушку, соединить с капустой, добавить гречневую крупу и варить до готовности капусты. При подаче в тарелку со щами положить сметану.

Щи реповые

Щи реповые Грудинка говяжья - 100 г, ветчина - 20 г, репа - 100 г, брюква - 20 г, рассол капустный - 80 г, лук репчатый 40 г, корень петрушки - 10 г, чеснок - 1 г, сметана - 20 г, зелень укропа - 3 г, майоран, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Готовить, как простые мясные щи. Репу и брюкву нарезать соломкой, положить в готовый мясной бульон вместе с капустным рассолом и варить до мягкости овощей. Щи кислые летние Капуста свежая - 200 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло растительное - 10 г, квас - 400 г, яйцо - 1/2 шт., зелень, соль. Свежую капусту ошпарить, мелко нарубить и стушить вместе с кореньями и репчатым луком. Затем тушеную капусту развести кислым квасом и положить в тарелку сваренное вкрутую яйцо, зелень.

Щи кислые с бобами

Щи кислые с бобами Свинина - 80 г, капуста квашеная - 70 г, бобы - 30 г, крупа ячневая - 20 г, соль. Бобы и свинину сварить в воде. Затем добавить квашеную капусту, ячневую крупу и довести до готовности. Щи кислые с копченой сельдью Капуста квашеная - 150 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 30 г, томат-пюре - 5 г, мука - 5 г, филе сельди копченой - 30 г, масло растительное - 20 г, сметана - 10 г, зелень. Квашеную капусту измельчить и тушить с томатом-пюре, жиром, бульоном на слабом огне до мягкости, изредка помешивая. Репчатый лук мелко нарубить, морковь нарезать кубиками и вместе спассеровать. В кипящую воду положить тушеную капусту, пассерованный лук и морковь, сырой, нарезанный кубиками, корень петрушки, нарезанное соломкой филе копченой сельди и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки заправить щи поджаренной мукой, разведенной отваром от щей. При подаче положить в тарелку сметану и зелень

Щи кислые с обжаренной соленой килькой, тюлькой, хамсой

Щи кислые с обжаренной соленой килькой, тюлькой, хамсой Капуста квашеная - 100 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 30 г, томат-пюре - 5 г, мука - 5 г, рыба соленая - 75 г, сметана - 20 г, масло растительное - 30 г, зелень. Щи приготовить, как указано выше. Рыбу очистить, запанировать в муке, обжарить до золотистого цвета в большом количестве жира.

За 5 минут до готовности щей ввести обжаренную рыбу и варить 5 минут. При подаче положить в тарелку сметану и зелень. Щи кислые с жареной рыбой Рыба - 120 г, капуста квашеная - 120 г, лук репчатый - 40 г, масло растительное - 25 г, томат-пюре - 10 г, мука - 10 г, лавровый лист, перец черный молотый, зелень, соль. Рыбу очистить, хорошо промыть, удалить хребтовую кость, нарезать на порционные куски, запанировать в муке, обжарить в растительном масле. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности. Лук и квашеную капусту обжарить в растительном масле и тушить, время от времени подливая рыбный бульон. Заправить капусту пассерованным томатом, добавить перец и лавровый лист, влить весь рыбный бульон, предварительно вынув рыбу, и кипятить еще 30 минут. Перед подачей положить в щи вареную рыбу и зелень.

Щи донские с рыбой

Щи донские с рыбой Осетрина или судак - 80 г, капуста свежая - 180 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый 20 г, репа - 10 г, томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, зелень, лавровый лист, перец душистый горошком, соль. Рыбное филе нарезать кусочками по 20-25 г и припустить либо отварить до готовности. Белокочанную капусту нарезать шашками, остальные овощи - ломтиками. В процеженный кипящий рыбный бульон положить капусту и довести до кипения. Ввести пассерованные с томатом-пюре овощи и варить 15-20 минут. Добавить черный перец горошком, лавровый лист, соль, пассерованную муку и проварить еще 5 минут. При подаче в тарелку положить 4-5 кусочков прогретой отварной рыбы и зелень.

Щи из морской капусты

Щи из морской капусты Кости - 125 г, свинина - 70 г, капуста морская сушеная 15 г, морковь - 25 г, лук репчатый - 25 г, сметана - 15 г. Свинину нарезать кусочками и обжарить. Сушеную морскую капусту на 10-12 часов замочить в холодной воде в соотношении 1:8. Затем тщательно промыть, опять залить холодной водой, довести до кипения, варить 1520 минут, отвар слить, капусту залить теплой водой (40-50 С), также довести до кипения, варить еще 15-20 минут и опять слить отвар. Процесс повторить еще раз. Вкус, запах и цвет капусты при этом улучшаются, удаляется излишек йода и йодистых соединений. В образовавшемся от жаренья свинины жире спассеровать нарезанные соломкой отварную морскую капусту, морковь и репчатый лук. Дальше щи варить обычным способом; при подаче в тарелку положить кусочки свинины и сметану.

Щи из квашеной капусты с перловой крупой и мидиями

Щи из квашеной капусты с перловой крупой и мидиями Мидии мороженые - 50 г, крупа перловая - 20 г, капуста квашеная - 150 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 20 г, корень пастернака - 20 г, лук репчатый - 40 г, томатпюре - 10 г, масло растительное - 20 г, сметана - 20 г, соль, перец черный молотый, лавровый лист, перец горошком, соль. Подготовленную квашеную капусту тушить вместе с томатомпюре, бульоном, жиром 1,5-2 часа. Морковь, петрушку, пастернак нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать и все спассеровать с жиром, в конце пассерования добавить томат-пюре. Пассерованные овощи соединить с капустой и тушить еще 30-40 минут. Мороженые мидии оттаять в холодной воде или при комнатной температуре и несколько раз промыть до полного удаления песка. Затем добавить воды (30-40% от веса мидий), положить репчатый лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком и варить 30-40 минут под крышкой. Готовые мидии охладить, нарезать соломкой и обжарить на жире с добавлением лука. В кипящий бульон положить перловую крупу, варить почти до готовности, добавить тушеные овощи, обжаренные мидии и довести до готовности. В конце варки положить лавровый лист, соль, черный молотый перец. При подаче положить сметану и зелень.

Щи морские старинные

Щи морские старинные Филе морского окуня (путассу, трески, пикши, макруруса) 100 г, капуста квашеная - 130 г, жир свиной - 35 г, филе копченой скумбрии (сельди) - 25 г, лук репчатый - 35 г, морковь - 25 г, корень петрушки - 15 г, маргарин - 15 г, сметана - 20 г, зелень петрушки или укропа, соль. Квашеную капусту потушить с добавлением свиного сала, филе копченой скумбрии (сельди) и измельченного репчатого лука. Отдельно обжарить порционные куски морского окуня (путассу, трески, пикши, макруруса). Репчатый лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и обжарить на маргарине. В готовую тушеную капусту влить рыбный или мясной бульон, добавить обжаренные овощи, варить 5-10 минут, затем положить куски жареной рыбы. Подать со сметаной и зеленью.

Щи зеленые с рыбой

Щи зеленые с рыбой Рыба - 350 г, щавель и шпинат - 200 г, корень петрушки 20 г, лук репчатый - 50 г, лук зеленый - 30 г, морковь 80 г, масло сливочное - 10 г, мука - 10 г, яйцо - 1 шт., сметана - 30 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Подготовленную рыбу выпотрошить, снять с нее филе с кожей, но без костей, нарезать порционными кусками. Из голов, хвостов, костей сварить бульон с добавлением лаврового листа, черного перца горошком, корня петрушки, репчатого лука. Перебранный

шпинат и щавель отварить в небольшом количестве воды и протереть через сито вместе с отваром. Морковь нарезать мелкими кубиками, репчатый лук нашинковать, обжарить на масле, в конце обжаривания добавить мелко нарезанный зеленый лук. Куски рыбного филе посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон до полуготовности. Рыбный бульон процедить, добавить в него пюре из шпината и щавеля, обжаренные овощи, рыбу, соль и проварить 10-15 минут. Подавать со сметаной и сваренным вкрутую яйцом.

Щи с рыбными консервами

Щи с рыбными консервами Консервы рыбные натуральные - 100 г, капуста свежая 150 г, репа - 40 г, морковь - 40 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 50 г, лук зеленый - 20 г, томат-пюре - 25 г или помидоры - 50 г, жир - 20 г, сметана - 20 г, лавровый лист, перец черный горошком, зелень петрушки или укропа, соль. Репу, морковь, корень петрушки, репчатый и зеленый лук нарезать брусочками и обжарить на жире. В кипящий бульон или воду положить капусту, нарезанную квадратиками 2х2 см, довести до кипения, добавить обжаренные овощи, пучок зелени петрушки и сельдерея и варить 20-25 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком, обжаренные на жире свежие помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, или томат-пюре, жидкость от рыбных консервов. В тарелку со щами положить нагретые рыбные консервы, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки, укропа или зеленый лук.

Щи из свежей капусты

Щи из свежей капусты с морским гребешком Морской гребешок - 150 г, капуста свежая - 150 г, картофель - 120 г, морковь - 70 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 50 г, томат-паста - 15 г, масло топленое или маргарин - 20 г, сметана - 20 г, зелень петрушки или укропа, соль. Подготовленный морской гребешок отварить в подсоленной воде с добавлением черного перца горошком, моркови, корня петрушки или сельдерея в течение 10 минут. Отварное мясо морского гребешка нарезать небольшими кусочками, бульон процедить. Морковь, репчатый лук нарезать дольками или брусочками, обжарить на жире, добавить томат-пасту. Капусту нарезать квадратиками или соломкой, картофель ломтиками. В кипящий бульон, полученный после отваривания морского гребешка, положить капусту, довести до кипения, добавить картофель, обжаренные коренья, репчатый лук и варить до готовности. За 5-10 минут до конца варки щи посолить. При подаче положить в тарелку со щами кусочки вареного морского гребешка, сметану и мелко нарезанную зелень.

Щи зеленые с морским гребешком

Щи зеленые с морским гребешком Морской гребешок - 150 г, щавель - 100 г, шпинат - 100 г, картофель - 100 г, лук зеленый - 50 г, яйцо - 1 шт., сметана - 20 г, сахар - 5 г, зелень укропа, соль. Щавель и шпинат перебрать и промыть, щавель отварить в небольшом количестве воды, а шпинат - припустить в собственном соку без добавления воды. Затем щавель и шпинат протереть через сито вместе с жидкостью. Картофель нарезать мелкими кубиками и отварить в небольшом количестве воды, добавить протертые щавель и шпинат, холодную кипяченую воду, заправить солью и охладить. При подаче в тарелку со щами положить мелко нарезанный зеленый лук, рубленое яйцо, вареное мясо морского гребешка, нарезанное на кусочки, сметану, зелень укропа.

Щи из квашеной капусты с картофелем и кальмарами

Щи из квашеной капусты с картофелем и кальмарами Кальмары - 150 г, капуста квашеная - 100 г, картофель 100 г, морковь - 70 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 50 г, томат-паста - 20 г, масло растительное или маргарин - 30 г, лук зеленый - 25 г, сметана - 20 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Подготовленные кальмары тщательно промыть, отварить в подсоленной воде при слабом кипении в течение 3-5 минут и нарезать соломкой. Квашеную капусту, если она очень кислая, промыть в холодной воде и слегка отжать. Затем положить в кастрюлю, добавить томат-пасту (половину указанного в рецептуре количества), жир, немного воды и тушить в течение 1-2 часов. Морковь, репчатый лук, корень петрушки нарезать соломкой и обжарить на жире с добавлением оставшегося томата-пасты. За 10-15 минут до окончания тушения капусты ввести обжаренные коренья и лук. В кипящую воду положить картофель целыми клубнями или нарезанный ломтиками, варить 15-20 минут, затем добавить тушеную капусту, лавровый лист, черный перец горошком, соль, кальмары и варить до готовности. При подаче в тарелку со щами положить сметану и мелко нарезанный зеленый лук.

Несколько полезных советов

Несколько полезных советов хозяйкам, решившим приготовить щи или борщ Ни борщ, ни щи не рекомендуется готовить на завтра. Лучше заранее заготовить для них полуфабрикаты. В холодильнике вполне могут "переночевать" бульон, вареная не очищенная свекла, обжаренные овощи - лук, морковь, белые коренья. И назавтра останется только заправить борщ овощами. Это сэкономит время и, главное, сохранит питательную ценность блюда. В конце варки в борщ вместе с

заправкой рекомендуется класть нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец, который витаминизирует и ароматизирует борщ. Борщ с клецками лучше варить на утином или гусином бульоне. Чернослив кладут в борщ в конце варки. В борщ на грибном бульоне вареные нашинкованные грибы кладут вместе с поджаренными овощами. К борщам и щам из свежей капусты можно подавать ватрушки с творогом или пирожки; к щам из квашеной капусты крупеник, гречневую рассыпчатую кашу или кулебяку. При варке щей надо помнить, что квашеную капусту кладут в холодный бульон (или воду), а тушенную - в кипящий. Вкусные щи можно приготовить даже из очень кислой капусты. Для этого часть ее заменяют свежей. Тушат только квашеную капусту, а свежую кладут в кипящий бульон. Щи из свежей капусты без картофеля следует заправлять поджаренной мукой. Поскольку щи из свежей капусты сами по себе обладают нежным вкусом и тонким ароматом, не нужно добавлять в них томата, ограничьте количество специй.

Рассольники

Рассольники Если говорить о блюдах, наиболее распространенных и любимых нашим народом, то на первое место можно поставить борщи, на второе - щи, а третье место в этом символическом рейтинге популярности непременно займут рассольники. Это блюдо также пришло к нам из старины, тогда оно именовалось "калья" и готовили его с икрой, курицей, мясом. Зачастую огуречный рассол в старину заменялся раствором лимонного сока, но такую роскошь позволить себе могли только состоятельные люди. Огуречный рассол как основу для приготовления супов применяли уже с XV века. Однако количество рассола, его концентрация, соотношение с остальной жидкостью, а также сочетание с другими основными продуктами (рыбой, мясом, овощами и крупами) были столь различны, что родились разные блюда: кальи, солянки и, наконец, рассольники, под которыми стали понимать умеренно кисловато-солоноватые супы только на огуречной основе - вегетарианские или чаще с субпродуктами. Кальями стали называться только рыбные слабокислые супы, а в подраздел "солянки" выделились более кислые и более концентрированные. Обязательная составная часть всех рассольников - это соленые огурцы, огуречный рассол и коренья. В состав современных рассольников, кроме соленых огурцов, входят картофель и другие корнеплоды нейтрального вкуса (морковь, репа, брюква), крупы (гречневая, ячневая, рисовая, перловая), большое количество пряных овощей и зелени (лук, сельдерей, петрушка, пастернак, чабер, эстрагон, укроп) и немного классических пряностей (лавровый лист, душистый и

черный перец). Рассольники с мясными продуктами (почками, потрохами домашней птицы, цыплятами, курами, телятиной, бараниной, говядиной, свининой) приготовляют на костном или мясном бульоне; рассольник с рыбой - на бульоне, сваренном из рыбных костей и рыбных пищевых отходов; рассольники вегетарианские готовят на грибном бульоне или воде. В рассольниках используют преимущественно субпродукты говяжьи или телячьи почки либо набор потрохов (желудочки, сердце, печень, легкие, ножки), а также потроха от домашней птицы (куриные, индюшачьи, гусиные, утиные). При отсутствии субпродуктов их можно заменить говяжьим мясом. Крупа для рассольника подбирается в зависимости от мясных продуктов: перловая - пойдет в рассольник с почками и говядиной, рисовая - употребляется с потрохами курицы и индейки, ячневая - подходит к утиным и гусиным потрохам, гречневая и рисовая - пойдут в вегетарианский рассольник. К различным рассольникам подбирают и разные виды пряностей. Чтобы рассольники отличались нежным, слабокислым и слабосолоноватым вкусом, необходимо соблюдать баланс

Рассольник московский с почками

Рассольник московский с почками Почки говяжьи - 66 г, петрушка - 45 г, пастернак - 30 г, сельдерей - 15 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 30 г, щавель - 20 г, шпинат или салат - 20 г, огурцы соленые 30 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца - 1/5 шт., зелень. Подготовленные почки залить холодной водой и варить 5-10 минут. После этого воду слить, промыть почти холодной водой, вновь залить водой и варить до готовности (бульон можно использовать для приготовления рассольника). Коренья и лук нашинковать соломкой и спассеровать на жире. Перебранные листья щавеля и шпината (или заменяющий их салат) нарезать на части. Огурцы очистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой (у Нежинских огурцов кожицу и семена не удалять). В кипящий бульон положить пассерованные овощи, огурцы, специи; все это варить 15-20 минут. За 5-8 минут до окончания варки в рассольник добавить шпинат, щавель, соль и огуречный рассол (по вкусу), который предварительно прокипятить и процедить. При подаче положить в тарелку нарезанные почки, добавить смесь из яиц и молока, налить рассольник и посыпать его зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом. Так же можно приготовить рассольник с телятиной, бараниной, курицей, цыплятами.

Рассольник с гусиными потрохами

Рассольник с гусиными потрохами Потроха гусиные - 125 г,

петрушка - 45 г, пастернак 30 г, сельдерей - 15 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей 30 г, щавель, шпинат или салат - 20 г, огурцы соленые 30 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца - 1/5 шт., лавровый лист, перец, зелень. Гусиные потроха (а также головы, шейки, крылышки) тщательно опалить. Разрубить шейку на три-четыре части, крылышки - на две части. Из головы вынуть глаза, сердце надрезать и удалить кровь, желудок разрезать пополам. Потроха опалить, промыть холодной водой, залить горячей водой или бульоном (мясной или костный), положить специи (перец, лавровый лист), "букет" и варить при слабом кипении до готовности. Печенку сварить отдельно. Бульон процедить, через 15-20 минут снять с поверхности жир и приготовить на этом бульоне рассольник так же, как и рассольник московский. Перед подачей голову гуся разрубить пополам, желудок, сердце и печенку нарезать ломтиками. Прогретые потроха положить в тарелку, добавить смесь из яиц и молока, налить рассольник и посыпать мелко нарезанной зеленью. Рассольник с потрохами домашней птицы Потроха птичьи - 100 г, остальные продукты те же, что и для рассольника московского. Шейку, крылышки тщательно опалить, удалить пеньки; желудки разрезать на две части, удалить содержимое и снять внутреннюю кожицу; сердце надрезать и удалить кровь. Потроха промыть, ошпарить в горячей воде, снова промыть, залить горячей водой или костным бульоном и варить до готовности. Когда потроха будут готовы, бульон слить, настоять 15-20 минут и снять с него жир. Приготовить на бульоне рассольник, как московский. Готовые шейки и крылышки разрубить на 2-3 части, желудок и сердце нарезать ломтиками и положить в тарелку с рассольником. Перед подачей на стол, добавить сметану и зелень.

Рассольник с килькой, хамсой, салакой

Рассольник с килькой, хамсой, салакой или тюлькой солеными Рыба соленая - 50 г, картофель - 150 г, морковь - 15 г, огурцы соленые - 30 г, лук репчатый - 20 г, маргарин столовый - 15 г, крупа перловая - 10 г, мука - 5 г, сметана 15 г, зелень. Рыбу подготовить так же, как для борща или щей, и положить ее в рассольник вместе с перловой крупой. При подаче в рассольник добавить сметану и посыпать зеленью.

Рассольник ленинградский

Рассольник ленинградский Картофель - 100 г, крупа перловая - 30 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, огурцы соленые - 30 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. Этот вид рассольника приготовляют на мясном бульоне с различными мясными продуктами, на рыбном бульоне - с рыбой, а также со

свежими или сушеными белыми грибами. Перебранную и хорошо промытую перловую крупу всыпать в котел, залить кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы), закрыть котел крышкой, поставить на борт плиты и распаривать крупу в течение 40-60 минут. Картофель нарезать брусочками, коренья - крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире. Огурцы приготовить так же, как для рассольника московского с почками. В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40-50 минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить пассерованные коренья, картофель, пучок зелени, а затем огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки рассольник заправить кипяченым, процеженным огуречным рассолом.

Рассольник домашний

Рассольник домашний Капуста - 40 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 30 г, сельдерей - 10 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 20 г, огурцы соленые - 30 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, зелень. Рассольник домашний приготовляют на мясном бульоне с говядиной, свининой, бараниной, а также на рыбном бульоне или на воде. Капусту, коренья и лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире. Огурцы нарезать так же, как для рассольника московского, а картофель - дольками или брусочками. В кипящий бульон или воду положить свежую белокочанную капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель, огурцы и продолжать варку еще 20-25 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить соль и заправить суп кипяченым процеженным огуречным рассолом. Подавать со сметаной и зеленью.

Рассольник мясной

Рассольник мясной Почки - 70 г, огурцы соленые - 50 г, рассол огуречный 20 г, картофель - 40 г, морковь - 15 г, лук репчатый 25 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, крупа перловая - 10 г, зелень укропа, петрушки и сельдерея - 5 г, сметана - 20 г, масло сливочное - 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, перец душистый горошком, соль. Подготовленные почки заложить в кипяток (350-400 мл), проварить 25-30 минут, добавить нарезанные коренья, распаренную крупу, через 10-15 минут - картофель, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне. Затем положить подготовленные огурцы, заправить по вкусу солью и огуречным рассолом, ввести пряности и варить 10-15 минут, после чего, убедившись в готовности почек, добавить зелень и варить еще 3 минуты. Сметану положить в тарелку с рассольником при подаче на стол.

Рассольник куриный

Рассольник куриный Потроха куриные - 100 г, огурцы соленые - 50 г, морковь 15 г, репа - 20 г, лук репчатый - 20 г, корень петрушки 10 г, рис - 15 г, масло сливочное - 20 г, чеснок - 2 г, зелень укропа, петрушки и эстрагона - 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Заложить в кипяток тщательно промытые, нарезанные на мелкие кусочки куриные потроха и варить около часа, после чего добавить пассерованные коренья, промытый несколько раз рис и варить до его полуготовности, снимая пену. Затем положить мелко нарезанный репчатый лук, перец, лавровый лист и варить до готовности риса, после чего ввести припущенные огурцы, проварить 5-7 минут, добавить пряную зелень, варить еще 3 минуты, снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

Рассольник рыбный

Рассольник рыбный Головизна рыб осетровых пород - 140 г, судак (сом, треска, окунь морской) - 50 г, остальные продукты (кроме почек), как для рассольника московского. Головизну рыб осетровых пород разрубить на 2-4 части, хорошо промыть и варить 60-70 минут. Затем отделить мякоть от хрящей, удалив при этом панцирные пластинки, хрящи отдельно довести до готовности. Рыбу частиковых пород разделать на филе с кожей и реберными костями, нарезать кусками, сварить отдельно до готовности. Рассольник готовить так же, как московский. При подаче в тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны, сметану и зелень.

Рассольник с рыбными фрикадельками

Рассольник с рыбными фрикадельками Для фрикаделек: филе рыбы - 50 г, хлеб белый - 10 г, вода - 50 г, яйцо - 1/6 шт., лук репчатый - 10 г, соль, перец черный молотый. Филе рыбы (сома, сазана, щуки, трески, морского окуня) вместе с замоченным в воде белым хлебом пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленный репчатый лук, яйцо, черный молотый перец, соль, перемешать и разделать на мелкие шарики (8-10 шт. на порцию). Фрикадельки отварить в рыбном бульоне и при подаче положить в тарелку с рассольником, сваренным по любой рецептуре.

Рассольник из хека

Рассольник из хека Рыба - 150 г, картофель - 100 г, крупа перловая - 20 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, огурцы соленые 30 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль. Сварить рыбный бульон и на нем приготовить рассольник. Он готовится точно так же, как ленинградский. При подаче в тарелку с рассольником положить кусок отварной рыбы. Можно приготовить рассольник и

из другой рыбы - трески, пикши, сайды и пр.

Рассольник из зубатки

Рассольник из зубатки Рыба - 150 г, лук репчатый - 30 г, щавель - 40 г, корень петрушки и сельдерея - по 5 г, огурцы соленые - 40 г, масло сливочное - 15 г, сметана - 20 г, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком, соль. Рыбу отварить до готовности, добавив лавровый лист, перец горошком, соль, вынуть из бульона. Корень петрушки и сельдерея, репчатый лук нашинковать, слегка обжарить, положить в кипящий бульон, добавить соленые огурцы, очищенные от кожицы и нарезанные соломкой. Проварить в течение 30 минут. Щавель перебрать, промыть, мелко нарезать и положить в бульон; если необходимо придать более кислый вкус, влить немного прокипяченного и процеженного огуречного рассола. Варить 10 минут. Подать, положив в тарелку кусок отварной рыбы, сметану, измельченную зелень петрушки.

Рассольник из рыбы-капитана

Рассольник из рыбы-капитана Рыба - 150 г, огурцы соленые - 50 г, лук репчатый - 40 г, жир - 10 г, томат-пюре - 20 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Разделать рыбу на филе без костей, нарезать ее порционными кусками, сбрызнуть разведенным уксусом и выдержать на холоде 30 минут. Из головы (без жабр) и костей сварить бульон. Мелко нашинковать репчатый лук, слегка обжарить на жире, добавив в конце томат-пюре. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать тоненькими ломтиками. Процедить бульон, положить в него огурцы, варить 15-20 минут, затем добавить обжаренный с томатом-пюре лук, лавровый лист, черный перец горошком, соль и кусочки рыбы. Варить до готовности. При подаче положить в тарелку измельченную зелень петрушки и ломтик лимона.

Рассольник с перловой крупой

Рассольник с перловой крупой и фрикадельками из свежей и копченой сельди Картофель - 100 г, крупа перловая - 20 г, лук репчатый 30 г, морковь - 20 г, корень петрушки и сельдерея - по 5 г, огурцы соленые - 30 г, жир - 10 г, зелень петрушки; для фрикаделек: сельдь свежая - 60 г, филе сельди копченой 20 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, яйцо 1/4 шт., мука - 5 г, зелень петрушки, перец черный молотый, соль. Мякоть свежей и копченой сельди пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный сырой или обжаренный репчатый лук, соль, черный молотый перец, сырое яйцо, муку, мелко нарезанную зелень. Сформовать из этой массы фрикадельки величиной с грецкий орех. Перловую крупу отварить до готовности (на 1 кг крупы - 3 л воды), положить без отвара в кипящую воду, добавить

обжаренные репчатый лук и морковь, а корень сельдерея и петрушки нарезать кубиками и положить в сыром виде. Через 10 минут добавить картофель, нарезанный крупными кубиками. Когда картофель сварится до полуготовности, положить припущенные соленые огурцы, фрикадельки и все варить на слабом огне до готовности. Заправить рассольник по вкусу огуречным рассолом. При подаче посыпать рассольник мелко нарезанной зеленью.

Рассольник со ставридой консервированной

Рассольник со ставридой консервированной Ставрида консервированная - 125 г, остальные продукты - по рецептуре рассольника ленинградского. Готовить рассольник так же, как ленинградский, на овощном отваре. Вместе с солеными огурцами положить в рассольник консервированную ставриду. Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Рассольник с консервами "Килька с овощами в томате"

Рассольник с консервами "Килька с овощами в томате" Консервы - 75 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 30 г, корень петрушки или сельдерея - 5 г, огурцы соленые - 30 г, жир - 10 г, сметана - 15 г, зелень петрушки. В кипящую воду положить нарезанные соломкой и обжаренные репчатый лук, морковь, корень петрушки или сельдерея, варить 5-10 минут. Затем добавить картофель, нарезанный дольками или брусочками. Когда картофель сварится до полуготовности, положить консервы, припущенные в воде соленые огурцы вместе с отваром и довести рассольник до готовности. Заправить по вкусу огуречным рассолом. При подаче положить в рассольник сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Рассольник домашний с кальмарами

Рассольник домашний с кальмарами Кальмары отварные - 50 г, огурцы соленые - 30 г, капуста свежая - 50 г, маргарин столовый - 10 г, картофель 125 г, сметана - 20 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 25 г, корень петрушки - 10 г, зелень, перец душистый горошком, лавровый лист, соль В кипящую воду положить нашинкованную капусту и нарезанный дольками картофель, а через 5-6 минут обжаренные коренья и репчатый лук. За 5-10 минут до конца варки ввести подготовленные кальмары, специи, припущенные соленые огурцы, лавровый лист, душистый перец горошком, соль. Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Рассольник с морским гребешком

Рассольник с морским гребешком Мясо морского гребешка - 60 г, картофель - 100 г, корень петрушки - 15 г, морковь - 40 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 40 г, масло топленое или

маргарин - 10 г, сметана - 10 г, зелень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль. Мясо морского гребешка положить в кипящую подсоленную воду, добавить черный перец горошком, морковь, корень петрушки и варить 10 минут. Бульон процедить, мясо морского гребешка нарезать на кусочки. В кипящий бульон положить нарезанный брусочками картофель, затем обжаренные коренья и лук. За 5-10 минут до конца варки рассольник заправить специями, добавить соленые огурцы и при необходимости огуречный рассол. При подаче в тарелку с рассольником положить кусочки вареного мяса морского гребешка, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Мясо морского гребешка - 60 г, картофель - 100 г, корень петрушки - 15 г, морковь - 40 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 40 г, масло топленое или маргарин - 10 г, сметана - 10 г, зелень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль. Мясо морского гребешка положить в кипящую подсоленную воду, добавить черный перец горошком, морковь, корень петрушки и варить 10 минут. Бульон процедить, мясо морского гребешка нарезать на кусочки. В кипящий бульон положить нарезанный брусочками картофель, затем обжаренные коренья и лук. За 5-10 минут до конца варки рассольник заправить специями, добавить соленые огурцы и при необходимости огуречный рассол. При подаче в тарелку с рассольником положить кусочки вареного мяса морского гребешка, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Рассольник с трепангами

Рассольник с трепангами Трепанги сушеные - 10 г, остальные продукты - по рецептуре рассольника с морским гребешком. Сушеные трепанги замочить в холодной воде, затем отварить. На бульоне, оставшемся после варки трепангов, приготовить рассольник так же, как с морским гребешком. В конце варки положить нарезанные трепанги. Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки. Рассольник по-ленинградски с мидиями Мидии вареные - 40 г, остальные продукты - по рецептуре рассольника ленинградского. Подготовленные мидии залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, коренья, репчатый лук и варить при слабом кипении 7-10 минут. Отварные мидии нарезать и обжарить вместе с луком и кореньями. На бульоне, оставшемся после варки мидий, сварить рассольник ленинградский. Обжаренные мидии вместе с кореньями и луком ввести в рассольник за 15-20 минут до окончания варки. При подаче в тарелку с рассольником положить сметану и мелко нарезанную зелень.

Рассольник дальневосточный

Рассольник дальневосточный Капуста морская маринованная - 100 г, картофель - 120 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 50 г, масло сливочное - 15 г, сметана - 15 г, соль. Приготовить рассольник обычным способом. Морскую капусту спассеровать, положить в кипящий рассольник и варить 3-5 минут до готовности капусты. При подаче в тарелку с рассольником положить сметану.

Рассольник с фрикадельками из кальмаров и риса

Рассольник с фрикадельками из кальмаров и риса Картофель - 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки, сельдерея, пастернака - по 3 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 30 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 15 г, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком, соль; для фрикаделек: кальмары очищенные - 100 г, рис - 15 г, яйцо - 1/2 шт., лук репчатый - 20 г, зелень, перец черный молотый, соль. Морковь, корень пастернака, петрушки, сельдерея, репчатый лук нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле. Подготовленные соленые огурцы нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды до полуготовности. В кипящую воду положить обжаренные овощи, нарезанный крупными кубиками или дольками картофель и варить до полуготовности картофеля, затем добавить соленые огурцы, фрикадельки из кальмаров с рисом, лавровый лист, перец горошком и довести рассольник до готовности, в конце можно влить по вкусу огуречный рассол, посолить. При подаче в тарелку положить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Для приготовления фрикаделек очищенные кальмары нарезать на небольшие кусочки, дважды пропустить через мясорубку, смешать с отварным рисом, сырыми яйцами, мелко нарубленным пассерованным луком, черным молотым перцем, солью, измельченной зеленью. Массу хорошо перемешать, сформовать из нее шарики величиной с грецкий орех.

Рассольник рыбный с гречневой крупой

Рассольник рыбный с гречневой крупой Рыба отварная - 50 г, крупа гречневая - 30 г, картофель 150 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, огурцы соленые - 30 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 15 г, зелень, лавровый лист, перец черный горошком, соль. В кипящий бульон, сваренный из рыбных отходов, положить гречневую крупу и нарезанный дольками картофель. Морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезать ломтиками, обжарить и добавить в бульон. Когда картофель сварится до полуготовности, положить нарезанную кусочками рыбу, проварить несколько минут, добавить припущенные соленые огурцы, огуречный рассол, лавровый лист, черный перец горошком, соль и довести до кипения. При подаче

посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подать сметану.

Рассольник с гречневой крупой

Рассольник с гречневой крупой Картофель - 100 г, лук репчатый - 25 г, морковь - 20 г, огурцы соленые - 30 г, масло сливочное - 20 г, крупа гречневая - 30 г, корень петрушки - 5 г, сметана - 15 г, лавровый лист, зелень петрушки или укропа. Картофель, петрушку, морковь, репчатый лук нарезать дольками, обжарить и сварить. Отдельно припустить мелко нарезанные очищенные соленые огурцы. Засыпать в овощной отвар гречневую крупу, сварить ее, добавить сливочное масло, лавровый лист, припущенные огурцы, огуречный рассол и все прокипятить. При подаче посыпать рассольник рубленым укропом, петрушкой. Отдельно подать сметану.

Рассольник с кукурузой

Рассольник с кукурузой Кукуруза консервированная - 100 г, огурцы соленые - 50 г, картофель - 120 г, корень петрушки - 40 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 25 г, капуста свежая - 25 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г, зелень, перец душистый горошком, лавровый лист, соль. Коренья, репчатый лук нарезать соломкой и спассеровать. В кипящий бульон положить нашинкованную свежую капусту, дать закипеть, добавить нарезанный дольками картофель. За 10 минут до конца варки положить огурцы, пассерованные овощи, кукурузные зерна, душистый перец горошком, лавровый лист и довести до готовности. При подаче в тарелку положить сметану.

Рассольник с грибами

Рассольник с грибами Грибы сушеные - 10 г, корень петрушки - 40 г, сельдерей 10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 20 г, картофель 80 г, огурцы соленые - 30 г, масло сливочное - 10 г, шпинат - 10 г, сметана - 10 г, зелень, соль. Нашинкованные коренья и репчатый лук спассеровать на сливочном масле. Картофель нарезать брусочками. Сварить грибной бульон, а грибы нарезать соломкой. В кипящий грибной бульон положить картофель, довести до кипения, добавить пассерованные овощи, нарезанные грибы, нашинкованный шпинат и варить 10-15 минут. В самом конце варки добавить нашинкованные и предварительно сваренные в бульоне соленые огурцы; заправить рассольник огуречным рассолом, солью и специями. Подавать со сметаной и зеленью.

Рассольник с клецками

Рассольник с клецками Капуста белокочанная - 40 г, картофель - 40 г, морковь 20 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, лук репчатый - 20 г, огурцы соленые - 30 г, масло

сливочное 10 г, сметана - 10 г, соль; для клецек: мука пшеничная - 20 г, молоко - 30 г, яйцо 1/5 шт., масло сливочное - 5 г, соль. Готовить на грибном бульоне или овощном отваре так же, как рассольник домашний. Отдельно приготовить мучные или картофельные клецки. В кастрюлю с молоком или бульоном положить сливочное масло, соль, дать закипеть, всыпать просеянную муку, проварить несколько минут. После этого снять тесто с огня, ввести сырые яйца, тщательно вымешивая тесто. Чайной ложкой разделать маленькие клецки (по 10-12 шт. на порцию). Мучные клецки следует предварительно отварить в бульоне или слегка подсоленной воде (в течение 2-3 минут после закипания). При более длительном кипении форма клецек изменяется, качество изделия ухудшается. При подаче в тарелку с рассольником положить клецки и сметану.

Рассольник по-россошански

Рассольник по-россошански Картофель - 170 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, томатпюре - 10 г, огурцы соленые - 30 г, шпик - 15 г, сметана 10 г, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, зелень. Шпик нарезать, растопить, спассеровать в нем репчатый лук и морковь, добавить томат-пюре и продолжать пассерование до окрашивания жира в один цвет. Далее блюдо готовить так же, как и рассольник домашний.

Огуречник (украинская кухня)

Огуречник (украинская кухня) Кости - 100 г, сердце - 90 г, картофель - 110 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 30 г, корень сельдерея 20 г, лук репчатый - 20 г, огурцы соленые - 50 г, шпинат 20 г, мука - 5 г, сало свиное - 10 г, сметана - 15 г, зелень, соль. Из костей и сердца сварить бульон, положить в него нашинкованные и спассерованные коренья и репчатый лук, а через 10-12 минут нарезанные огурцы. Заправить рассольник мукой или белым соусом, добавить нарезанный шпинат и варить до готовности. Влить в огуречник по вкусу огуречный рассол, при подаче положить в тарелку сердце, сметану и зелень.

Калья из курицы

Калья из курицы Курица - 100 г, ветчина - 40 г, огурцы соленые - 40 г, корень петрушки - 45 г, корень сельдерея - 15 г, корень пастернака - 30 г, лук репчатый - 40 г, масло топленое 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, зелень петрушки, соль. Курицу сварить, нарубить по 3-4 кусочка на порцию. В кипящий бульон положить пассерованный репчатый лук, корень петрушки, сельдерея, пастернака, довести до кипения, влить разведенную бульоном, обжаренную до желтоватого цвета муку, положить нарезанную ломтиками ветчину, очищенные и нарезанные кружочками соленые огурцы и варить до готовности.

В конце варки добавить специи, куски курицы и заправить по вкусу огуречным рассолом. Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Калья с лимоном

Калья с лимоном Огурцы соленые - 20 г, лимон - 10 г, остальные продукты, как для кальи из курицы. Варить так же, как калью из курицы, но кроме соленых огурцов положить ломтики лимона без цедры.

Рассольник с рыбными консервами

Рассольник с рыбными консервами Консервы "Лосось натуральный" - 1/2 банки, огурцы соленые - 50 г, лук репчатый - 30 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, рис - 5 г, цедра 1/5 лимона, чеснок - 3 г, масло растительное - 20 г, томатпюре - 10 г. Очищенные от кожицы соленые огурцы, репчатый лук, морковь, корень петрушки нашинковать, залить растительным маслом, добавить 1/3 стакана воды и тушить под крышкой на слабом огне. Когда вода выпарится, тушеные овощи положить в кипящую воду, всыпать рис и варить до готовности риса. Добавить томат-пюре, затем нарезанный брусочками картофель. Когда картофель сварится, положить в рассольник консервы "Лосось натуральный", чеснок, толченный с солью, и лимонную цедру.

Рассольник с фасолью (украинская кухня)

Рассольник с фасолью (украинская кухня) Фасоль - 30 г, огурцы соленые - 30 г, картофель - 100 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 20 г, яйцо - 1/4 шт., лук репчатый - 20 г, морковь - 10 г, корень петрушки и сельдерея - по 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Фасоль замочить на 6 часов, затем отварить до готовности, отвар отцедить. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой и припустить с небольшим количеством воды. Репчатый лук, морковь, корень петрушки и сельдерея спассеровать на сливочном масле. В отвар фасоли влить воду, довести до кипения, положить картофель, нарезанный брусочками, и варить почти до готовности. Добавить припущенные огурцы, пассерованные коренья и репчатый лук, варить 7-10 минут. За 5 минут до конца варки положить отварную фасоль, влить прокипяченный огуречный рассол, черный перец горошком, лавровый лист, посолить. Сняв с огня, рассольник заправить сырым яичным желтком, растертым с частью сметаны. При подаче в тарелку положить сметану, мелко нарезанную зелень.

Рассольник с сырными кексами

Рассольник с сырными кексами Мясо - 500 г, курица - 1,5 кг, почки говяжьи - 2 шт., огурцы соленые - 500 г, лук репчатый - 50

г, морковь 50 г, манная крупа - 30 г, рубленый укроп - 10 г, огуречный рассол по вкусу; для клецек: масло - 1/4 стакана, вода - 100 г, мука - 50 г, яйца - 3 шт., соль по вкусу; для кексов: мука - 200 г, сыр - 150 г, масло сливочное 150 г, яйца (желток) - 2 шт., соль и перец по вкусу. Поставить варить бульон из мяса с поджаренными морковью и луком. Снять пену и положить в бульон курицу и варить до готовности. Затем вынуть ее и положить в холодную подсоленную воду. Бульон процедить, добавить по вкусу огуречного рассола, вскипятить и положить в него все гарниры. Почки залить кипятком, воду вскипятить, слить ее, снова залить уже холодной водой и сварить до готовности; затем порезать на мелкие кусочки. Манную крупу залить большим количеством подсоленного кипятка. Вскипятить и откинуть на сито, обдать холодной водой и дать стечь воде. Соленые огурцы очистить от кожи и крупных семян, порезать поперек тонкими дольками и отварить их отдельно в кипятке до мягкости. Для клецек: вскипятить масло с подсоленной водой, всыпать в кипяток все количество муки и размешать тесто на огне так, чтобы оно подсохло. Снять с огня, немного остудить и втереть в тесто яйца, вбивая по одному. Готовое тесто разделывать двумя чайными ложками: одной брать тесто (горкой), а другой горячей ложкой снимать с нее в приготовленный соленый кипяток. Кипятить клецки нужно на несильном огне, иначе они потеряют форму. Сварившиеся клецки всплывут на поверхность, их надо хорошо отцедить от воды и вместе со сваренными почками и огурцами опустить в бульон. Туда же добавить курицу, нарезанную порционными кусками (по количеству обедающих). Приготовление сырных кексов. Ножом порубить муку с маслом, добавить натертый на терке острый сыр и желтки. Хорошо перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной в палец, вырезать из него кружки выемкой, смазать разболтанным яйцом, сверху слегка посыпать натертым сыром и испечь в хорошо нагретой духовке. Подавать горячими на салфетке, положенной на плоскую тарелку.

Рассольник с жареными пирожками из кислого теста

Рассольник с жареными пирожками из кислого теста Мясо говяжье - 500 г, телячья грудинка - 1 кг, яйца - 6 шт., масло сливочное - 40 г, морковь, петрушка, лук репчатый - по 50 г, зелень петрушки - 5 г, огурцы соленые - 600 г, огуречный рассол - 200 г, мука - 100 г.; Для теста: мука - 450 г, масло - 50 г, яйца - 1 шт., вода - 200 г, дрожжи - 1/4 палочки, сахар - 80 г, соль 10 г. Для фарша: зеленый лук - 1 кг, яйца - 3 шт., масло 20 г, соль и перец по вкусу, жир (для жарки пирожков) - 1,5 стакана. Поставить варить бульон из мяса. Нарезать "лапшой" коренья и

лук, обжарить в 20 г масла и 100 г муки. Соленые огурцы очистить и нарезать косячками. Коренья, лук и огурцы положить в бульон. Грудинку отделить от костей, вымыть, нафаршировать, свернуть рулетом, обвязать нитками, сварить в том же бульоне, снять нитки, нарезать рулет тонкими ломтями, положить в суповую миску и залить супом. Приготовление фарша для грудинки: 4 вареных яйца мелко порубить, добавить рубленую зелень петрушки, растереть с 5 г сливочного масла, посолить, поперчить, размешать с 2 сырыми яйцами. Приготовление теста для пирожков. Приготовить опару из дрожжей, воды, 150 г муки и 10 г сахара. Когда опара увеличится вдвое, положить в нее, помешивая веселкой, растопленное масло, соль и яйцо, растертое с сахаром, добавить 300 г муки и выбивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок кастрюли. Накрыть его чистым полотенцем. Когда тесто подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску, хорошо выбить, дать еще подойти, затем разделить на 2 части, раскатать каждую в пласт толщиной в мизинец. На один из пластов положить кусочками фарш, накрыть другим пластом и вырезать круглой выемкой пирожки, дать им подойти 15-20 минут. Растопить жир в кастрюльке и опускать туда пирожки, обжаривая их до появления румяной корочки. Приготовление фарша для пирожков. Зеленый лук очистить, обрезать корни, хорошо промыть под краном, обсушить на полотенце, мелко нарезать и пожарить на сковороде в масле (сок должен выпариться, а лук остаться зеленым). Добавить рубленые вареные яйца, соль, перец, перемешать, остудить и разложить на тесте.

Несколько полезных советов любителям рассольников

Несколько полезных советов любителям рассольников Если рассольник недостаточно острый, в него добавляют кипяченый процеженный огуречный рассол. К рассольникам с рыбными продуктами сметану подавать не обязательно. Соленые огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами можно класть в рассольник неочищенными. Если в суп положить вначале соленые огурцы, щавель или другие продукты, содержащие кислоту, а затем картофель, то он останется жестким. Перловую крупу для рассольника можно не отваривать, а пассеровать на масле. При этом вкус рассольника значительно улучшится. Московский рассольник обычно заправляют проваренной смесью желтков и молока (или сливок).

Солянки

Солянки-принципы приготовления

Солянки Это старинное русское блюдо когда-то называли "селянкой" (от слова "село"). Оно отличается острым вкусом и

высокой питательностью. Зачастую солянки служат одновременно и первым и вторым блюдом. Сравниться с ними по питательности могут разве что некоторые блюда восточной кухни: хати, шурпа. По технологии приготовления различают солянки жидкие и густые. В зависимости от того, какой используется бульон, различают солянки мясные, рыбные и грибные. Соответственно этому солянки готовят с добавлением мясных продуктов, рыбы или грибов. Во все виды солянок кладут репчатый лук, соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томат-пюре, лимон, масло сливочное, зелень, различные специи. В мясные и рыбные солянки, кроме того, добавляют лимон. В жидких солянках жидкости мало (на 1/3 меньше, чем в супах других видов), причем жидкость эта концентрированная и острая. Принцип приготовления солянок в основном один и тот же. Очищенный лук (лучше острых сортов) тщательно промыть в холодной воде, обсушить и тонко нашинковать. Нельзя перед нарезкой оставлять его в холодной воде или на воздухе, так как при длительном хранении лук окисляется и приобретает неприятный запах, который при пассеровании усиливается. Поэтому очищенный лук следует промывать только перед измельчением. Нашинкованный лук смешать с растопленным сливочным маслом и пассеровать без специй и томата-пюре до тех пор, пока он не станет мягким (специи при длительной тепловой обработке придают луку горький вкус, а с томатом-пюре лук пассеруется значительно дольше и плохо разваривается). Томат-пюре нужно пассеровать с жиром на слабом огне отдельно от лука до тех пор, пока жир не станет оранжевокрасного цвета. Специи следует добавлять в солянку за 5-8 минут до подачи. Соленые огурцы для солянок надо выбирать с приятно хрустящей и плотной мякотью, пожелтевшую или грубую кожицу обязательно очищать; если семена крупные, необходимо удалять сердцевину. Очищенные от кожицы соленые огурцы, разрезают на четыре части и после удаления семян нарезают поперек Нашинкованные огурцы припускают в небольшом количестве бульона до полуготовности.. У оливок вынимают косточки. Промытые маслины и ломтик лимона кладут в тарелку с солянкой или подают на розетке с мелко нарезанной зеленью. Вкус жидких солянок во многом зависит от качества бульона. Для его приготовления надо брать необходимое количество воды, чтобы не доливать ее во время варки солянки. Мясо нужно вынуть из бульона и хорошо охладить, чтобы оно окрепло. Влажное мясо трудно нарезать, не деформируя.

Солянка сборная мясная

Солянка сборная мясная Кости мясные - 125 г, мясо - 40 г,

ветчина вареная (окорок со шкуркой) - 20 г, сосиски - 20 г, почки - 47 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 8 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень. Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассеровать 5-8 минут. Соленые огурцы в зависимости от сорта обработать различно. В кипящий бульон положить гарнир: лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варить 5-10 минут. В конце варки в солянку добавить соль и сметану. В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, зелень и подать их отдельно.

Солянка из домашней птицы и дичи

Солянка из домашней птицы и дичи Гусь - 100 г, рябчик или куропатка серая - 1/2 шт., или куропатка белая - 1/3 шт., или фазан - 1/6 шт., лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 10 г, томат-пюре - 15 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень. Это блюдо следует отовить так же, как солянку сборную, но вместо мясных продуктов использовать вареную или жареную домашнюю птицу и дичь.

Солянка рыбная

Солянка рыбная Стерлядь - 125 г, судак свежий - 122 г, белуга или осетрина - 123 г, головизна - 75 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 35 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 8 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 20 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец, зелень. Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3-4 куска на порцию, а филе судака на 1-2 куска. Осетровую рыбу погрузить в кипяток на одну минуту. Головизну (хрящи) сварить до готовности. Остальные продукты подготовить так же, как для солянки сборной мясной. В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и варить 10-15 минут. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи. В тарелку с солянкой положить маслины, лимон, зелень или подать их отдельно. Если приготовляется большое количество порций, то подготовленные продукты - рыбу, гарнир, специи - нужно разложить в сотейники (на определенное количество порций) и хранить в холодильнике. Бульон сохранять горячим. По мере необходимости продукты в сотейниках заливать горячим рыбным бульоном и варить солянку 10-15 минут. Этот способ также применяется при подаче солянки по заказу (порционно). В этом случае подготовленные продукты следует разложить в миски и варить 10-15 минут.

Солянка донская

Солянка донская Осетрина - 100 г, головизна - 50 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 15 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 20 г, оливки - 10 г, помидоры - 40 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное 10 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец черный молотый, зелень, соль. Морковь, петрушку нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать, все вместе спассеровать, положить в кипящий рыбный бульон, снова довести до кипения и добавить остальные продукты (гарнир, осетрину). Помидоры нарезать кружочками и добавить в солянку за 5-10 минут до окончания варки. Варить и подавать солянку, как обычно.

Солянка с заварными клецками

Солянка с заварными клецками Готовые мясные продукты (говядина, язык, колбаса баранья, баранина копченая) - 60 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 30 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 10 г, лавровый лист, перец, зелень; для клецек: мука - 20 г, масло сливочное - 3 г, яйца - 7 г, бульон - 30. Репчатый лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 5-8 минут. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками и соединить с пассерованным луком, вареными нарезанными мясными продуктами говядиной, языком, бараньей колбасой или копченой бараниной. Все это залить готовым процеженным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, мучные заварные клецки и варить 5-10 минут. Подавать солянку со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Солянка мясная сборная

Солянка мясная сборная Кости мясные - 150 г, говядина - 40 г, ветчина вареная 20 г, сосиски - 20 г, почки - 30 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 10 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень, соль. Первый способ В кипящий мясной бульон положить предварительно спассерованные репчатый лук, огурцы, каперсы, оливки и нарезанные мясные продукты. Довести солянку до кипения, положить лавровый лист, перец горький душистый и продолжать варить при слабом кипении 10 минут. В самом конце варки добавить соль и сметану, а перед подачей удалить лавровый лист, положить маслины, ломтик лимона без кожицы и посыпать мелко нарезанной зеленью. Не следует варить солянку вместе с маслинами - это ухудшает ее вкус. Второй способ Бульон мясной - 250 г, рассол огуречный - 50 г, говядина отварная - 40 г, говядина или телятина жареная - 40 г, ветчина - 20 г, сосиски - 20 г, курица - 20 г, огурцы соленые - 30 г, капуста свежая - 50 г,

помидоры - 30 г, сметана - 20 г, грибы соленые - 20 г, каперсы - 5 г, лук 20 г, маслины - 5 г, зелень - 5 г, лук зеленый - 5 г, перец, соль. Огуречный рассол прокипятить, снять накипь, соединить его с мясным бульоном и довести до кипения. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать небольшими кубиками. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком и нарезать кубиками. Помидоры, огурцы и лук также нарезать кубиками. Затем все эти продукты вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовой шкаф на 10-15 минут. Третий способ Мясо - 600 г, телятина - 400 г, ветчина вареная - 200 г, томат - 50 г, грибы маринованные - 50 г, маслины - 50 г, огурцы маринованные - 50 г, мука - 50 г, масло - 150 г, сметана - 200 г, рубленая зелень петрушки и укропа - по 10 г, лук репчатый - 50 г, соль и перец по вкусу. Сварить бульон из говядины, лука и кореньев. Телятину изжарить на масле куском. Полученный от жаренья телятины сок слить в бульон. Маринованные грибы порезать тонкими ломтиками, из маслин удалить косточки, огурцы нарезать тонкими кружочками и все потушить в масле, закрыв крышкой. Остывшую телятину и ветчину нарезать тонкими ломтиками. Взять 50 г муки и столько же масла, растереть на сковороде и слегка подрумянить на огне; разбавить бульон (0,5 л). Весь бульон процедить через сито, соединить с приготовленной мукой, томатом, сметаной, маринадами и прокипятить 5-10 минут, добавить нарезанные ветчину и

Солянка мясная по-ленинградски

Солянка мясная по-ленинградски Говядина - 40 г, ветчина вареная - 20 г, сосиски - 20 г, гусь - 35 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 10 г, сельдерей - 5 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 15 г, зелень - 5 г, соль. Солянку по-ленинградски готовят так же, как мясную сборную, но без томата-пюре. В конце варки заправить солянку сметаной. При подаче в тарелку добавить маслины и зелень.

Солянка сборная из субпродуктов

Солянка сборная из субпродуктов Язык - 40 г, сердце - 45 г, почки говяжьи - 45 г, вымя 35 г, кости мясные - 125 г, лук репчатый - 45 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 10 г, томатпюре - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 25 г, лимон - 1/12 шт., зелень - 5 г, соль. Солянку из субпродуктов готовить и подавать так же, как мясную сборную. Вареные мясные продукты - язык, сердце и др. нарезать ломтиками. В конце варки заправить солянку сметаной.

Солянка мясная с рисом

Солянка мясная с рисом Мясо говяжье - 30 г, язык - 30 г, почки - 30 г, ветчина 30 г, сосиски - 30 г, рис - 20 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые - 40 г, каперсы - 20 г, сок томатный - 30 г, маслины - 10 г, масло сливочное - 15 г, сметана - 20 г, лимон - 1/10 шт., зелень, соль. Лук мелко нарезать, спассеровать до полуготовности, добавить томатный сок и тушить на медленном огне до готовности. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками и довести до полуготовности в небольшом количестве бульона. Нарезать на ломтики сваренные и охлажденные мясные продукты - язык, почки, ветчину, сосиски, мясо. Рис перебрать, залить на 2-3 часа холодной подсоленной водой, затем воду слить, положить рис в кипящий мясной бульон и варить почти до готовности. Добавить пассерованный репчатый лук, каперсы, соленые огурцы и варить 5-10 минут, затем положить мясные продукты, довести до кипения, посолить и дать постоять 5-8 минут на слабом огне. При подаче в тарелку положить маслины, лимон, сметану и зелень.

Солянка по-домашнему

Солянка по-домашнему Говядина вареная - 20 г, ветчина - 15 г, сосиски, сардельки - 15 г, почки - 15 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые - 30 г, картофель - 60 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 15 г, зелень - 5 г, томат-пюре - 10 г, лавровый лист, соль. Шинкованный лук спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре, затем соединить с бульоном, заложить нарезанный ломтиками картофель, варить 10-12 минут, после чего добавить огурцы, мясные продукты, нарезанные, как для мясной сборной солянки, лавровый лист, соль. Варить и заправлять солянку, как сборную мясную. При подаче положить в солянку зелень.

Солянка рыбная сборная

Солянка рыбная сборная Бульон рыбный - 250 г, рассол огуречный - 50 г, лимон - 1/8 шт., филе рыбное - 100 г, раки - 50 г, горбуша отварная соленая, кета - 50 г, осетрина свежая - 50 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые - 30 г, помидоры - 40 г, каперсы - 5 г, маслины - 5 г, грибы соленые - 30 г, морковь - 20 г,

масло растительное - 10 г, корень петрушки - 10 г, зелень петрушки, укропа - 5 г, лавровый лист, черный перец горошком. Рыбный бульон соединить с прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на медленном огне. Мелко нарезанный лук и помидоры спассеровать на масле. Соленые грибы ошпарить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать кубиками, свежую и соленую рыбу, мякоть раков кусочками, соединить с остальными продуктами и пряностями в керамическом горшке или эмалированной посуде и поставить на 15 минут в духовой шкаф или на медленный наплитный огонь. Перед подачей на стол выжать в солянку лимонный сок или добавить ломтик лимона без зерен.

Солянка рыбацкая

Солянка рыбацкая Для бульона: рыба - 150 г, лук репчатый - 40 г, морковь 20 г, корень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль; для заправки: лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 10 г, томат-пюре - 10 г, огурцы соленые - 40 г, грибы свежие, соленые или маринованные - 40 г, лимон - 1/10 шт., каперсы, маслины - по 5 г, зелень петрушки или укропа. Рекомендуется готовить это блюдо из морских рыб: морского карася, морского окуня, ставриды, скумбрии и др. Очищенную и подготовленную рыбу нарезать на филе без кожи и костей. Из мелкой рыбы, костей и голов сварить бульон с добавлением корня петрушки, моркови, репчатого лука, черного перца горошком, лаврового листа и соли; бульон процедить, остудить. Репчатый лук нарезать кольцами. Соленые огурцы очистить, удалить семена, нарезать дольками. Сваренную отдельно рыбу нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук обжарить на масле, добавить томат-пюре, соленые огурцы и нарезанные соломкой свежие, соленые или маринованные грибы. Влить бульон и варить в течение 15-20 минут. При подаче добавить в солянку мякоть отварной рыбы, ломтики лимона без цедры, каперсы, маслины или маринованные сливы, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Солянка жидкая со свежей и соленой сельдью

Солянка жидкая со свежей и соленой сельдью Сельдь свежая - 80 г, сардины - 15 г, филе соленой сельди - 20 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 20 г, томат-пюре - 5 г, каперсы - 5 г, оливки - 5 г, маслины 5 г, масло сливочное - 10 г, лимон - 1/6 шт., зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Свежую сельдь, сардины без костей нарезать ровными ломтиками весом 25-35 г. Филе вымоченной соленой сельди с кожей нарезать тонкими ломтиками весом 5-10 г. В кипящий бульон или воду положить пассерованный репчатый лук, оливки, каперсы,

сваренные в небольшом количестве воды соленые огурцы с отваром и варить 8-10 минут; добавить свежую и соленую сельдь, сардины, лавровый лист, перец горошком и варить солянку на слабом огне до готовности свежей рыбы. Солить по вкусу. В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона и нарезанную зелень.

Солянка с сельдью, помидорами и перцем

Солянка с сельдью, помидорами и сладким стручковым перцем Сельдь свежая - 80 г, сардины - 15 г, филе соленой или копченой сельди - 20 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 20 г, перец стручковый - 15 г, помидоры - 20 г, томат-пюре - 5 г, каперсы - 5 г, маслины - 5 г, масло сливочное - 10 г, лимон - 1/6 шт., зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Репчатый лук, стручковый перец нарезать соломкой и пассеровать по отдельности до готовности. В лук при пассеровании добавить томат-пюре, лавровый лист и перец горошком. В горячую воду или рыбный бульон положить стручковый перец, лук, подготовленные соленые огурцы, каперсы и варить 10-15 минут. Затем добавить нарезанные на порции филе свежей сельди, сардины, мякоть салаки, нарезанную тонкими ломтиками вымоченную соленую сельдь или копченую, свежие помидоры, нарезанные дольками, и все варить до готовности свежей сельди. В тарелки с солянкой положить маслины, кружочки лимона и зелень.

Солянка домашняя со ставридой

Солянка домашняя со ставридой Рыба - 150 г, лук репчатый - 30 г, огурцы соленые - 40 г, морковь - 25 г, корень петрушки - 10 г, каперсы - 20 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 20 г, картофель 100 г, лук зеленый - 10 г, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Филе рыбы без кожи и костей нарезать кусочками и отварить с добавлением репчатого лука, моркови, корня петрушки, лаврового листа, черного перца горошком и соли. В кипящий бульон, полученный от варки рыбы, положить обжаренные с томатом репчатый лук и морковь, добавить нарезанный кубиками картофель и варить 10 минут, затем ввести соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян и нарезанные соломкой кусочки отварной рыбы, каперсы, соль и варить до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки. Солянку можно также приготовить из скумбрии, мероу, макруруса, угольной рыбы, морского карася.

Солянка жидкая старинная

Солянка жидкая старинная Бульон рыбный - 300 г, капуста свежая - 60 г, грибы соленые или маринованные - 40 г, огурцы

соленые - 30 г, томат-пюре - 25 г, маслины - 10 г, сало - 20 г, сельдь копченая - 20 г, лук репчатый - 40 г, масло сливочное 20 г, зелень, соль; для фрикаделек: филе рыбное - 40 г, мясо криля (креветок) - 10 г, молоко - 15 г, лук репчатый - 5 г, масло сливочное - 5 г, хлеб пшеничный - 10 г, мука - 10 г, яйцо 1/4 шт., перец черный молотый, соль. Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным мелко нарезанным репчатым луком и томатом-пюре. В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить 510 минут. Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом криля (или же креветками, крабовыми палочками) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле. При подаче в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.

Солянка с консервированным тунцом

Солянка с консервированным тунцом Консервированный тунец - 80 г (1/3 банки), огурцы соленые - 25 г, томат-паста - 10 г, лук репчатый - 60 г, горошек зеленый - 10 г, корень петрушки - 10 г, перец черный молотый, соль. Отварить в воде репчатый лук, корень петрушки. В кипящий отвар положить соленые огурцы, нарезанные кубиками, довести до кипения, добавить измельченный репчатый лук, обжаренный с томатом-пастой, соль, черный молотый перец, зеленый горошек, рыбные консервы и варить 5-10 минут. При подаче посыпать солянку мелко нарезанным укропом.

Солянка с кальмарами

Солянка с кальмарами Кальмары - 150 г, лук репчатый - 20 г, огурцы соленые 20 г, томат-паста - 15 г, масло растительное - 30 г, чеснок - 5 г, перец черный молотый, зелень петрушки или укропа, соль. Почищенные и помытые кальмары отбить, нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле. Слегка обжарить измельченный репчатый лук и вместе с кальмарами сложить в кастрюлю, добавить томат-пасту, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, мелко рубленный чеснок, соль, черный молотый перец, воду. Варить под крышкой 30-40 минут. Перед подачей на стол посыпать солянку мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Солянка матросская с перловой крупой и кальмарами

Солянка матросская с перловой крупой и кальмарами Филе рыбное - 100 г, кальмары - 50 г, лук репчатый - 40 г, корень петрушки - 15 г, перец сладкий стручковый - 15 г, масло сливочное - 20 г, томат-пюре - 20 г, огурцы соленые - 40 г, каперсы - 20 г, крупа перловая - 15 г, маслины - 10 г, перец горошком, соль, зелень. Репчатый лук, петрушку, сладкий стручковый перец мелко нарезать, спассеровать с жиром и томатом-пюре на слабом огне до мягкости. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой, добавить бульон и отварить до готовности. Кальмары очистить, сварить, охладить, нарезать соломкой. Филе рыбы (хека, трески, мерлузы, окуня и др.) нарезать на кусочки по 35-40 г. Перловую крупу залить кипятком, распарить на слабом огне в течение 1,5-2 часов, затем отцедить, положить в кипящую воду или рыбный бульон и варить 15-20 минут. Добавить пассерованные овощи, каперсы и варить до готовности крупы, после чего ввести подготовленные огурцы, рыбу, лавровый лист, перец горошком, соль и варить до готовности рыбы. При подаче в тарелку с солянкой положить нарезанные кальмары, кружочек лимона, зелень.

Солянка с креветками

Солянка с креветками Креветки - 100 г, лук репчатый - 60 г, огурцы соленые 50 г, каперсы - 10 г, маслины - 10 г, томат-паста - 15 г, масло топленое - 20 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, соль. Репчатый лук нарезать полукольцами, слегка обжарить на масле, добавить томат-пасту и довести до готовности. Креветки отварить, отделить от панциря, нарезать на кусочки. В кипящий бульон, полученный после варки креветок, положить жареный лук, очищенные и нарезанные небольшими кусочками огурцы, каперсы, соль, лавровый лист, черный перец горошком и варить в течение 5-10 минут. В конце заправить солянку сметаной и довести до кипения. При подаче в тарелку с солянкой положить кусочки вареных креветок, маслины, ломтик лимона, мелко нарезанную зелень петрушки.

Солянка с морским гребешком

Солянка с морским гребешком Морской гребешок - 100 г, лук репчатый - 100 г, огурцы соленые - 60 г, морковь - 30 г, каперсы - 10 г, маслины 10 г, томат-паста - 20 г, масло топленое - 20 г, сметана - 20 г, лимон - 1/10 шт., корень петрушки - 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, перец черный молотый, зелень петрушки, соль. Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить с жиром, добавить томат-пасту и довести до готовности. Мясо морского гребешка положить в кипящую соленую воду, добавить морковь, корень петрушки, черный перец горошком и

варить в течение 10 минут. Вареное мясо морского гребешка нарезать тонкими ломтиками. В кипящий бульон, полученный после варки морского гребешка, положить жареный лук, очищенные и нарезанные небольшими кусочками соленые огурцы, каперсы, черный молотый перец, лавровый лист и варить в течение 5-10 минут. В конце варки заправить солянку сметаной и довести до кипения. При подаче в тарелку с солянкой положить ломтики вареного морского гребешка, маслины, кусочек лимона, мелко нарезанную зелень петрушки.

Солянка рыбная с трепангами

Солянка рыбная с трепангами Филе морского окуня - 100 г, трепанги сушеные - 15 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 40 г, каперсы - 15 г, маслины - 10 г, томат-паста - 15 г, масло топленое 15 г, сметана - 20 г, лимон - 1/10 шт., зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Филе морского окуня промыть, нарезать ломтиками и отварить в небольшом количестве воды с добавлением лаврового листа и черного перца горошком. Сушеные трепанги промыть в теплой воде, залить холодной водой на 24-30 часов для набухания (воду менять несколько раз). Подготовленные трепанги очистить от остатков внутренностей и варить в течение 2-3 часов, затем нарезать ломтиками. В кипящий бульон, полученный от варки рыбы, положить обжаренный с жиром и томатом-пастой репчатый лук, соленые огурцы, очищенные и нарезанные соломкой каперсы, трепанги, соль и варить в течение 5-10 минут. В конце варки заправить солянку сметаной и довести до кипения. При подаче в тарелку положить кусочки отварной рыбы, маслины, ломтик лимона и мелко нарезанную зелень петрушки.

Солянка грибная сборная

Солянка грибная сборная Грибы: сушеные - 5 г, свежие - 15 г, маринованные - 10 г, соленые - 10 г; лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, маслины 20 г, каперсы - 10 г, оливки - 10 г, томат-пюре - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль. Сушеные грибы отварить, отцедить и нарезать соломкой. Предварительно отваренные в течение 4-5 минут и нарезанные соломкой свежие грибы положить в кипящий отвар из сушеных грибов и варить 12-15 минут. Подготовить как обычно репчатый лук с томатом-пюре и соленые огурцы. Маринованные опята, соленые рыжики или грузди ошпарить и нарезать соломкой. Подготовленные продукты положить в кипящий бульон и варить 10-15 минут, затем добавить отваренные сушеные грибы, черный перец, лавровый лист, посолить и дать закипеть. Ввести маслины, каперсы, сметану и варить еще 5 минут. В тарелку положить

ломтик очищенного лимона и зелень.

Солянка грибная

Солянка грибная Первый способ Грибы белые свежие - 80 г и сушеные - 15 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 10 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль. Подготовленные свежие белые грибы отварить, промыть и нашинковать, а отвар использовать для приготовления солянки. Если грибы сушеные, их также нужно отварить, отцедить и нарезать соломкой. В кипящий грибной бульон заложить спассерованный на сливочном масле отдельно, а затем с томатом-пюре репчатый лук, нашинкованные соленые огурцы и варить 10-15 минут при слабом кипении. Добавить грибы, черный перец горошком, лавровый лист, посолить и дать закипеть, а после этого положить маслины, каперсы, сметану и варить еще 3-5 минут. В тарелку с готовой солянкой положить кружочек очищенного лимона и зелень. Второй способ Бульон грибной - 30 г, грибы белые сушеные - 10 г, грибы соленые - 40 г, капуста свежая - 30 г, капуста квашеная - 30 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 30 г, сметана - 20 г, масло сливочное - 10 г, маслины - 5 г, укроп - 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, лимон - 1/8 шт. Отварить сушеные грибы, вынуть их, нарезать соломкой, вновь положить вариться, добавив нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей. Свежую и квашеную капусту стушить на масле до мягкости. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками. Соединить вместе все продукты, добавить пряности и варить 15 минут на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

Солянка овощная с грибами

Солянка овощная с грибами Грибы белые сушеные - 10 г, морковь - 25 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 50 г, горошек зеленый 25 г, картофель - 60 г, томат-паста - 15 г, маслины 20 г, масло сливочное - 10 г, лимон - 1/10 шт., сметана 20 г, зелень, соль. Промытые сушеные грибы замочить в холодной воде на 3-4 часа, затем отварить до готовности, нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле с добавлением томата-пасты. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками, отварить в небольшом количестве воды. В кипящий грибной бульон положить подготовленные грибы, нарезанный кубиками картофель и варить почти до готовности картофеля, добавить соленые огурцы, обжаренный лук, морковь, зеленый горошек, посолить. Варить в течение 5-10 минут. При подаче

положить в тарелку с солянкой маслины, ломтик лимона, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Солянка украинская

Солянка украинская Почки телячьи вареные или жареные, мясо жареное, свинина отварная - 150 г, сало - 35 г, лук репчатый - 60 г, чеснок - 5 г, томат-паста - 40 г, огурцы соленые - 50 г, каперсы - 10 г, лимон - 1/10 шт., сметана - 20 г, перец красный молотый, зелень, соль. Репчатый лук мелко порубить и обжарить с нарезанным кубиками салом. Чеснок натереть на мелкой терке. Отварные или жареные телячьи почки, жареное мясо, отварную свинину нарезать тонкими ломтиками, добавить томат-пасту, красный молотый перец, очищенные от кожицы и семян, нарезанные соломкой соленые огурцы, репчатый лук, обжаренный с салом, чеснок и протушить несколько минут. Затем влить немного бульона и проварить 5 минут. Солить по вкусу. В готовую солянку положить каперсы, 2-3 дольки лимона, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Отдельно подать сметану.

Солянка по-казахски

Солянка по-казахски Кости - 100 г, говядина - 40 г, колбаса баранья - 25 г, казы (колбаса конская) или баранина копченая - 25 г, язык говяжий - 40 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые 40 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 15 г, сметана - 30 г, перец черный молотый, лавровый лист, соль; для клецек: мука пшеничная - 20 г, масло сливочное - 5 г, яйцо - 1/4 шт. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, отварить и соединить с предварительно спассерованным на сливочном масле с томатом-пюре нашинкованным репчатым луком. Добавить нарезанные ломтиками вареное мясо, язык, баранью колбасу, казы, залить бульоном, положить черный молотый перец, лавровый лист и варить 5-10 минут. Подавать к столу с горячими заварными клецками и сметаной.

Солянка по-грузински

Солянка по-грузински Говядина (филе) - 150 г, масло топленое - 20 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 40 г, томат-пюре 25 г, соус "Южный"* - 10 г, уксус винный - 5 г, каперсы 10 г, чеснок - 3 г, перец черный молотый, соль, зелень. Нарезать мелкими кусочками говядину, посыпать солью, перцем, обжарить вместе с репчатым луком, добавить томатпюре, муку, спассеровать все вместе, развести бульоном до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом, соусом "Южный", положить каперсы, черный молотый перец и тушить до готовности. Перед подачей посыпать солянку зеленью.

Солянка полужидкая мясная

Солянка полужидкая мясная Свинина - 40 г, колбаса - 15 г, почки - 10 г, сало - 10 г, капуста квашеная - 20 г, томат-пюре - 10 г, лук репчатый - 15 г, морковь - 10 г, корень петрушки - 5 г, брюква - 10 г, мука - 5 г, зелень, перец черный молотый, соль. Квашеную капусту протушить с томатом-пюре и бульоном, добавить обжаренные, мелко нарезанные репчатый лук, морковь, брюкву, корень петрушки и ломтики обжаренных на сале свинины, колбасы и почек. Все стушить, заправить поджаренной пшеничной мукой, солью, черным молотым перцем. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбные супы

Рыбные супы-принципы приготовления

Рыбные супы Основой всех рыбных супов является рыбный бульон, и от того, как он приготовлен, во многом зависят вкусовые достоинства супа. В старину, например, ухой называли только чистый рыбный навар (бульон). Теперь же в литературе по кулинарии можно встретить рецепты ухи с разными наполнителями. Чтобы приготовить настоящую рыбацкую уху по всем правилам старинной технологии, воспользуйтесь некоторыми рекомендациями, приведенными ниже. Уха готовится обязательно из нескольких видов рыб, и прежде всего пресноводных - ершей, окуней, пескарей, судака, налима, сига, стерляди и др. Каждая рыба, принадлежащая тому или иному виду, обладает определенными, только ей присущими качествами. Так, ерш, окунь и сазан придают ухе клейкость (наваристость) и вкус, а пескарь, налим, сиг и стерлядь - нежность и особую сладость. Самой вкусной получается уха, приготовленная из живой или только что заколотой рыбы. Стоит рыбе полежать хотя бы несколько часов, как уха из нее не получится такой вкусной. В уху из живой рыбы для вкуса можно добавить только одну луковицу. Если же уха варится из сонной рыбы, то в нее обязательно кладут белые коренья, специи (перец, лавровый лист), лук, зелень и несколько ломтиков лимона. Чтобы уха получилась наваристой, рыбную мелочь закладывают в самом начале варки и варят ее 1,5-2 часа до полного разваривания, т.е. до тех пор, пока она не превратится в кашу, а затем процеживают и охлаждают. В охлажденный бульон закладывают куски крупной рыбы, варят ее на слабом огне до готовности, а затем подают с бульоном, раскладывая в каждую суповую миску по куску рыбы. Что касается количества рыбы, которое необходимо для приготовления наваристой и вкусной ухи, то рыбы лучше взять из расчета 1 кг на 1,0-1,5 л воды. Чтобы уха получилась светлой и прозрачной, можно использовать рыбную икру, полученную при потрошении рыбы, или взбитые яичные белки. Для осветления 1 л

бульона необходимо взять 1/3 стакана икры, растолочь ее как можно мельче, влить пол-стакана холодной воды, размешать, влить стакан процеженной горячей ухи, размешать и теплой влить в общую процеженную уху, тщательно перемешав. Уху с оттяжкой накрывают крышкой, проваривают на слабом огне 10-15 минут до тех пор, пока она не станет прозрачной, а затем процеживают через плотную салфетку и вновь доводят до кипения.

Рыбный бульон

Рыбный бульон Рыбные пищевые отходы (обработанные) - 150 г, лук репчатый - 7 г, петрушка - 7 г. Наилучший по вкусу бульон - из судака, окуней, ершей и рыб осетровых пород. Головы леща, сазана, воблы, плотвы использовать не рекомендуется, так как бульон из них может горчить. Обработанные пищевые отходы рыбы - головы, кости, плавники и кожу - тщательно промыть. Крупные кости и головы перед варкой разрубить на части, причем у голов предварительно следует удалить жабры. Положить в котел, налить холодную воду из расчета 4-5 л на 1 кг, добавить петрушку и репчатый лук, закрыть котел крышкой и нагревать до кипения. После этого крышку снять и продолжать варку при слабом кипении в течение 50-60 минут. Во время варки периодически удалять пену и жир. Готовый бульон снять с огня и через 20-30 минут процедить. При варке бульона из рыб осетровых пород голову вынуть через час с момента начала варки бульона, отделить мякоть, а хрящи отдельно варить до размягчения (3-4 часа). Хрящи используют для рыбных заправочных супов.

Уха

Уха Ерши или окуни - 150 г, икра паюсная - 8 г, петрушка 5 г, сельдерей - 5 г, лук - 10 г. Обработанную рыбу залить холодной водой и, постепенно нагревая, довести бульон до кипения, затем удалить пену, добавить петрушку, лук и продолжать варку в течение 40-50 минут. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры. Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно прибавляя воду (по 1-2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масс (икринки должны быть тщательно растерты). После этого массу развести холодной водой (0,4-0,5 л воды на 100 г икры) и добавить соль. Приготовленную оттяжку влить в бульон, хорошо размешать, закрыть посуду крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при слабом кипении 20-30 минут. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться (оттяжка оседает на дно), а затем процедить. При изготовлении большого количества ухи оттяжку можно вводить в два приема. При варке в бульон следует добавить

стебли петрушки и сельдерея, которые придают бульону (ухе) приятный аромат и красивый зеленоватый оттенок. Уху подавать в бульонных чашках. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать расстегаи или кулебяку с вязигой или рыбным фаршем. Лучшая уха получается из мелкой рыбы ершей и окуней.

Уха из стерлядей

Уха из стерлядей Бульон (уха) - 400 г, стерлядь - 95 г, масло сливочное - 2 г, морковь - 5 г, лимон - 1/15 шт., перец горошком, зелень. Стерлядь, жир которой имеет желтую окраску, очистить, выпотрошить и хорошо промыть. Соскоблить ножом с кожи слизь, а затем для полного ее удаления протереть рыбу салфеткой. В порционную миску или сотейник налить прозрачный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком (2-3 зерна) и варить 10-15 минут (в зависимости от величины кусков рыбы). Появляющуюся на поверхности пену удалять, оставляя блестки жира. Если на поверхности ухи недостаточно жира, последний ввести дополнительно. Для этого морковь, измельченную на терке, спассеровать на сливочном масле, процедить и влить несколько капель масла в бульон. После тепловой обработки от рыбы отделить хрящи. Подавать уху в той же миске, в которой она варилась, или в подогретой тарелке, в которую положить кусок стерляди и налить рыбный бульон. Отдельно на розетке подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно также подать расстегаи или кулебяку с вязигой.

Уха из налимов

Уха из налимов Бульон (уха) - 400 г, мясо и печень налима - 90 г, лимон 1/15 шт., перец горошком, зелень. С налима снять кожу, отделить печень, после чего рыбу тщательно промыть, а затем нарезать на порционные куски. Сварить рыбу так же, как стерлядь. Печень сварить отдельно в подсоленной воде. Подавать уху с куском рыбы и печени. Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно подать расстегаи с вязигой.

Уха рыбацкая

Уха рыбацкая Бульон (уха) - 400 г, судак свежий или налим - 30 г, картофель - 150 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное 5 г, перец горошком, лавровый лист, зелень. Мелкую рыбу выпотрошить, хорошо промыть, соединить с пищевыми отходами, полученными после обработки налима, и приготовить прозрачный бульон так, как описано выше. После окончания варки бульон процедить. В бульон заложить картофель целыми клубнями, лук головками, куски подготовленной рыбы (судака и налима) и варить 25-30 минут, снимая появляющуюся на

поверхности пену. За 10-15 минут до окончания варки добавить перец, лавровый лист и соль. После окончания варки в бульон положить сливочное масло. Подавать уху с кусками рыбы, картофелем, луком и зеленью. Так же можно приготовить рыбацкую уху из сома и щуки.

Уха ростовская

Уха ростовская Бульон (уха) - 400 г, судак - 95 г, картофель - 150 г, петрушка - 20 г, лук - 25 г, помидоры - 85 г, масло сливочное - 10 г, лавровый лист, перец, зелень. В процеженный бульон из рыбных костей заложить картофель, лук, петрушку, нарезанные дольками, и варить в течение 20-25 минут. За 10-15 минут до окончания варки в кипящий бульон положить филе судака (1-2 куска), а через несколько минут - помидоры и специи (лавровый лист, перец). По окончании варки в уху добавить сливочное масло.

Уха из ершей и окуней*

Уха из ершей и окуней* На 2 кг рыбы (по 1 кг ершей и окуней): лук репчатый 2 шт., корень петрушки - 3-4 шт., зелень укропа - 1 пучок, соль и специи по вкусу. Ершей и окуней промывают и потрошат, удалив жабры и внутренности. С окуня снимают филе без кожи и костей. Ершей и оставшиеся после разделки окуней головы, кожу и кости заливают холодной водой (3 л), добавляют лук, корень петрушки, соль, специи и варят 2-3 часа до полного разваривания ершей. Рыбу отцеживают через сито. Бульон кипятят, опускают в него филе окуня, варят его до готовности, перекладывают в тарелку с укропом, заливают бульоном и подают к столу. Отдельно на тарелочке подают ломтики лимона и веточки зелени. Для вкуса в бульон добавляют отвар из отдельно сваренного в небольшом количестве ухи нерассыпчатого картофеля сладких сортов.

Уха из ершей и окуней

Уха из ершей и окуней с обжаренными кореньями: На 2 кг рыбы - по 1 кг ершей и окуней: лук репчатый - 3 шт., корни петрушки и сельдерея - по 3-4 шт., лук-порей - 1/2 шт., зелень петрушки или укропа - 1 пучок, сливочное масло - 1-2 ст. ложки, соль и специи по вкусу. й тарелке расстегай, кулебяку или пирожки с рыбой.

Уха с рыбными кнелями

Уха с рыбными кнелями

- 1/4 шт., соль и специи по вкусу.

филеv На 2 кг рыбы - по 1 кг ершей и окуней, 0,5 кг налима: лук репчатый - 2 шт., корни петрушки и сельдерея - 4-5 шт., зелень - 1 пучок, икра от разделанной рыбы - 1/3 стакана, лимон - 1/4 шт., шампанское - 1/2 стакана.:но добавить 1/2 стакана

шампанского или 1/4 рюмки хереса.

Уха из стерляди или осетрины с шампанским

Уха из стерляди или осетрины с шампанским

от разделанной рыбы (ершей, окуней)- 1/2 стакана, лук (шинкованный) - 3-4 ст. ложки, лимон - 1/2 шт., шампанское - 1/2 бутылки.

Стерлядь или звенья осетрины нарезают кусками, вытирают насухо полотенцем, кладут в горячую прозрачную уху На 2 кг рыбы - по 1 кг ершей и окуней: лук репчатый - 1-2 шт., корень петрушки - 3-4 шт., зелень - 1 пучок, лимон - 1/4 шт., соль и специи по вкусу. Уху варят из ершей и отходов от окуней, процеживают, доводят до кипения и варят в ней кнели, приготовленные из филе окуня, не более 10 минут. При подаче в суповую тарелку кладут зелень укропа, ломтики лимона, сваренные рыбные кнели и все заливают бульоном. Как рекомендуется и в предыдущем рецепте, для остроты и пикантности вкуса в уху можно добавить 1/2 стакана шампанского или 1/4 рюмки хереса.

Уха из стерляди или осетрины с шампанским*

Уха из стерляди или осетрины с шампанским На 1 кг ершей, стерляди - 1-1,5 кг: лук репчатый - 2 шт., корни петрушки, сельдерея - по 3-4 шт., зелень - 1 пучок, икра от разделанной рыбы (ершей, окуней)- 1/2 стакана, лук (шинкованный) - 3-4 ст. ложки, лимон - 1/2 шт., шампанское - 1/2 бутылки. Варят уху из ершей с кореньями, процеживают и осветляют икрой. Стерлядь или звенья осетрины нарезают кусками, вытирают насухо полотенцем, кладут в горячую прозрачную уху и варят рыбу на слабом огне до готовности (примерно 15 минут после закипания). Куски готовой стерляди или осетрины выкладывают в суповую тарелку (или миску), посыпают зеленью укропа и осторожно заливают процеженной ухой. Шампанское подают или отдельно, или по желанию для остроты вкуса его вливают в уху. К ухе подают также очищенные от кожицы и семян лимоны и мелко нарезанный зеленый лук.

Уха рыбацкая с крупой

Уха рыбацкая с крупой На 1 кг рыбной мелочи: вода - 1,5-2 л, лук репчатый - 2 шт., морковь - 1 шт., корень петрушки - 1-2 шт., пшено - 1/3 стакана, масло растительное - 1-2 ст. ложки, лавровый лист - 2 шт., черный душистый перец - 5-6 горошин, зелень укропа - 1 пучок. Рыбную мелочь потрошат, промывают, опускают в холодную воду, варят в течение 1-2 часов, а затем процеживают через сито. Овощи нарезают ломтиками и пассеруют на растительном масле. В кипящий рыбный бульон засыпают перебранное и промытое пшено, проваривают его 10-15

минут, затем закладывают пассерованные овощи и доваривают уху до готовности крупы и овощей. При подаче уху посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Уха рыбацкая с помидорами

Уха рыбацкая с помидорами На 1 кг рыбной мелочи и 0,5 кг судака, карпа, щуки, окуня, трески и других рыб: воды - 1,5-2 л, лук репчатый - 2 шт., морковь - 1 шт., корень петрушки - 1-2 шт., помидоров(средних) - 4-5 шт., сливочное масло или маргарин - 1-2 ст. ложки, лавровый лист - 2 шт., душистый перец - 5-6 горошин, зелень укропа - 1 пучок. Из рыбной мелочи варят бульон так же, как указано в предыдущих рецептах. В бульоне варят нарезанную кусками крупную рыбу до готовности, затем ее извлекают, а бульон процеживают. Овощи и коренья нарезают соломкой и пассеруют на масле. Помидоры очищают от кожицы, мелко рубят, прогревают на масле до получения однородной массы и заправляют ею рыбный бульон. В полученный бульон закладывают пассерованные овощи и коренья и варят их до готовности. В конце варки в уху кладут лавровый лист и перец. При подаче в суповую тарелку кладут кусок рыбы, наливают уху и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Уха рядовая из морской рыбы

Уха рядовая из морской рыбы Треска, палтус, окунь морской - по 100 г, вода - 350 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 15 г, корень петрушки - 15 г, картофель - 50 г, лимон - 1/8 шт., лавровый лист, перец черный горошком, шафран, укроп, соль. В подсоленный кипяток положить нарезанный кубиками картофель, нарезанные соломкой морковь и петрушку, измельченный репчатый лук, прокипятить 10-15 минут на умеренном огне до полуготовности картофеля, затем заложить все пряности, кроме укропа, а через 3 минуты нарезанную крупными кусками рыбу и варить еще 7-8 минут на умеренном огне. При необходимости досолить. За минуту до готовности засыпать укроп, дать настояться, положить лимон.

Уха желтая

Уха желтая Рыба мелкая - 200 г, лук репчатый - 10 г, корень петрушки - 5 г, корень сельдерея - 5 г, шафран - 0,01 г, перец горошком, соль. Варить так же, как рядовую уху, только без лаврового листа. Рыбу вынуть, а в бульон добавить шафран, довести до кипения, процедить и вновь кипятить.

Уха сладкая

Уха сладкая На 1 кг рыбы: воды - 1,5-2 л, лук репчатый - 2 шт., морковь - 2 шт., корень петрушки - 1-2 шт., пастернак - 50 г., сливочное масло или маргарин - 1-2 ст. ложки, лавровый лист - 2 шт., душистый перец - 5-6 горошин, зелень укропа - 1 пучок.

Варить, как рядовую уху из речной рыбы, но моркови брать вдвое больше и нарезать ее мелкими кубиками. Следует также увеличить количество пастернака, а в качестве добавочных пряностей отварить в бульоне в марлевом мешочке в течение 5-7 минут семена аниса или фенхеля (по 1 г на порцию).

Уха опеканная

Уха опеканная Набор продуктов тот же, что для ухи рядовой, но дополнительно на каждые 5 порций ухи надо взять: яйцо 1 шт., сливочное масло - 25 г, мука пшеничная - 20 г. Первый способ Головы, хвосты, кости от разделанной рыбы вместе с овощами варить 20-30 минут на умеренном огне. Бульон процедить и отварить в нем в течение 5 минут крупные куски филе рыбы. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с мукой яйцо, слегка обжарить (раньше говорили "опечь" - отсюда название "опеканная") в сковороде со сливочным маслом и вновь погрузить в кипящий рыбный бульон для доваривания на 3-5 минут. Второй способ Рыбу, овощи, пряности положить в глиняный горшок, залить кипятком, закрыть, поставить в нагретый духовой шкаф на большой огонь на 15 минут. Когда уха начнет кипеть, вынуть ее, добавить сливочное масло, поверх вылить хорошо взбитые яйца и вновь поставить в духовой шкаф на 15 минут до полного запекания яиц.

Уха молочная

Уха молочная Рыба - 200 г, молоко - 250 г, вода - 250 г, масло сливочное - 10 г, соль. В кастрюлю влить воду, добавить соль, довести до кипения, положить куски очищенной рыбы, снова довести до кипения, влить молоко, варить до готовности и заправить маслом. Особенно вкусна эта уха с окунями.

Уха с фрикадельками из рыбы

Уха с фрикадельками из рыбы Для ухи: рыба мелкая - 150 г, лук репчатый - 10 г, корень петрушки - 5 г, корень сельдерея - 5 г, морковь - 5 г, соль; для фрикаделек: рыба - 80 г, хлеб пшеничный - 25 г, сливки - 30 г, яйцо - 1/2 шт., масло сливочное - 3 г, перец черный молотый, соль. Мякоть судака, сига, щуки, окуня, налима или другой рыбы пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить яйца, растопленное сливочное перец черный горошком, лавровый лист, масло, соль, молотый перец, сливки, толченые сухари или черствый, замоченный в воде и отжатый хлеб. Всю массу тщательно перемешать, разделать из нее шарики и отварить их в бульоне. При подаче в тарелку положить фрикадельки и залить ухой.

Уха с фрикадельками из икры

Уха с фрикадельками из икры Уха - 400 г, икра - 50 г, лук репчатый - 10 г, масло сливочное - 5 г, сухари - 30 г, яйцо - 1/2

шт., сливки 10 г, орех мускатный, соль. Икру свежей рыбы (щуки, окуня) освободить от пленок, вместе с растопленным сливочным маслом, репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль, молотый мускатный орех, яйца, сухари и хорошо перемешать. Из полученной массы разделать маленькие фрикадельки и отварить их в ухе.

Уха с пельменями из рыбы

Уха с пельменями из рыбы Бульон рыбный - 400 г, пельмени - 170 г, зелень - 3 г; для теста: мука - 40 г, яйцо - 1/6 шт., вода - 152 г; для фарша: мякоть рыбы - 75 г, лук репчатый - 10 г, перец черный молотый, соль. Муку просеять, высыпать на стол горкой, сделать в ней воронку, в которую налить воду с яйцом и солью, и быстро замесить крутое тесто. Через 30 минут раскатать его слоем толщиной 2-3 см. Мякоть рыбы пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль и перец. Из теста и фарша разделать пельмени, отварить их в подсоленном кипятке, вынуть шумовкой, положить в тарелку, залить ухой и посыпать зеленью.

Уха стерляжья с расстегаем

Уха стерляжья с расстегаем Бульон (уха) - 400 г, стерлядь - 100 г, масло сливочное 3 г, морковь - 5 г, лимон - 1/15 шт., соль, перец черный горошком, зелень. Стерлядь очистить, выпотрошить и промыть. Соскоблить ножом с кожи слизь, протереть рыбу салфеткой, ошпарить кипятком и через 20-30 секунд промыть холодной водой. В кастрюлю с ухой положить куски стерляди, перец горошком и варить 10-15 минут. Образующуюся пену удалять, оставляя блестки жира. Если жира на поверхности ухи мало, нужно измельченную на терке морковь спассеровать на масле и влить несколько капель этого масла в уху. Из готовой стерляди удалить хрящи. В тарелку положить кусок стерляди, налить уху и отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Отдельно также подать кулебяку или расстегай с рыбой.

Уха стерляжья с печенью налима

Уха стерляжья с печенью налима Бульон - 400 г, стерлядь - 100 г, печень налима - 25 г, морковь - 5 г, масло сливочное - 3 г, лимон - 1/8 шт., соль, перец горошком, зелень. Эту уху готовить и подавать так же, как уху из стерляди с расстегаем, но перед подачей в тарелку положить кусок печени налима, предварительно припущенной в подсоленной воде с добавлением лимонного сока.

Уха из осетровых рыб

Уха из осетровых рыб Бульон рыбный - 400 г, рыба - 100 г, морковь - 5 г, лимон - 1/15 шт., масло сливочное - 3 г, зелень петрушки и укропа, соль, перец горошком, лавровый лист.

Осетрину разделать на звенья, ошпарить и нарезать. Чешуйчатую рыбу разделать на филе без реберных костей и нарезать. Уху варить так же, как из стерляди.

Суп из осетрины по-волжски

Суп из осетрины по-волжски Головизна осетровая - 1,5 кг, осетрина - 1 кг, лук репчатый - 150 г, помидоры - 300 г, перец горошком 10 г, лавровый лист - 2 шт., зелень петрушки и укропа по - 10 г, рис - 50 г, яйца (желток) - 2 шт., сметана 100 г, соль по вкусу. Осетровую голову разрубить на части, сложить в кастрюлю вместе с луком, перцем и лавровым листом, залить водой и варить на слабом огне до тех пор, пока хрящи не станут мягкими. Бульон процедить через дуршлаг, хрящи и куски рыбы от головизны собрать, залить бульоном и остудить. Бульон поставить на огонь, добавить рис и помидоры, очищенные от кожицы и порезанные на дольки, через 10 минут опустить туда же порезанную на порционные куски осетрину. Варить на небольшом огне до готовности, опустить отложенные от головизны сваренные хрящи и рыбу, заправить сметаной, растертой с желтками, посыпать рубленой зеленью.

Уха из ставриды

Уха из ставриды Рыба - 170 г, картофель - 200 г, морковь - 30 г, лук репчатый - 30 г, корень петрушки - 15 г, масло сливочное - 10 г, зелень петрушки или укропа, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Из голов и пищевых отходов с добавлением репчатого лука, корня петрушки, лаврового листа и черного перца горошком сварить бульон и процедить. В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель и слегка обжаренные, мелко нарезанные корень петрушки, морковь, лук и варить 15 минут на слабом огне. Добавить куски рыбы без кожи и костей, соль, лавровый лист, перец горошком и продолжать варить 10-15 минут до готовности рыбы. При подаче на стол уху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Уха из мойвы

Уха из мойвы Рыба - 100 г, картофель - 80 г, лук репчатый - 10 г, корень петрушки - 5 г, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Мойву, хорошо промытую и очищенную, отварить с добавлением лаврового листа, черного перца горошком, репчатого лука, корня петрушки. Отвар процедить, положить нарезанный кубиками картофель, варить 15-20 минут, посолить. При подаче уху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Уха раковая

Уха раковая Бульон рыбный - 400 г, раки - 4 шт.; для фарша: рыба 60 г, хлеб - 25 г, сливки - 30 г, яйцо - 1/2 шт., масло

сливочное - 30 г. Раков отварить, вынуть шейки, мякоть клешней. Из скорлупы (кроме основного панциря) сделать раковое масло. Для этого скорлупу подсушить, истолочь, поджарить со сливочным маслом, затем масло слить в посуду с водой, немного размешать (чтобы скорлупа осела на дно) и дать остыть. Панцири раков обсушить, наполнить рыбным фаршем (см. "Уха с фрикадельками из рыбы"), залить ухой и варить. Туда же положить раковые шейки, раковое масло. Мякоть клешней добавить в фарш для панцирей.

Уха бурлацкая

Уха бурлацкая Рыба мелкая (ерши, окуни) - 150 г, пищевые отходы налима и судака - по - 60 г, картофель - 150 г, лук репчатый 25 г, корень петрушки - 5 г, масло сливочное - 5 г, зелень, перец черный горошком, лавровый лист, соль. Бульон, сваренный из мелкой рыбы и пищевых отходов налима и судака, процедить, положить в него целые клубни очищенного картофеля, очищенные головки репчатого лука, петрушку и варить 20-25 минут. За 10-15 минут до окончания варки добавить куски рыбы, перец, лавровый лист, соль, сливочное масло. Подавать уху с кусками рыбы, картофелем, луком и зеленью.

Уха донская

Уха донская Судак или другая рыба - 200 г, помидоры свежие - 100 г, масло - 10 г, зелень, соль, перец черный горошком, лавровый лист. Очищенную рыбу положить в посуду, залить водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, опустить в нее красные нарезанные дольками помидоры. Через 5-7 минут помидоры вынуть, размять в отдельной посуде, удалить кожуру, а сок влить в уху; положить лавровый лист, соль. По окончании варки добавить в уху сливочное масло.

Уха днепровская

Уха днепровская Рыба мелкая (ерш, окунь) - 150 г, судак свежий или капитан, или окунь морской - 170 г, лук репчатый - 25 г, корень петрушки и сельдерея - 10 г, картофель - 60 г, салошпик - 5 г, зелень петрушки - 5 г, соль; для каши: пшено или рис - 15 г, бульон рыбный - 40 г, масло растительное - 5 г, масло сливочное - 5 г, яйцо - 1/4 шт., соль. Мелкую потрошенную рыбу без жабр и глаз промыть, залить холодной водой и варить с добавлением обжаренного без жира репчатого лука, корня петрушки и сельдерея до разваривания рыбы. Готовый бульон процедить и часть его оставить для приготовления каши. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный дольками картофель, проварить 10-15 минут, затем добавить подготовленные порционные куски филе судака без кожи и костей и варить до готовности рыбы. Уху заправить растертым с

репчатым луком салом-шпиком, добавить лавровый лист, черный перец горошком, соль и довести до кипения. При подаче посыпать мелко рубленной зеленью петрушки, отдельно подать кашу. Для приготовления каши перебрать и промыть пшено или рис, прогреть в горячем растительном масле, соединить с бульоном и варить до вязкой консистенции. В полуготовую кашу добавить сливочное масло, взбитые яйца, соль, вымешать и варить на пару до готовности.

Уха по-херсонски

Уха по-херсонски Рыба мелкая - 100 г, судак или лещ, или щука - 100 г, картофель - 120 г, лук репчатый - 20 г, корень петрушки - 10 г, томат-пюре - 15 г, масло сливочное 5 г, сало-шпик - 5 г, чеснок - 2 г, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Из мелкой рыбы и рыбных пищевых отходов сварить бульон, добавив лавровый лист и черный перец горошком, процедить. В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки и варить 10-15 минут, затем добавить порционные куски рыбы без кожи и костей, пассерованный на масле томат-пюре, соль и варить еще 10-15 минут. Уху заправить салом, толченым чесноком. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Уха по-дальневосточному из кальмаров

Уха по-дальневосточному из кальмаров Кальмары - 100 г, картофель - 100 г, корень петрушки 5 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, томатпаста - 10 г, зелень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль. Кальмаров вымыть в большом количестве холодной воды, разрезать на куски, залить холодной водой, добавить соль, черный перец горошком, лавровый лист и варить 5-10 минут. На сливочном масле обжарить мелко нарезанные репчатый лук с томатом-пастой. В готовый процеженный бульон положить нарезанный картофель, корень петрушки и варить до полуготовности. Добавить обжаренный лук и довести до готовности. Перед подачей на стол уху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Уха сборная "Атлантика"

Уха сборная "Атлантика" Хек - 100 г, ставрида - 50 г, скумбрия - 50 г, масло сливочное - 15 г, морковь - 15 г, лук репчатый - 20 г, зелень петрушки, перец черный молотый, соль. Из голов, костей, рыбных пищевых отходов сварить бульон. Лук и морковь натереть на крупной терке, обжарить на сливочном масле, положить в бульон, добавить порционные куски рыбы (филе с кожей и реберными костями) и варить до готовности, затем посолить, поперчить. При подаче в тарелку с ухой положить

куски отварной рыбы и мелко рубленную зелень петрушки.

Уха сборная по-болгарски

Уха сборная по-болгарски Рыба - 170 г, морковь - 50 г, лук репчатый - 50 г, корень сельдерея, петрушки, пастернака - по 5 г, масло сливочное или растительное - 30 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Морковь, репчатый лук, корень сельдерея, петрушки и пастернака мелко нарезать, сварить в подсоленной воде, отцедить, протереть через сито, залить отваром, довести до кипения, добавить очищенную и промытую рыбу, лавровый лист, черный перец горошком, соль, сливочное или растительное масло и варить 20-25 минут. Если уху подавать в горячем виде, ее следует заправить вареным яйцом, лимонным соком и мелко нарезанной зеленью петрушки, если в холодном, то посыпать уху сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кубиками, измельченными солеными огурцами и зеленью петрушки. Уху можно также приготовить из крупной рыбы, нарезанной небольшими кусками.

Уха по-сегедски (венгерская кухня)

Уха по-сегедски (венгерская кухня) Карп - 100 г, сом - 75 г, стерлядь - 110 г, судак - 100 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 25 г, перец зеленый 30 г, перец красный - 5 г, соль. Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать на куски весом около 50 г, посолить. Головы, плавники и хвосты отварить в подсоленной воде вместе с нарезанным луком. Когда вода закипит, добавить красный перец и варить час на слабом огне. Затем отвар процедить, залить им подготовленную рыбу, добавить нарезанный длинными дольками зеленый перец, помидоры и варить рыбу до готовности еще 20 минут. Помешивать уху нельзя, можно только время от времени встряхивать кастрюлю.

Уха прозрачная по-венгерски

Уха прозрачная по-венгерски Рыба мелкая - 150 г, судак или окунь - 150 г, яйцо (белок) 1/2 шт., лавровый лист, перец молотый красный и черный, зелень укропа, соль. Очищенную и хорошо промытую мелкую рыбу залить водой, варить 25-30 минут, охладить и процедить через марлю. В холодную уху ввести взбитые белки, дать отстояться, потом осторожно перелить в кастрюлю, добавить молотый красный и черный перец, соль, лавровый лист и снова поставить на огонь. Когда уха закипит, положить в нее куски крупной рыбы и варить 10-15 минут. При подаче посыпать уху мелко нарезанной зеленью укропа.

Уха с икрой по-венгерски

Уха с икрой по-венгерски Рыба свежая с икрой - 200 г, мука - 10 г, лук репчатый 20 г, масло сливочное - 10 г, перец красный молотый, перец черный горошком, уксус 3%-ный - 5 г, лавровый

лист, соль. Очищенную рыбу вместе с икрой нарезать небольшими кусками и посолить. Из муки, тертого репчатого лука и красного молотого перца приготовить на сливочном масле заправку, залить водой, добавить немного уксуса, лавровый лист, черный перец горошком и проварить, затем положить подготовленную рыбу и сварить до готовности.

Уха с белым вином по-венгерски

Уха с белым вином по-венгерски Рыба - 200 г, вино белое натуральное - 60 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 30 г, корень петрушки - 15 г, перец зеленый сладкий - 30 г, помидоры - 30 г, перец красный молотый, соль. Репчатый лук, морковь, корень петрушки, сладкий зеленый перец и помидоры нарезать кружочками, посолить, посыпать красным молотым перцем, залить водой и варить 15-20 минут. Очищенное и нарезанное крупными кусками филе рыбы без кожи и костей посолить, залить в отдельной посуде вином на 15-20 минут. В отвар с овощами положить куски рыбы и варить до готовности.

Уха по-ирландски

Уха по-ирландски Рыба - 150 г, лук репчатый - 30 г, сало свиное - 25 г, картофель - 100 г, помидоры - 70 г, сметана - 10 г, орех мускатный - 3 г, зелень петрушки и укропа - 15 г, перец черный молотый, соль. Морскую рыбу очистить и промыть. Головы, плавники, кости залить водой и варить полчаса, затем процедить. Нарезанный ломтиками репчатый лук обжарить на свином сале, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, помидоры, очищенные, без семян и мелко нарубленные, измельченный на терке мускатный орех, соль и черный перец горошком. Все залить рыбным бульоном и варить 30 минут. Затем добавить рыбу, нарезанную кубиками средней величины, и варить до готовности рыбы. Перед тем как снять уху с огня, положить в нее мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, несколько минут прокипятить и добавить сметану. Подавать уху горячей с маленькими гренками.

Уха по-югославски

Уха по-югославски Рыба мелкая или рыбные отходы - 200 г, судак - 240 г, зелень петрушки - 5 г, сельдерей - 5 г, перец черный 0,1 г, соль, перец душистый - 0,3 г, лавровый лист - 0,5 г, лук репчатый - 40 г, уксус 3%-ный - 3 г, яйцо (желток) 1/5 шт., хлеб - 30 г. Мелкую рыбу очистить, сложить в кастрюлю, посыпать рубленым репчатым луком, зеленью и специями, залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, и варить на медленном огне 15-20 минут, снимая пену. Когда уха будет готова, бульон процедить, добавить очищенный и разделанный на куски судак, посолить и варить еще 20 минут. Яичные желтки тщательно

размешать с уксусом, развести 12 ложками горячего бульона и заправить ими уху. Хлеб нарезать ломтиками по 50 г, слегка поджарить. При подаче в тарелку положить ломтик поджаренного хлеба, куски крупной рыбы и залить ухой.

Рыбный бульон с овощами

Рыбный бульон с овощами На 1,5 л бульона: цветная капуста - 300 г, морковь - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка. Сварить бульон из рыбных отходов и голов по обычной рецептуре. Если бульон окажется мутноватым, его стоит осветлить, для чего в бульон вводят 2-3 взбитых яичных белка, доводят до кипения, настаивают 10-15 минут, а затем осторожно процеживают. Цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на соцветия. Морковь и корень петрушки нарезают брусочками и пассеруют на сливочном масле до готовности. При подаче на стол в суповую тарелку кладут подготовленные овощи и заливают их горячим бульоном.

Рыбный бульон с рисом

Рыбный бульон с рисом, морковью и зеленым горошком На 1,5 л бульона: рис - 1/3 стакана, морковь - 1 шт., консервированный зеленый горошек - 1/3 стакана, сливочное масло - 1/2 ст. ложки. Рис промывают и варят рассыпчатым. Морковь нарезают кубиками и пассеруют на сливочном масле. В суповую тарелку кладут рис, перемешанный с морковью и зеленым горошком, и наливают бульон.

Рыбный бульон с пельменями

Рыбный бульон с пельменями Для пельменей: мука - 1,5 стакана, яйцо - 1/2 шт, вода - 1/4 стакана, лук репчатый - 1 шт., рыба - 0,5 кг, сливочное масло - 12 ст. ложки, зелень укропа - 1 пучок, соль и черный молотый перец по вкусу,. Указанная рецептура рассчитана на 1,5 л рыбного бульона. Приготовление теста для пельменей. Муку всыпают в миску горкой, делают в ней углубление, добавляют яйца, перемешанные с водой и солью, и замешивают крутое тесто. Тесто выдерживают 20-25 минут для набухания белков клейковины, а затем раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Приготовление фарша. Рыбу разделывают на филе, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавляют масло, соль, перец, а если потребуется, то и воду и тщательно перемешивают. На тесто раскладывают шарики фарша, отступая от краев на 45 см, накрывают свободным краем теста и вырезают круглой выемкой пельмени. Края пельменей защипывают. Варят пельмени в подсоленной воде до всплытия их на поверхность и хранят до подачи в бульоне (но не более 10-15 минут). В суповую тарелку кладут пельмени, наливают бульон и посыпают суп мелко

нарезанной зеленью укропа.

Рыбный бульон с фрикадельками

Рыбный бульон с фрикадельками Для фрикаделек: филе трески, хека или сайды - 0,5 кг, хлеб пшеничный- 2 ломтика, молоко - 3/4 стакана, яйцо - 1 шт., лук репчатый - 2 шт., соль, черный молотый перец. Указанная рецептура рассчитана на 1,5 л рыбного бульона. Рыбу пропускают через мясорубку с луком, готовят фарш, формуют из него фрикадельки и варят их в бульоне в течение 10-15 минут. При подаче на стол фрикадельки кладут в суповую тарелку и наливают бульон.

Рыбный бульон с кальмарами и морским гребешком

Рыбный бульон с кальмарами и морским гребешком Рыба морская - 0,3 кг, кальмар - 0,2 кг, мясо морского гребешка - 0,2 кг, морковь - 1 шт., сливочное масло- 1/2 ст. ложки. Указанная рецептура рассчитана на 1,5 л рыбного бульона. Из рыбы готовят рыбный бульон, филе кальмара и мясо морского гребешка припускают, нарезают ломтиками и слегка обжаривают вместе с нарезанной кубиками отварной морковью на сливочном масле. В суповую тарелку кладут кусочки филе рыбы, кальмаров и мяса морского гребешка с морковью, наливают осветленный бульон и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с картофелем

Суп рыбный с картофелем Рыба - 50 г, картофель - 20 г, лук - 15 г, морковь - 15 г, петрушка (корень) - 10 г, масло сливочное - 20 г, зелень, соль и специи по вкусу. Картофель нарезают кубиками или дольками. Овощи и коренья нарезают соломкой и пассеруют на сливочном масле. В кипящий рыбный бульон кладут картофель, проваривают его 5-7 минут, добавляют пассерованные овощи, коренья, кусочки разделанной рыбы и варят суп еще 10-15 минут до готовности рыбы. В конце варки суп заправляют специями, а при подаче посыпают мелко нарезанной зеленью.

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Суп картофельный с рыбными фрикадельками Филе рыбы - 50 г, картофель - 20 г, лук - 15 г, морковь 20 г, петрушка (корень) - 15 г, масло сливочное - 15 г, хлеб пшеничный - 20 г, молоко - 50 г, яйцо - 1 шт., зелень, соль, черный молотый перец по вкусу. Суп готовят по технологии "Супа рыбного с картофелем". За 10 минут до окончания варки в суп кладут фрикадельки и варят его до готовности. При подаче на стол суп посыпают зеленью. Можно приготовить этот суп с нерыбными продуктами моря - кальмарами, креветками, мясом криля, морским гребешком, а также с рыбными пельменями (рецептура и технология их приведены в рецепте "Рыбный бульон с пельменями").

Суп рыбный с овощами

Суп рыбный с овощами Рыба - 50 г, картофель - 20 г, морковь - 15 г, лук - 10 г, петрушка (корень) - 10 г, цветная капуста - 20 г, зеленый консервированный горошек - 20 г, масло сливочное - 20 г, зелень, соль и специи по вкусу. Морковь, лук, корень петрушки и помидоры нарезают дольками и пассеруют на масле. Цветную капусту отваривают в подсоленной воде. В кипящий бульон кладут картофель, через 5-10 минут пассерованные овощи, проваривают суп еще 10-15 минут, затем кладут кусочки рыбы, цветную капусту, зеленый горошек, помидоры и варят суп до готовности рыбы. При подаче суп посыпают мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с овощами и фасолью

Суп рыбный с овощами и фасолью Рыба - 50 г, картофель - 30 г, морковь - 20 г, петрушка (корень) - 10 г, лук - 15 г, фасоль - 30 г, помидоры - 20 г, масло сливочное - 15 г, зелень, соль и специи по вкусу. Овощи нарезанные соломкой, пассеруют. Фасоль перебирают, замачивают в трехкратном количестве воды, варят до готовности и охлаждают. В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиками картофель, кусочки рыбы и пассерованные овощи. Через 1015 минут в суп кладут белые коренья, дольки помидора, фасоль и доваривают его до готовности. При подаче на стол в суп можно положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп рыбный с овощами и щавелем

Суп рыбный с овощами и щавелем Рыба - 50 г, картофель - 20 г, лук - 15 г, морковь - 15 г, петрушка (корень) - 10 г, помидоры - 20 г, щавель - 30 г, масло сливочное - 20 г, зелень, соль и специи по вкусу. Картофель, морковь, лук и коренья нарезают кубиками. Овощи пассеруют на масле. Щавель перебирают, промывают и нарезают на 2-3 части. В кипящий бульон кладут картофель и кусочки рыбы, проваривают 5-10 минут, добавляют пассерованные овощи, а за 5-7 минут до окончания варки - щавель и дольки помидоров. При подаче в суп добавляют сметану и посыпают его мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с сыром

Суп рыбный с сыром Рыба - 50 г, лук - 20 г, масло сливочное - 20 г, мука пшеничная - 15 г, чеснок - 1-2 дольки, сыр твердый 30 г, соль и специи по вкусу, пучок зелени. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью, обваливают в муке и слегка обжаривают. Репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют на масле с частью муки, добавленной за 3-5 минут до окончания пассерования. В кипящий рыбный бульон кладут подготовленный лук, рыбу и проваривают при слабом кипении 5-10 минут. При подаче на стол

в суповую тарелку наливают суп, посыпают его сначала тертым сыром, а затем мелко нарезанной зеленью и толченым чесноком.

Суп из цветной капусты с кальмарами или креветками

Суп из цветной капусты с кальмарами или креветками Филе кальмаров (креветок) - 50 г, морковь - 20 г, лук 15 г, петрушка (корень) - 15 г, капуста цветная - 50 г, масло сливочное - 30 г, зелень, соль и специи по вкусу. Филе кальмаров отваривают нарезают соломкой. Креветки отваривают, очищают от панцирей, разбирают на волокна. В кипящий бульон кладут пассерованные овощи, через 10-15 минут - промытые соцветия цветной капусты, затем проваривают суп до готовности, кладут креветки или кальмары, доводят суп до вкуса и дают настояться 15-20 минут. При подаче на стол суп посыпают зеленью.

Суп рыбный с рисом

Суп рыбный с рисом и помидорами Филе рыбы - 100 г, рис - 30 г, лук - 15 г, помидоры - 30 г, чеснок - 1 долька, петрушка (корень) - 10 г, масло сливочное - 30 г, соль, зелень, специи по вкусу. Петрушку и лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют на масле. В кипящий бульон всыпают промытый рис, кладут пассерованные овощи, кусочки рыбы, а через 15-20 минут после начала варки - нарезанные дольками помидоры и доваривают суп до готовности. Готовый суп заправляют солью, специями и толченым чесноком. При подаче на стол суп посыпают мелко нарезанной зеленью.

Суп рыбный с крупой и лимоном

Суп рыбный с крупой и лимоном Рыба - 100 г, рис - 30 г, лимон - 20 г, сметана - 20 г, лук - 15 г, масло сливочное - 15 г, зелень, соль и специи по вкусу. В кипящий бульон кладут лук, сметану и доводят до кипения. Лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле. Отдельно отваривают рис, затем промывают его и кладут в бульон с луком и сметаной. В суповую тарелку кладут кусочки отварной рыбы, ломтики очищенного от кожицы лимона, наливают суп и посыпают его мелко нарезанной зеленью.

Суп рисовый с кальмарами и зеленым горошком

Суп рисовый с кальмарами и зеленым горошком Филе кальмаров - 100 г, рис - 30 г, лук - 15 г, петрушка (корень) - 20 г, зеленый консервированный горошек - 30 г, масло сливочное - 20 г, соль, специи, зелень по вкусу. Овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле. Кальмаров обрабатывают и нарезают соломкой. В кипящий бульон добавляют пассерованные овощи, через 10-15 минут - предварительно сваренный и промытый рис, кальмары, зеленый горошек и варят суп до готовности. При подаче на стол суп посыпают мелко нарезанной зеленью.

Суп овсяной с мидиями

Суп овсяной с мидиями Мидии - 100 г, овсяные хлопья "Геркулес" - 20 г, морковь 20 г, петрушка (корень) - 15 г, масло сливочное - 20 г, сметана - 20 г, зелень, соль и специи по вкусу. Овощи нарезают соломкой, обжаривают на жире, добавляют нарезанные кусочками отварные мидии и обжаривают их с овощами 5-10 минут. В кипящий бульон от мидий всыпают перебранную крупу, проваривают ее 5-10 минут, затем добавляют обжаренные с мидиями овощи и варят суп до готовности. Готовый суп заправляют специями, а при подаче добавляют сметану и посыпают зеленью.

Суп гороховый с трепангами

Суп гороховый с трепангами Трепанги - 100 г, горох лущеный - 30 г, морковь - 15 г, петрушка (корень) - 20 г, сало-шпик - 20 г, зелень, соль, специи по вкусу. Трепанги обрабатывают, варят и нарезают кубиками. Овощи и коренья также нарезают кубиками. Шпик нарезают кубиками и обжаривают на нем трепанги и овощи. Горох перебирают, промывают, засыпают в бульон и разваривают до мягкости. В конце варки в суп добавляют обжаренные с трепангами овощи, заправляют специями и подают, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Суп фасолевый с мидиями

Суп фасолевый с мидиями Мидии - 100 г, морковь - 20 г, лук - 15 г, фасоль - 30 г, петрушка (корень) - 15 г, картофель - 30 г, масло сливочное - 20 г, зелень, соль, специи по вкусу. Мидии припускают, нарезают ломтиками и обжаривают вместе с нарезанными ломтиками овощами. Фасоль замачивают в трехкратном количестве воды, а затем отваривают до готовности. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, варят 10-15 минут, добавляют фасоль с отваром, обжаренные с мидиями овощи и варят суп до готовности. Суп заправляют солью и специями, а для остроты вкуса добавляют толченый чеснок.

Суп из креветок с клецками

Суп из креветок с клецками Креветки - 50 г, морковь - 20 г, лук - 15 г, петрушка (корень) - 15 г, масло сливочное - 20 г; для клецек: крупа манная - 20 г, молоко - 30 г, яйцо - 1 шт., масло сливочное - 20 г. Креветки отваривают, очищают от панцирей и нарезают их кусочками. Овощи нарезают ломтиками и обжаривают на масле или маргарине. Для приготовления клецек варят густую вязкую манную кашу, охлаждают ее, перемешивают с яйцами и маслом, а затем из полученной массы формуют клецки, которые варят в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. В кипящий бульон кладут пассерованные овощи, проваривают их 5-10 минут, добавляют мясо креветок, доводят до вкуса и настаивают 10-15 минут. При подаче на стол в суповую

тарелку кладут клецки, наливают суп с креветками и посыпают его мелко нарезанной зеленью.

Суп-лапша с кальмарами,

Суп-лапша с кальмарами, креветками, или мясом криля Филе кальмаров - 100 г, шейки креветок - 50 г, морковь 20 г, лук - 15 г, петрушка (корень) - 10 г, масло сливочное - 20 г; для лапши домашней: мука - 1 стакан, яйцо - 1 шт., вода - 1-2 ст. ложки, соль - 1/2 ч. ложки. Филе отварных кальмаров нарезают соломкой, шейки креветок - кусочками, мясо криля доводят до кипения в воде и отделяют мякоть от панцирей. Овощи и коренья нарезают соломкой и обжаривают на масле. Для приготовления лапши муку всыпают в миску, причем часть муки, примерно 1 столовую ложку, оставляют на подпыл. В центре делают углубление, добавляют яйца, перемешанные с водой, соль и замешивают тесто. Чтобы тесто получилось более эластичным, его после замеса выдерживают примерно 30 минут, а уж потом раскатывают в пласт толщиной 1-2 мм, который затем нарезают полосками шириной 5-6 см, а их нарезают лапшой. Не следует сразу же варить приготовленную лапшу: ей нужно дать подсохнуть и удалить с поверхности прилипшую муку. Чтобы суп имел более привлекательный вид, лапшу, как впрочем, и другие макаронные изделия, с которыми готовят супы, следует отварить отдельно до полуготовности, промыть горячей водой, а уж затем положить в суп. В кипящий отвар от кальмаров, креветок или мяса криля кладут пассерованные овощи, проваривают их 5-10 минут, добавляют подготовленную лапшу и варят суп до готовности. При подаче на стол в суповую тарелку кладут нашинкованные кальмары или кусочки креветок или мяса криля и наливают суп с равномерно распределенной в нем лапшой.

Суп-лапша с мидиями

Суп-лапша с мидиями Мидии - 100 г, лук - 20 г, петрушка (корень) - 20 г, масло сливочное - 20 г, соль и специи по вкусу; для лапши домашней: мука - 1 стакан, яйцо - 1 шт., вода 2 ст. ложки, соль - 1/2 ч. ложки. Мясо припущенных мидий нарезают кусочками и обжаривают с луком и кореньями на сливочном масле. Подготовленную, как и в предыдущем рецепте, лапшу отваривают в подсоленной воде 2-3 минуты, откидывают на сито и промывают. В кипящий бульон кладут обжаренные мидии с луком и кореньями, лапшу и варят суп до готовности. При подаче на стол суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп с макаронными изделиями

Суп с макаронными изделиями гребешком и грибами Мясо морского гребешка - 100 г, макаронные изделия - 50 г, лук - 30 г, петрушка (корень) - 20 г, шампиньоны - 4-6 шт., масло сливочное

- 20 г, соль, специи по вкусу, зелень. Мясо отварного морского гребешка нарезают соломкой. Молодые (с розовыми пластинками) шампиньоны перебирают, промывают, отваривают и нарезают соломкой. Отвар от мяса гребешков соединяют с отваром от шампиньонов. Грибы обжаривают с нашинкованным репчатым луком и кореньями. Макаронные изделия отваривают отдельно в подсоленной воде, откидывают на сито и промывают. В кипящий бульон кладут овощи с грибами, макаронные изделия и варят суп до готовности. При подаче на стол в суповую тарелку кладут мясо морского гребешка, наливают суп и посыпают его мелко нарезанной зеленью. По аналогичной рецептуре и технологии можно приготовить суп с кальмарами или варено-мороженым мясом криля. Несколько полезных советов любителям ухи Прозрачный рыбный бульон готовят преимущественно из ершей, окуней и отходов судака. Рыбный бульон осветляют взбитыми с солью яичными белками. На рыбном бульоне не рекомендуется готовить супы с мучными и макаронными изделиями. При варке ухи рыбу следует класть в холодную воду, а для подачи под соусом - в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью. Для придания рыбной ухе пикантного вкуса положите в нее свежее яблоко. Рыбную солянку не следует готовить из мелкой и костлявой рыбы.

Холодные супы

Холодные супы - что это

Холодные супы Холодные супы - желанное блюдо в жаркий летний день. Их приготовляют на хлебном квасе, на свекольном или другом овощном отваре (свекольный отвар можно предварительно заквасить). Квас для холодных супов должен быть не слишком кислым. В окрошках мясных или овощных хлебный квас можно заменить молочной сывороткой, простоквашей или квашеным молоком. В молоко и простоквашу при этом добавляют холодную кипяченую воду (до 50%). Для вкуса в окрошку добавляют лимонную кислоту. В летний холодный борщ закладывают молодую свеклу с ботвой, картофель, огурцы, редис, яйца, зелень, листья салата. Окрошка станет намного вкуснее, если квас заправить растертыми вареными желтками, солью, сахаром, горчицей и сметаной. Окрошку следует готовить только из охлажденных продуктов. Хранят такие супы на льду и подают охлажденными до 8-12 С. При подаче в суп можно добавлять кусочек пищевого льда ли же подавать лед отдельно на розетке.

Свекольник

Свекольник Квас хлебный - 300 г, свекла с ботвой - 80 г, морковь 20 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт.,

сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, зелень. Молодую свеклу нарезать мелкими кубиками или соломкой, черешки - кусочками в 2-3 см; залить водой, добавить уксус и тушить 20-30 минут. За 10-15 минут до окончания тушения добавить нарезанную свекольную ботву. Готовую свеклу охладить в отваре. Остальные овощи подготовить так же, как для окрошки овощной. Сметану, яйца, зеленый лук, сахар, соль соединить и тщательно перемешать. В полученную смесь положить свеклу вместе с отваром, огурцы, влить квас и хорошо размешать. При подаче в свекольник добавить укроп. При массовом изготовлении свекольника следует руководствоваться теми же указаниями, что и при изготовлении окрошки мясной.

Уха холодная

Уха холодная Для бульона: мелкая рыба - 1000 г, вода - 1 л, морковь 20 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 100 г, перец, лавровый лист, соль по вкусу. Для гренков: хлеб пшеничный 150 г, масло сливочное - 60 г, I вариант: икра зернистая или паюсная - 40 г, лимон; II вариант: кета или сельдь - 50 г, лук зеленый нарезанный - 5 г. Мелкую рыбу очистить, промыть, сложить в кастрюлю, добавить морковь, лук, петрушку, залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, довести до кипения, снять пену и дальнейшую варку вести при слабом огне 15-20 минут. За 5-10 минут до конца варки положить перец горошком, лавровый лист, соль. Бульон процедить и охладить. Охлажденный бульон подать в чашках и отдельно к нему гренки с икрой или рыбой. Гренки. Хлеб нарезать в форме ромбиков или квадратиков толщиной 0,7-1 см, поджарить на масле. Сверху положить слой икры, ломтик лимона или соленую рыбу, лук зеленый.

Борщ холодный

Борщ холодный Отвар свекольный - 350 г, свекла - 100 г, морковь - 20 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, зелень. Свекла - 500 г, картофель - 200 г, огурцы свежие - 2 шт., яйца - 2 шт., сметана - 2 ст. ложки, сахар, уксус, хрен по - 1 ч. ложке, горчица - 1/2 ч. ложки. Первый способ Столовую свеклу сварить, отвар процедить и охладить. Овощи - свеклу, вареную морковь, огурцы - нарезать соломкой. Дальнейший процесс вести так же, как для приготовления свекольника. Вместо кваса в борщ добавить охлажденный свекольный отвар и уксус (по вкусу). Изготовление холодного борща в больших количествах производить так же, как окрошки мясной. Этот же борщ можно приготовить с мясом или с рыбой. Второй способ Свеклу очистить, порезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю и залить водой из расчета 2 стакана на порцию, добавить чайную ложку уксуса и поставить варить. Готовый свекольный отвар процедить и охладить. Свеклу положить в кастрюлю, добавить вареный картофель, нарезать огурцы маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук. Перед подачей на стол в кастрюлю положить тертый хрен, соль, сахар, горчицу. Все это залить свекольным отваром, добавить сметану, размешать. Подавая, посыпать зеленью укропа, петрушки.

Борщ холодный мясной

Борщ холодный мясной Говядина - 80 г, отвар свекольный - 350 г, свекла - 100 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, зелень. Говядину сварить, бульон охладить, удалить жир и процедить. Приготовить борщ на бульоне и свекольном отваре так же, как описано выше, добавив вареное мясо, нарезанное мелкими кубиками.

Борщ холодный с рыбой или крабами

Борщ холодный с рыбой или крабами Белуга, осетрина или севрюга - 43 г, судак или треска 44 г, окунь морской или треска горячего копчения - 35 г, или крабы - 35 г, отвар свекольный - 350 г, свекла - 100 г, морковь - 20 г, лук зеленый - 25 г, огурцы - 50 г, яйца 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, зелень. Рыбу сварить: белугу, осетрину и севрюгу - крупными кусками (звеньями), так же, как для холодных блюд, судака, треску - порционными кусками. Сваренную рыбу охладить. Борщ приготовить так же, как описано выше. При подаче в тарелку положить кусок рыбы, налить борщ и посыпать укропом.

Борщ холодный с кальмарами или мясом криля

Борщ холодный с кальмарами или мясом криля На 0,2 кг

припущенного филе кальмара или варено-мороженого мяса криля: вода - 1-1,5 л, свекла - 3-4 шт., морковь - 1 шт., огурцы свежие - 2 шт., уксус 3%-ный- 2-3 ст. ложки, яйца вареные - 2 шт., мелко нарезанный зеленый лук - 2/3 стакана, сметана - 1/2 стакана, зелень - 1 пучок, соль, сахар, специи по вкусу. Филе припущенных кальмаров нарезают соломкой, вареномороженое мясо криля размораживают и разбирают на кусочки. Свеклу и морковь нарезают соломкой и по отдельности припускают до готовности (свеклу - с добавлением уксуса). Овощи соединяют, заливают кипяченой водой, добавляют соль, сахар, а если требуется для доведения до вкуса, то немного лимонной кислоты, доводят до кипения и охлаждают. При подаче на стол в суповую тарелку кладут нерыбные продукты моря, нарезанные соломкой огурцы, зеленый лук, рубленые яйца, наливают холодный борщ, кладут сметану и посыпают борщ мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Щи зеленые с яйцом холодные

Щи зеленые с яйцом холодные Щавель и шпинат по - 75 г, картофель - 75 г, огурцы 40 г, лук зеленый - 40 г, яйца - 1/4 шт., сметана - 30 г, сахар - 5 г, кислота лимонная, зелень. Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше. Картофель нарезать мелкими кубиками, сварить и охладить, отвар использовать для щей. Зеленый лук, огурцы и яйца подготовить так же, как для окрошки мясной. Протертый щавель и шпинат соединить с картофельным отваром, добавить охлажденную кипяченую воду до нормы, сметану, соль, сахар и лимонную кислоту по вкусу, а затем остальные продукты и укроп.

Ботвинья

Ботвинья Осетрина или севрюга - 93 г, или балык белорыбий - 30 г, или крабы - 35 г, квас хлебный - 350 г, шпинат - 70 г, щавель - 40 г, лук зеленый - 20 г, салат - 25 г, огурцы 65 г, хрен (корень) - 15 г, раки - 1 шт., лимон (цедра) 1/15 шт., сахар - 5 г, зелень. Ботвинью готовят с белугой, осетриной, судаком или балыком белорыбьим и осетровым, а также консервированными крабами. Рыбу сварить и охладить. Шпинат и щавель сварить отдельно, а затем протереть. Огурцы нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать. Пюре из шпината и щавеля соединить, добавлять соль, сахар, лимонную цедру и развести квасом. При подаче ботвинью налить в миску или тарелку. Рыбу нарезать на порции, положить на блюдо, гарнировать свежими огурцами, зеленым луком, хреном, укропом. На рыбу положить раковые шейки и украсить блюдо салатом. Отдельно в салатнике подать кусочки пищевого льда. По аналогичной технологии ботвинью можно приготовить с

кальмарами, мясом криля или морским гребешком, используя необходимые для приготовления продукты из расчета на 0,2 кг отварного филе кальмаров, отварного мяса морского гребешка или варено-мороженого мяса криля.

Борщ холодный с морским окунем или треской

Борщ холодный с морским окунем или треской горячего копчения Свекла - 200 г, рыба горячего копчения - 100 г, огурцы свежие - 80 г, лук зеленый - 30 г, сметана - 50 г, яйцо - 1 шт., уксус 3%-ный - 10 г, сахар - 5 г, зелень петрушки или укропа, соль. Отварить свеклу, затем очистить ее, нарезать соломкой, залить водой, добавить уксус, довести до кипения и охладить. Свежие огурцы очистить и нарезать соломкой. Зеленый лук нашинковать и слегка растереть с солью. Положить в охлажденный борщ сметану, подготовленные огурцы и лук, заправить солью и сахаром. При подаче в тарелку с борщом положить вареное яйцо, измельченную зелень петрушки или укропа, несколько кусочков копченой рыбы.

Холодник с крабами

Холодник с крабами Квас хлебный - 300 г, крабы консервированные - 35 г, лук зеленый - 30 г, огурцы - 80 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, укроп. Свежие огурцы нарезать короткой соломкой, лук зеленый и яйца вареные нашинковать, крабы нарезать кусочками. Сок от крабов использовать, добавив квас. В остальном приготовить так же, как и окрошку мясную. Щи кислые холодные Капуста квашеная - 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло растительное - 10 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 10 г, зелень, соль. Квашеную капусту отжать, измельчить и тушить без жира, добавляя капустный рассол. Коренья и лук очень мелко порубить и спассеровать на растительном масле. Затем щи варить как обычно, подавать холодными, положив в тарелку сметану, сваренное вкрутую яйцо и зелень.

Борщ литовский холодный

Борщ литовский холодный Кефир - 150 г, свекла - 40 г или свекла молодая с ботвой 30 г, огурцы свежие - 40 г, лук зеленый - 5 г, яйцо - 1/2 шт., укроп - 2 г, картофель - 150 г, соль. Кефир охладить, взбить и влить в него охлажденную кипяченую воду. Свеклу отварить, очистить от кожуры и нашинковать тонкой соломкой. Свежие огурцы и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками. Мелко нарезать зеленый лук, укроп и растереть их с солью. Все подготовленные продукты залить кефиром с водой. При подаче на стол в борщ положить дольку вареного яйца, отдельно подать горячий отварной картофель (целыми клубнями), посыпанный укропом.

Щи холодные зеленые с кальмарами и яйцом

Щи холодные зеленые с кальмарами и яйцом На 0,5 кг филе кальмаров: щавель -300-400 г, зеленый лук нашинкованный - 1 стакан, яйца - 2-3 шт., свежие огурцы (небольшие) - 3-4 шт., сметана - 1/2 стакана, зелень разная - 1 пучок, сахар, соль и специи по вкусу. Щавель перебирают, промывают, припускают в собственном соку, разводят горячей водой или бульоном, заправляют по вкусу солью, сахаром, специями и охлаждают. Добавить мелко 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками, сваренные вкрутую яйца - дольками, а припущенных кальмаров соломкой или кубиками. При подаче на стол в суповую тарелку кладут подготовленные продукты, наливают охлажденные зеленые щи, добавляют сметану и посыпают суп мелко нарезанной зеленью. Можно добавить в эти щи охлажденный нарезанный кубиками картофель или отдельно на тарелке подать горячий отварной картофель.

Щи зеленые холодные с яйцом

Щи зеленые холодные с яйцом Щавель - 80 г, шпинат - 80 г, картофель - 70 г, огурцы 40 г, лук зеленый - 40 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 30 г, сахар -5 г, кислота лимонная, зелень, соль. Щавель и шпинат подготовить, как для щей зеленых. Картофель нарезать мелкими кубиками, сварить и охладить, а отвар использовать для щей. Зеленый лук, свежие огурцы и сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками. Протертый щавель и шпинат соединить с картофельным отваром, добавить охлажденную кипяченую воду, сметану, соль, сахар, лимонную кислоту по вкусу, остальные продукты и укроп.

Холодник по-белорусски

Холодник по-белорусски Щавель - 300 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 30 г, яйца - 1 шт., сметана - 30 г, сахар - 10 г, укроп. Перебранный и промытый щавель мелко нарезать, положить в кипящую воду или в бульон и варить 5-7 минут, затем охладить на льду. Мелко нарезанный зеленый лук растереть с солью, нарезать огурцы, белок круто сваренных яиц мелко изрубить, а желток тщательно растереть; все это ввести в охлажденный отвар щавеля. Перед подачей холодник заправить солью, сахаром, добавить сметану и посыпать укропом.

Холодник со щавелем и рыбой

Холодник со щавелем и рыбой На 0,5 кг рыбы: щавель - 0,5 кг, огурец свежий - 1-2 шт., зеленый лук 1/2 стакана, яйца вареные- 2-3 шт., зелень - 1 пучок, сахар - 1 ч. ложка, хрен тертый - 2 ч. ложки, сметана 2-3 ст. ложки. Рыбу отваривают, отделяют мякоть и нарезают ее кусочками. Щавель перебирают, промывают,

нарезают на 3-4 части, варят и охлаждают в отваре. Зеленый лук мелко нарезают и растирают с солью. Свежие огурцы нарезают соломкой, а яйца рубят кубиками. Подготовленные продукты соединяют, заливают отваром со щавелем, заправляют солью, сахаром, хреном, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Холодник из ревеня с рыбой

Холодник из ревеня с рыбой На 0,5 кг рыбы: вода - 1,5 л, мука - 1 ст. ложка, растительное масло - 1-2 ст. ложки, листья ревеня - 200-300 г, картофель вареный - 3 шт., огурец - 1 шт., яйца вареные - 2 шт., зелень - 1 пучок, сметана - 1/2 стакана, соль и сахар по вкусу. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, обжаривают на растительном масле, нарезают небольшими кусочками и охлаждают. Ревень промывают, нарезают кусочками, заливают кипящей водой, варят, не допуская разваривания, а затем дают настояться в течение 1-2 часов и охлаждают. Остывший отвар процеживают. К нашинкованному и растертому с солью зеленому луку добавляют мелко нарезанную зелень укропа или петрушки, нарезанные кубиками огурцы, картофель, вареные яйца, кусочки рыбы, заливают остывшим отваром и при подаче на стол добавляют сметану.

Холодник из помидоров

Холодник из помидоров с рыбой На 0,5 кг рыбы: помидоры - 1 кг, вода - 1,5-2 л, зеленый лук - 1/2 стакана, чеснок - 2-3 зубчика, зелень - 1 пучок, сметана - 1 стакан, соль и сахар по вкусу. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, припускают и нарезают кусочками. Помидоры промывают, обдают кипятком, после чего с них снимают кожицу и протирают через дуршлаг или сито. Подготовленные помидоры разводят охлажденной кипяченой водой, добавляют соль, сахар, толченый чеснок, сметану и перемешивают. При подаче на стол в суповую тарелку кладут кусочки рыбы, заливают супом и посыпают его мелко нарезанной зеленью укропа зеленого лука.

Свекольник холодный с рыбой

Свекольник холодный с рыбой На 0,5 кг рыбы: свекла - 3-4 шт., морковь - 1 шт., 3%ный уксус - 1-2 ст. ложки, квас - 1-1,5 л, зеленый лук - 5-6 ст. ложек, огурец свежий- 2 шт., яйца вареные- 2-3 шт., сахар - 1 ч. ложка, сметана - 2-3 ст. ложки, зелень - 1 пучок. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, припускают и нарезают кусочками. Свеклу и морковь нарезают соломкой, заливают водой, припускают с добавлением уксуса до готовности, охлаждают и кладут в квас. Огурцы, с которых удаляют грубую кожицу, нарезают соломкой. Яйца рубят, зеленый лук мелко шинкуют. Кусочки рыбы соединяют с подготовленными

продуктами, заливают квасом с овощами, заправляют сахаром, солью, сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Борщ холодный с рыбой и редькой

Борщ холодный с рыбой и редькой На 0,5 кг рыбы: свекла - 2-3 шт., 3%-ный уксус - 1-2 ст. ложки, вода - 1-1,5 л, капуста свежая - 200 г, лук репчатый - 1 шт., растительное масло - 1 ст. ложка, сливки - 1 стакан, редька - 1 шт., зелень - 1 пучок, соль, сахар и специи по вкусу. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, припускают и нарезают кусочками. Свеклу варят в кожице с добавлением уксуса, охлаждают, очищают и натирают на терке с крупными отверстиями. Капусту шинкуют соломкой. Лук нарезают соломкой и слегка обжаривают на растительном масле. Свеклу, капусту, лук соединяют, добавляют немного уксуса, сахар, воду (или бульон), тушат в течение 20-25 минут, а затем добавляют оставшийся бульон, проваривают и охлаждают. Редьку очищают, мелко шинкуют, заливают сливками и кладут в кастрюлю с борщом. При подаче на стол в суповую тарелку кладут кусочки рыбы, наливают борщ и посыпают его мелко нарезанной зеленью укропа.

Холодный суп на томатном соке с рыбой

Холодный суп на томатном соке с рыбой На 0,5 кг рыбы: томатный сок - 1,5 л, мука - 1 ст. ложка, растительное масло - 1-2 ст. ложки, яйца вареные - 1-2 шт., зеленый лук - 1/2 стакана, огурец свежий- 1-2 шт., сметана - 3-4 ст. ложки, зелень - 1 пучок, картофель вареный - 3-4 шт. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, обжаривают на растительном масле и нарезают кусочками. Мелко нарезанный зеленый лук растирают с солью. Яйца нарезают кубиками, огурцы - соломкой. Подготовленные продукты соединяют, заливают томатным соком, солят, добавляют сметану и посыпают суп мелко нарезанной зеленью. Для остроты вкуса в суп можно добавить толченый чеснок или подать к нему отварной горячий картофель, посыпанный толченым чесноком и мелко нарезанной зеленью укропа.

Холодец из вишен

Холодец из вишен Подготовить 800 г свежих вишен, истолочь с косточками, всыпать корицы, 2-3 толч˚ных гвоздички, протереть сквозь сито, добавить 200 г сахара-песка, 1,5 стакана красного столового вина, лимонного сока (1 лимон), развести т˚плой кипяченой водой, размешать, всыпать вишен без косточек, остудить на льду (в холодильнике). Подавать с бисквитами.

Холодец из малины, земляники и смородины, с вином

Холодец из малины, земляники и смородины, с вином Около 2 кг ягод протереть сквозь сито, добавить 1,5 стакана красного столового вина, 4,5 стакана воды, лимонной цедры и лимонного

сока, 300 г сахара, вскипятить, остудить и поставить на л˚д.

Холодец шоколадный

Холодец шоколадный Растереть 6 яичных желтков с 200 г сахара, размешать с 2 бутылками сливок и 200 г (100 г) кусков шоколада, вскипяч˚нных в 2 стаканах молока. Вс˚ это подогреть, размешивая. Перецедить, остудить, подавать со ливочным мороженым.

Холодец миндальный

Холодец миндальный Приготовляется точно так же, как суп миндальный, только его надо остудить на льду. (См. раздел. "Молочные супы").

Холодец из кофе

Холодец из кофе Приготовляется так же, как "Холодец шоколадный", но сливок вносят на 1 стакан меньше, вместо них добавляют 1 стакан крепкого кофе.

ОКРОШКИ

Окрошка мясная

Окрошка мясная Квас хлебный - 300 г, говядина - 80 г, лук зеленый - 30 г, огурцы - 60 г, сметана - 40 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, горчица готовая - 2 г, зелень. Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы свежие огурцы нарезать мелкими кубиками или короткой соломкой (1,5-2 см). Зеленый лук тонко нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, нарубить или мелко нашинковать. В сметану положить яйца, зеленый лук, горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом. В полученную смесь добавить остальные подготовленные продукты и снова размешать. При подаче окрошку посыпать укропом. Если окрошку приготовляют в большом количестве, то нужно соединить все подготовленные продукты со сметаной, добавить немного квасу и хранить на льду. При подаче в тарелку положить порцию продуктов со сметаной, налить квас и посыпать укропом.

Окрошка сборная мясная

Окрошка сборная мясная Квас хлебный - 300 г, говядина - 40 г, телятина - 30 г, ветчина вареная (окорок) - 30 г, лук зеленый - 30 г, огурцы - 60 г, сметана - 40 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, горчица готовая - 2 г, зелень. Приготовить и подать эту окрошку так же, как и мясную. Телятину предварительно поджарить или сварить. Набор мясных продуктов в пределах нормы можно изменять, например включить в набор вареный свежий или соленый язык, нежирную баранину, солонину и т. п.

Окрошка из дичи и телятины

Окрошка из дичи и телятины Квас хлебный - 300 г, телятина -

47 г, рябчик или куропатка - 1/3 шт., лук зеленый - 30 г, огурцы - 60 г, сметана - 40 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, горчица готовая - 2 г, зелень. Приготовить и подать эту окрошку так же, как и мясную. Телятину и рябчика или куропатку предварительно поджарить или сварить.

Окрошка овощная

Окрошка овощная Квас хлебный - 300 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, редис - 20 г, лук зеленый - 30 г, огурцы - 65 г, сметана - 30 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, горчица готовая - 2 г, зелень. Картофель вымыть и сварить в кожуре. Морковь и репу очистить и сварить отдельно. Овощи охладить и нарезать мелкими кубиками (2-2,5 см); картофель очистить от кожуры и также нарезать кубиками. Лук нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не появится сок. В остальном окрошку приготовить так же, как мясную.

Окрошка с рыбой

Окрошка с рыбой На 0,5 кг рыбы: квас - 1,5 л, картофель - 2-3 шт., редис - 1 пучок, квашеная капуста без рассола - 1 стакан, зеленый лук резаный - 4-5 ст. ложек, яйца вареные - 2 шт., сметана 2-3 ст. ложки, горчица - 1 ч. ложка, сахар - 1 ч. ложка, соль по вкусу. Рыбу отваривают, отделяют мякоть и нарезают ее кусочками. Отварную рыбу соединяют с нарезанными кубиками белками яиц, отварным картофелем, редисом, огурцами и зеленым луком. Желтки яиц растирают с солью, сахаром и горчицей, тщательно перемешивают и разводят квасом. К нарезанным продуктам добавляют заправленный квас, сметану и посыпают окрошку мелко нарезанной зеленью укропа. При приготовлении окрошки можно подать горячий картофель отдельно на тарелке, посыпав его мелко нарезанной зеленью укропа.

Окрошка уральская с рыбой

Окрошка уральская с рыбой На 0,5 кг рыбы: кваса - 1,5 л, вареный картофель - 2-3 шт., редиса - 1 пучок, квашеной капусты без рассола- 1 стакан, зеленого лука - 4-5 ст. ложек, яйца вареные - 2 шт., сметана - 2-3 ст. ложки, горчица столовая - 1 ч. ложка, сахар - 1 ч. ложка, зелень укропа - 1 пучок. Рыбу отваривают, отделяют мякоть и нарезают ее мелкими кусочками. Зеленый лук растирают с солью. Квашеную капусту промывают и мелко рубят. Белки яиц, вареный картофель и редис нарезают кубиками. Желтки яиц растирают с солью, сахаром, горчицей, перемешивают и заправляют ими квас. Нарезанные продукты соединяют, заливают квасом, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Окрошка с кальмарами или мясом криля

Окрошка с кальмарами или мясом криля На 0,2 кг отварного мяса кальмаров или варено-мороженого криля: квас - 1,5 л, вареные яйца - 2 шт., огурцы свежие - 3 шт., зеленый л ук резаный- 1/2 стакана, картофель вареный - 2 шт., сметана - 2-3 ст. ложки, горчица столовая - 1 ч. ложка, сахар - 1 ч. ложка, зелень - 1 пучок. Филе отварных кальмаров нарезают соломкой, мясо криля доводят до кипения и разбирают на кусочки. Продукты подготавливают так же, как и в "Окрошке с рыбой". Нерыбные продукты моря соединяют с подготовленными продуктами, заливают квасом и посыпают зеленью укропа.

Окрошка рыбная с хреном или редькой

Окрошка рыбная с хреном или редькой На 0,5 кг рыбы: квас ржаной - 1,5 л, зеленый лук резаный 1/2 стакана, огурец свежий - 3 шт., яйца вареные - 2-3 шт., картофель вареный- 3 шт., редька - 1 шт., корень хрена (небольшой)- 1 шт., сметана - 2-3 ст. ложки, зелень - 1 пучок. Рыбу разделывают на филе, отваривают, охлаждают и нарезают кусочками. Яйца рубят. Свежие огурцы и редьку (небольшую) натирают на терке с крупными отверстиями. Лук растирают с солью. Если окрошка готовится с хреном, то его натирают на терке с мелкими отверстиями, а затем вводят в квас и перемешивают. Подготовленные продукты соединяют, заливают квасом, добавляют сметану и посыпают зеленью укропа. К окрошке подают горячий отварной картофель, посыпанный зеленью укропа.

Окрошка грибная

Окрошка грибная Хлебный квас - 1,5 л, соленые грибы - 400 г, картофель 250 г, морковь - 50 г, зеленый лук - 100 г, огурцы свежие 200 г, сметана - 200 г, яйца - 2 шт., столовая горчица 20 г, сахар, соль по вкусу, зелень укропа. Соленые грибы помыть холодной водой, дать стечь воде. Затем грибы и свежие огурцы нарезать мелкими кубиками, измельчить зеленый лук. Морковь и картофель сварить неочищенными, охладить, очистить и нарезать кубиками. Желтки вареных яиц растереть с готовой горчицей и небольшим количеством сметаны. Белок порубить. В свежий хлебный квас положить подготовленные продукты, заправить смесью из желтков и горчицы, добавить соль и сахар. Перед подачей положить сметану и измельченную зелень укропа.

Фруктовые супы

Фруктовые супы - основы приготовления

Фруктовые супы Эти супы приготовляют из свежих, сушеных и замороженных фруктов и ягод, а также из фруктово-ягодных соков, пюре, экстрактов и сиропов, поступающих в торговую сеть. Если супы готовят из сортовых ягод и фруктов, то ягоды кладут целыми, а фрукты нарезают на кусочки различной формы

(ломтики, кубики, соломка). Помятые или поврежденные ягоды и фрукты протирают. Для усиления аромата в суп можно положить лимонную или апельсиновую цедру, корицу, гвоздику и другие пряности. Однако в больших количествах пряности употреблять не следует, так как они не должны заглушать приятный аромат, свойственный фруктам и ягодам, из которых готовится суп. Для улучшения вкуса в супы добавляют белое или красное виноградное вино, а также мед и сахар в небольшом количестве. В отличие от сладких компотов суп этот имеет в основном кисловатый вкус. Значительно улучшают вкус и повышают питательность этих блюд свежая сметана или сливки, которые кладут в тарелку с супом при подаче или подают отдельно в соуснике. Для супов из фруктов и ягод сметану и сливки следует употреблять только высшего сорта. Подают эти супы с гарниром из макаронных изделий, риса, саго, которые отваривают отдельно и добавляют в суп во время подачи. Кроме того, супы из фруктов и ягод отпускают с варениками, холодными пудингами или запеканками из манной крупы или риса, нарезанными кубиками средней величины (1-1,5 см). На пирожковой тарелке можно подавать сухой бисквит, сухарики из кекса, сухое печенье. Для приготовления сладких супов половину фруктов и ягод протирают, оставшиеся ягоды кладут в суп целиком, а фрукты нарезают ломтиками. В фруктовые супы кладут сливки или сметану. К ним можно подать отварной рис, макаронные изделия, вареники с ягодами, рисовый и манный пудинги, а также запеканки из круп. Если суп из свежих плодов недостаточно кислый в него можно добавить немного лимонной кислоты.

Суп из вишен с рисом

Суп из вишен с рисом Вишни (с косточками) - 150 г, вода - 400 г, рис - 25 г, сахар - 50 г. Вишни промыть. Косточки вынуть, залить горячей водой и вскипятить с сахаром. В процеженный отвар засыпать промытый рис и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки положить вишни. Суп из яблок Яблоки - 200 г, вода - 250-300 г, сахар - 30 г, крахмал картофельный - 10 г, сметана или сливки - 20 г, корица. Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать ломтиками или кубиками, залить холодной водой и сварить с сахаром и корицей. Затем влить крахмал, разведенный водой, и прокипятить. Если суп недостаточно кислый, можно добавить лимонную кислоту. Перед подачей к столу в тарелку положить сметану или сливки.

Суп из свежих фруктов

Суп из свежих фруктов Яблоки - 60 г, груши - 70 г, сливы - 40 г, вода - 250300 г, сахар - 50 г, крахмал картофельный - 70 г, сметана или сливки - 20 г, корица. Яблоки и груши очистить от

кожицы и семян, разрезать на дольки, отварить в воде с добавлением сахара и корицы, затем вынуть шумовкой. В этом же отваре сварить сливы. Отвар процедить, вскипятить, влить разведенный холодной кипяченой водой крахмал и прогреть до кипения. После этого ввести фрукты. При подаче к столу в тарелку положить сметану или сливки.

Суп из апельсинов

Суп из апельсинов Апельсины или мандарины - 150 г, вода - 260-300 г, сахар - 30 г, крахмал картофельный - 10 г, вино столовое белое - 30 г, сливки - 20 г. Мелко нарезанную цедру апельсинов залить водой и прокипятить 5-10 минут. В процеженный отвар всыпать сахар. Когда он растворится, влить вино и разведенный водой крахмал, довести до кипения. Добавить очищенные, ошпаренные и разделанные на дольки апельсины. При подаче к столу в тарелку влить сливки. Можно положить отдельно сваренный рис.

Суп из кураги с рисом

Суп из кураги с рисом Курага - 40 г, вода - 250-300 г, сахар - 20 г, рис - 10 г, сливки - 20 г. Курагу перебрать, промыть теплой водой, залить кипятком и отварить с сахаром до мягкости. Рис промыть, отварить в большом количестве воды и откинуть. При подаче к столу в тарелку положить рис и сливки. Курагу при желании можно протереть.

Суп из черной смородины с творожными клецками

Суп из черной смородины с творожными клецками Смородина черная - 100 г, вода - 240-260 г, сахар - 40 г, крахмал картофельный - 5 г; для клецек: творог - 80 г, яйцо - 1/2 шт., сахар - 5 г, мука - 10 г, соль. Смородину промыть, размять деревянной ложкой и слегка отжать. Ягоды залить горячей водой и прокипятить. Отвар процедить и закипятить с сахаром. Заварить крахмалом, разведенным в холодной воде, довести до кипения и добавить отжатый сок. Приготовить клецки: творог размять и вымешать с яйцами, сахаром, мукой, солью; тесто разделать на шарики, отварить их в подсоленной воде, вынуть шумовкой и охладить. Перед подачей к столу в тарелку положить клецки и залить их супом.

Суп из сушеных фруктов

Суп из сушеных фруктов Фрукты сушеные (смесь) - 60 г, вода - 350-400 г, сахар 30 г, корица, крахмал картофельный - 10 г, сливки или сметана - 20 г. Фрукты перебрать, промыть и рассортировать по видам. Яблоки и груши (крупные плоды разрезать на две-четыре части) залить холодной водой и варить под крышкой. Через 15-20 минут добавить остальные фрукты, сахар, корицу. Перед окончанием варки влить разведенный

холодной водой крахмал. При подаче к столу в тарелку положить сливки или сметану. Можно добавить отдельно отваренный рис или макаронные изделия.

Суп хлебный с фруктами

Суп хлебный с фруктами Сухари ржаные - 50 г, изюм и чернослив - 30 г или яблоки свежие - 150-200 г, вода - 200-250 г, сахар - 30 г, кислота лимонная, сливки - 20 г, корица. Хорошо просушенные сухари залить кипятком, выдержать под крышкой, а затем протереть через дуршлаг. Отдельно отварить сухие фрукты или очищенные от кожицы яблоки с добавлением сахара. Охлажденным отваром залить хлебную массу (суп должен иметь консистенцию жидкой сметаны). Заправить лимонной кислотой и корицей. При подаче к столу положить взбитые сливки.

Суп из свежих фруктов

Суп из свежих фруктов Яблоки - 80 г, корица в порошке 0,02 г. Поджаренные сухари из ржаного хлеба залить кипятком, дать настояться и процедить. Замоченные сухари протереть через сито. Протертые сухари соединить с отцеженным отваром, добавить изюм, клюквенный сок, сахар, корицу и яблоки, нарезанные ломтиками, клюкву и кипятить 5-10 минут. Затеи суп поставить на холод. Подавать со взбитыми сливками.

Суп из свежих фруктов 2

Суп из свежих фруктов Яблоки - 80 г, груши - 90 г, крахмал картофельный - 10 г, сахар - 40 г, сливки или сметана - 20 г, корица - 0,5 г, кислота лимонная. Очищенные от кожицы и семенных коробочек яблоки и груши (из отходов приготовляют отвар) нарезать ломтиками, дольками или брусочками, залить процеженным отваром или водой, добавить сахар, корицу и сварить на слабом огне. Перед окончанием варки в суп влить разведенный холодной водой картофельный крахмал, осторожно помешивая, чтобы не помять фруктов, и вновь нагреть до кипения. Если суп недостаточно кислый, добавить лимонную кислоту. Перед подачей из супа удалить корицу, затем налить его в тарелку и добавить сметану или сливки.

Суп из цитрусовых

Суп из цитрусовых Апельсины - 1/2 шт. или крупные мандарины - 1 шт., сахар - 20 г, крахмал картофельный - 10 г, сливки или сметана - 20 г, кислота лимонная. Сахар (половину нормы) растворить в горячей воде, добавить тонко нарезанную цедру апельсинов или мандаринов и довести до кипения. Затем ввести предварительно разведенный холодной водой картофельный крахмал и вновь нагреть до кипения. Полученный сироп охладить. Очищенные апельсины или мандарины нарезать ломтиками, удалить зерна, засыпать ломтики сахарным песком и

оставить так на некоторое время (пока готовится сироп). В охлажденный сироп положить подготовленные фрукты и добавить лимонную кислоту, если суп недостаточно кислый. Отдельно для гарнира отварить рассыпчатый рис или саго. При подаче в тарелку положить гарнир, налить суп и добавить сметану или сливки.

Сладкий суп с варениками

Сладкий суп с варениками Малина или вишня - 120 г, крахмал картофельный - 10 г, сахар - 50 г; для вареников: мука - 25 г, яйца - 1/5 шт., вода - 10 г, масло сливочное - 3 г, соль - 0,1 г. Ягоды (малину или вишню) перебрать, лучшие из них вымыть, удалить из вишен косточки и отложить для начинки вареников; оставшиеся размять, вместе с косточками залить водой и варить 5-6 минут. Готовый отвар снять с огня и дать ему настояться в течение 15-20 минут. После этого отвар процедить, ягоды протереть, добавить сахар и нагреть сироп до кипения. Отдельно приготовить тесто, как для пельменей, в которое добавить масло, и приготовить вареники с вишнями так же, как пельмени. Вареники опустить в кипящий сироп и варить 5-6 минут. Перед окончанием варки в суп, осторожно помешивая (чтобы не помять вареники), влить разведенный холодной водой картофельный крахмал. Этот суп можно подавать теплым или холодным со сметаной или сливками.

Суп-пюре из черники

Суп-пюре из черники Черника свежая - 130 г или сгущенка - 60 г, сахар - 20 г, крахмал картофельный - 10 г, сметана или сливки - 20 г. Свежую чернику перебрать, вымыть, залить горячей водой, сварить, протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-6 минут, затем ввести разведенный холодной водой картофельный крахмал, вновь нагреть до кипения и охладить. Если суп готовят из сушеной черники, то перебранные и промытые ягоды залить холодной водой и варить 25-30 минут. В остальном поступать так же, как при изготовлении супа-пюре из свежей черники. Подавать со сметаной или сливками.

Суп-пюре из кураги

Суп-пюре из кураги Курага - 60 г, сахар - 10 г, крахмал картофельный - 10 г, сливки или сметана - 20 г, корица 0,5 г. Курагу перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и варить в закрытой посуде вместе с отваром. В полученное пюре добавить сахар, корицу, воду, нагреть сироп до кипения, после чего влить разведенный холодной водой картофельный крахмал и дать снова закипеть. Подавать со сливками или сметаной.

Суп-пюре из клюквы

Суп-пюре из клюквы Клюква - 50 г, сахар - 30 г, крахмал

картофельный - 10 г, сливки или сметана - 20 г, корица 0,5 г. Клюкву промыть, отжать из нее сок и поставить его в холодильник. Выжимки клюквы залить водой и варить. Готовый отвар процедить, добавить в него сахар, корицу, воду, нагреть до кипения, влить разведенный холодной водой картофельный крахмал, дать снова закипеть, после чего снять с огня и соединить с клюквенным соком. Подавать суп со сметаной или сливками. Так же можно приготовить сладкие супы-пюре из клубники, земляники, малины и черной смородины.

Суп-пюре из свежих фруктов

Суп-пюре из свежих фруктов Абрикосы, персики, сливы или черешня - 130 г, крахмал картофельный - 10 г, сахар - 15 г, сливки или сметана 20 г. Фрукты вымыть, крупные плоды разрезать на две части, залить горячей водой так, чтобы они были только покрыты, и варить в закрытой посуде до размягчения. Готовые фрукты протереть вместе с отваром через сито. Оставшиеся после протирания фруктов отходы залить водой, несколько минут кипятить, а затем отвар процедить. В приготовленное пюре добавить сахар, отвар, воду (до нормы) и довести до кипения. Затем влить предварительно разведенный холодной водой картофельный крахмал, дать снова закипеть и охладить. Подавать со сливками или сметаной.

Суп из сушеных фруктов

Суп из сушеных фруктов Фрукты сухие разные - 60 г, сахар - 15 г, крахмал картофельный - 10 г, сливки или сметана - 20 г, корица - 0,5 г. Сушеные фрукты перебрать, промыть и рассортировать по видам. Крупные яблоки и груши разрезать на 2-4 части, залить холодной водой и варить в закрытой посуде 15-20 минут. В полученный отвар добавить остальные фрукты, сахар, корицу и продолжать варить до готовности. Перед окончанием варки в суп ввести разведенный холодной водой картофельный крахмал. Подавать со сливками или сметаной.

Хлебный суп с изюмом

Хлебный суп с изюмом Хлеб ржаной - 200 г, изюм или сухофрукты - 30 г, сахар 60 г, сливки - 30 г, клюква - 30 г, яблоки - 50 г, корица в порошке - 0,2 г. Поджаренные сухари из ржаного хлеба залить кипятком, дать настояться и процедить. Замоченные сухари протереть через сито. Протертые сухари соединить с отцеженным отваром, добавить изюм, клюквенный сок, сахар, корицу и яблоки, нарезанные ломтиками, клюкву и кипятить 5-10 минут. Затем суп поставить на холод. Подавать со взбитыми сливками.

Суп из сушеных слив с ревенем

Суп из сушеных слив с ревенем Сливы сушеные - 70 г, ревень

- 65 г. Отварить сушеные сливы и мелко нарезанный ревень. Вынуть из отвара, протереть, положить пюре в отвар, заправить суп сахаром, лимонной цедрой и картофельным крахмалом. Суп из слив с вином и сметаной Взять 6 стаканов слив-венгерок, положить в горшок, залить водой и варить. Протереть сливы сквозь сито, всыпать немного корицы, 1-2 стакана сахара, 3-4 толч ˚ных гвоздичек, прибавить стакан столового вина, 1,5 стакана сметаны. Вскипятить. Суп пода˚тся к столу отдельно или наливается на греночки из булки.

Суп из вишен

Суп из вишен 800 г свежих вишен (1 стакан сушеных) истолочь в ступке, налить водой, сварить. Влить ложечку картофельной муки, размешанной в стакане воды, перемешать. Положить 200 г сахара-песка, 1/4 лимона, корицы, красного столового вина, вскипятить. Залить супом бисквиты, греночки и подавать. Суп из сушеной малины Взять 1,5 стакана сушеной малины, разварить в воде с 1 стаканом сахара-песка, подбелить ложкой картофельной муки, влить 1-2 стакана сметаны.

Суп-пюре

Супы-пюре-принцыпы приготовления cup_h.gif cup_h_1.gif Супы-пюре Супы-пюре отличаются нежным вкусом, легко усваиваются, поэтому их следует широко применять в детском и лечебном питании. Суп-пюре готовят из овощей, круп, бобовых, домашней птицы и дичи, телятины, печенки, рыбы. Продукты варят до готовности, затем протирают и в виде пюре вводят в бульон, отвар или соус. Продукты, легко поддающиеся измельчению (щавель, шпинат), протирают через сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем уже пропускают через протирочную машину. Крупы развариваются очень медленно, а протирание их в процессе приготовления супов-пюре - трудоемкий процесс. Гораздо быстрее можно приготовить суп-пюре из размолотых круп. Супы-пюре можно приготовить на мясном или курином бульоне, бульоне из мясных кубиков, отварах, получаемых при варке круп и овощей, а также на цельном или разбавленном равным количеством воды молоке. Суп-пюре заправляют молоком и маслом или сливками. Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно и распределялись в бульоне равномерно, а также для получения необходимой консистенции супы-пюре (кроме супов, приготовленных из круп) соединяют с белым соусом. Сухая пассеровка дает возможность вводить в суп сливочное масло, не подвергая его воздействию высокой температуры. При изготовлении супов с протертыми крупяными продуктами масло также не подвергают предварительной тепловой обработке. Если

на молоке приготовляют супы-пюре из овощей, содержащих значительное количество кислоты, например помидоров, белый соус готовят несколько иначе: пассерованную муку сначала разводят горячим молоком, а затем уже добавляют бульон и протертые овощи и продолжают варку. Такой способ предохраняет молоко от свертывания. Чтобы придать супу-пюре необходимую густоту, его можно заправить размоченным в бульоне и протертым через сито мякишем белого черствого хлеба. Готовый суп-пюре должен быть однородным, без комков муки и кусочков непротертых продуктов, поэтому после варки его следует процедить. Цвет супа-пюре должен быть белым или соответствовать цвету продуктов, из которых он приготовлен, вкус - нежным, с хорошо выраженным ароматом основных продуктов. Овощные супы-пюре можно готовить из картофеля, цветной капусты, свежих огурцов, кабачков, тыквы, свежих помидоров, моркови, зеленого горошка, а также из смеси овощей (например картофеля, капусты и репы). Суп-пюре из помидоров варят на молоке с бульоном,

Суп-пюре из белых кореньев и моркови

Суп-пюре из белых кореньев и моркови Морковь - 120 г, ветчина - 100 г, лук репчатый - 1 шт., сельдерей - 20 г, лук-порей - 4 шт., масло растительное 15 г, сахар - 5 г, хлеб пшеничный - 50 г Удалить из моркови жесткую сердцевину; остальную часть моркови, а также одну луковицу, немного сельдерея, четыре порея измельчить; все припустить на масле вместе с куском постной ветчины; залить овощи и ветчину мясным бульоном, добавить по вкусу сахар и все вместе тушить на небольшом огне в течение 2 часов, после чего извлечь ветчину и добавить немного мякиша белого хлеба; овощи вместе с отваром и хлебом протереть через сито; полученное пюре развести до необходимой консистенции мясным бульоном и тщательно снять весь жир. Подавать с поджаренными на масле гренками из белого хлеба.

Суп-пюре из картофеля

Суп-пюре из картофеля Картофель - 180 г, лук-порей - 20 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., зелень. Лук-порей (белую часть) нашинковать и спассеровать на жире. Пассерованные коренья присоединить к нарезанному картофелю, залить бульоном и сварить в посуде, закрыв ее крышкой. Сваренные картофель и овощи протереть через сито вместе с отваром. Одновременно из подсушенной муки и бульона приготовить белый соус, присоединить к нему протертый картофель и варить 15-20 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену. После этого суп процедить через сито, вновь довести до кипения и, сняв с огня, поставить на

водяную баню. Суп заправить смесью из яичных желтков и молока, добавить соль по вкусу, кусочки сливочного масла и размешать до образования однородной массы. В тарелку с супом положить ошпаренные листики петрушки (2-3 г). Так же готовят суппюре из земляной груши.

Суп-пюре из моркови

Суп-пюре из моркови Морковь - 150 г, рис - 10 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Морковь, нарезанную кусочками произвольной формы, припустить в закрытой посуде с небольшим количеством бульона и сливочного масла. Готовую морковь протереть. Приготовить белый соус. Для гарнира в подсоленной воде отварить рис. В остальном суп приготовить так же, как и суппюре из картофеля. При подаче в тарелку с супом положить отваренный рис.

Суп-пюре из моркови с гренками CUP_P2.GIF CUP_P2_1.GIF Суп-пюре из моркови с гренками Морковь - 150 г, рис - 35 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., сахар - 2 г, гренки - 18 г. Морковь нарезать ломтиками, заправить ее солью, сахаром и слегка спассеровать на сливочном масле, залить бульоном или отваром, добавить промытый рис и варить при слабом кипении до готовности. Массу протереть, вновь довести до необходимой консистенции и заправить маслом и смесью из яичных желтков и молока. К супу отдельно подать подсушенные гренки из пшеничного хлеба. Этот суп можно приготовить также на молоке (суп-крем) и в качестве гарнира положить в него сначала пассерованную, а затем провареную морковь, нарезанную кубиками.

Суп-пюре из свеклы

Суп-пюре из свеклы Свекла - 200 г, лук-порей - 20 г, мука - 10 г, масло сливочное - 15 г, сметана или сливки - 25 г, уксус - 5 г, гренки - 18 г. Сырую свеклу очистить, натереть на терке и тушить с добавлением бульона и масла до мягкости (чтобы цвет свеклы сохранился, можно добавить уксус). Лук-порей мелко нашинковать и спассеровать на масле. Положить в бульон тушеную свеклу, пассерованный лук-порей, довести до кипения, заправить белым соусом и варить при слабом кипении. Через 15-20 минут массу протереть и вновь довести до кипения, прибавить бульон так, чтобы консистенция массы соответствовала супу-пюре, и заправить сметаной или сливками. Отдельно можно подать гренки.

Суп-пюре из кабачков и тыквы

Суп-пюре из кабачков и тыквы Кабачки или тыква - 200 г, лук-порей - 30 г, фасоль (стручки) - 25 г, мука - 12 г, масло сливочное - 12 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., гренки - 18 г. Лук-

порей слегка спассеровать, соединить с нарезанными кусочками кабачков или тыквы, залить бульоном или водой, добавить масло, немного соли и припустить. Готовые овощи протереть. Стручки фасоли нарезать брусочками и отварить для гарнира. В остальном приготовить этот суп так же, как суп-пюре из картофеля. В тарелку с супом положить кусочки вареных стручков фасоли. Отдельно подать гренки. Этот суп можно также приготовить на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из лука и томата cup_p.gif cup_p_1.gif Суп-пюре из лука и томата Лук репчатый - 40 г, томат-паста - 25 г, мука - 12 г, масло сливочное - 15 г, помидоры - 50 г или рис - 10 г, сливки - 50 г. Лук репчатый (сладкий) спассеровать на масле, добавить томатную пасту или томат-пюре и все вместе пассеровать в течение нескольких минут, затем соединить с белым соусом и варить 15-20 минут при слабом кипении. По окончании варки массу протереть через сито, вновь довести до кипения, добавляя бульон до необходимой консистенции. Суп заправить маслом и сливками. В тарелку с супом положить свежие помидоры без кожицы и семян, нарезанные маленькими кусочками и припущенные с маслом, или отварной рис.

Суп-пюре из салата

Суп-пюре из салата Салат-латук или ромен - 150 г, мука - 20 г, масло сливочное - 15 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., рис или перловая крупа - 7 г. Салат-латук или ромен погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и припустить с маслом в течение 15-20 минут. Подготовленную зелень соединить с белым соусом, приготовленным на бульоне или молочном соусе, и варить при слабом кипении 15-20 минут. Массу пропустить через протирочную машину и вновь нагреть до кипения, добавляя бульон или молоко для получения необходимой консистенции. Заправить суп смесью молока с яйцом или сливками. В тарелку с супом положить отварной рис или перловую крупу. Этот суп можно приготовить на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из свежих огурцов

Суп-пюре из свежих огурцов Огурцы - 160 г, масло сливочное - 15 г, мука - 20 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Огурцы свежие (тепличные или грунтовые) нарезать ломтиками, добавить масло и припускать в течение 10-15 минут, после чего соединить с белым соусом и варить 15-20 минут. Массу протереть, вновь довести до кипения, добавляя бульон, чтобы получить необходимую консистенцию. Заправить суп смесью из молока, яиц и масла. В тарелку с супом положить огурцы, нарезанные кубиками и припущенные с маслом. Этот суп можно приготовить

на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из свежих помидоров

Суп-пюре из свежих помидоров Помидоры - 150 г, лук-порей - 10 г, мука - 20 г, рис - 10 г, масло сливочное - 20 г, сметана - 40 г. Слегка спассерованный на масле лук-порей вместе с нарезанными помидорами припустить и протереть через сито. Отдельно отварить рис для гарнира. Из бульона и пассерованной муки (без жира) приготовить белый соус, дать ему прокипеть, добавить протертые помидоры и варить 1520 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену. По окончании варки суп процедить через сито, заправить солью, добавить сметану, кусочки сливочного масла и размешать до образования однородной массы. При подаче в тарелку с супом положить отваренный рис. Суп-пюре из помидоров можно также приготовить на молоке (суп-крем) и подать к нему гренки (18 г).

Суп-пюре из помидоров и яблок

Суп-пюре из помидоров и яблок Морковь - 20 г, лук - 10 г, помидоры - 50 г, яблоки - 50 г, рис - 20 г, мука - 15 г, масло сливочное - 15 г, паприка 0,5 г. Морковь и лук нарезать ломтиками и слегка спассеровать на масле, добавить муку, смешанную с паприкой, и пассеровать еще 1-2 минуты. Затем присоединить горячий мясной бульон, довести до кипения, добавить помидоры, свежие яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезанные ломтиками, и варить 20-30 минут. Массу протереть через сито, вновь довести до кипения и заправить солью. Отдельно в подсоленной воде отварить рис. К супу подать на пирожковой тарелке отваренный рис.

Суп-пюре из стручков фасоли

Суп-пюре из стручков фасоли Бульон мясной или костный - 350 г, стручки фасоли 100 г, мука - 20 г, масло сливочное - 15 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт.

для льезона: молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт. Первый способ Лучшие стручки фасоли нарезать на кусочки в форме ромбиков или брусочков и отварить отдельно для гарнира (15-20 г на порцию). Остальную фасоль вымыть и пропустить через мясорубку. Одновременно приготовить белый соус, в который добавить фасоль, и варить 15-20 минут. После окончания варки суп пропустить через протирочную машину, довести до кипения, заправить льезоном, кусочками сливочного масла и размешать до образования однородной массы. При подаче в суп добавить вареную фасоль. Отдельно подать гренки. Второй способ Отобрать 15-20 г хороших стручков для гарнира. Все оставшиеся стручки вместе с картофелем нарезать тонкими пластинками, полить маслом (10 г), слегка посолить, залить

бульоном (150 г) и варить под крышкой на слабом огне до готовности, затем массу протереть и развести бульоном и горячим молоком до консистенции супа-пюре, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом и льезоном по вкусу. Подавать суп, как сказано выше. Суп-пюре можно приготовить, как суп-крем (на молоке), заменив картофель молочным соусом.

Суп-пюре из спаржи

Суп-пюре из спаржи Спаржа - 55 г, масло сливочное - 20 г, мука - 20 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Головки свежей или консервированной очищенной спаржи (1520 г на порцию) отварить отдельно, остальную спаржу варить в белом соусе в течение 20-25 минут. По окончании варки массу протереть через сито, добавить бульон, вновь довести до кипения и заправить смесью яичных желтков, молока и масла. В тарелку с супом положить головки спаржи. Этот суп можно приготовить также на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из цветной капусты

Суп-пюре из цветной капусты Капуста цветная - 75 г, масло сливочное - 20 г, мука 20 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Кочаны цветной капусты разобрать на мелкие кочешки и сварить отдельно в бульоне. В остальном варить суп, как описано в рецепте "Суп-пюре из спаржи". В тарелку с супом положить кочешки отварной капусты. Этот суп можно приготовить также на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из кукурузы молочной зрелости

Суп-пюре из кукурузы молочной зрелости Кукуруза (зерна) - 80 г, морковь - 10 г, петрушка и сельдерей - 10 г, лук репчатый - 10 г, масло сливочное 10 г, мука - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., гренки - 18 г или кукурузные хлопья - 15 г. Лук и коренья мелко нарезать и слегка спассеровать, положить вареную кукурузу, добавить немного бульона или воды и тушить 10-15 минут. Затем все это протереть через сито. Протертую кукурузу заправить белым соусом и варить 10-15 минут. Процедить суп через сито, вскипятить и заправить смесью из яичных желтков и молока. Положить сливочное масло, посолить и размешать до образования однородной массы. Подавать с гренками из пшеничного хлеба или с кукурузными хлопьями.

Суп-пюре из свежих белых грибов или шампиньонов Cup_p.gif Cup_p_1.gif Суп-пюре из свежих белых грибов или шампиньонов Шампиньоны - 50 г или грибы белые, или сморчки - 75 г, масло сливочное - 20 г, мука - 20 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Отобрать для гарнира мелкие шляпки свежих белых грибов или шампиньонов и припустить в бульоне. Остальные грибы зачистить, промыть, пропустить через мясорубку. Измельченные

грибы положить в сотейник, добавить сливочное масло и на небольшом огне тушить 20-30 минут. Тушеные грибы соединить с белым соусом и варить 20-25 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену. После варки массу пропустить через протирочную машину, вновь довести до кипения и, сняв с огня, поместить на водяную баню. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока, соединить с кусочком сливочного масла. В тарелку с супом добавить тонко нарезанные шляпки припущенных грибов. Вместо белых грибов или шампиньонов этот суп можно приготовить из сморчков, которые следует предварительно прокипятить в течение 5-6 минут, промыть, а затем уже пропустить через мясорубку. Этот суп можно приготовить также на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из артишоков

Суп-пюре из артишоков Артишоки - 2 шт., курица вареная (филе) - 15 г, горошек зеленый - 25 г, шпинат - 20 г, масло сливочное - 20 г, мука - 20 г, яйца - 1/4 шт., сливки - 50 г, лимон - 1/6 шт. Обработать артишоки, отделить донышки. Донышки артишоков сбрызнуть лимонным соком и припустить с маслом и бульоном. Отдельно в кастрюле спассеровать муку и приготовить белый соус на курином бульоне. В соус добавить зеленый горошек, припущенные донышки артишоков и варить 15-20 минут при слабом кипении. Массу протереть через сито и вновь довести до кипения, развести бульоном и заправить смесью из яичных желтков и сливок. При подаче в суп положить вареное куриное филе, нарезанное кубиками, и нарезанные листики вареного шпината.

Суп-пюре из каштанов

Суп-пюре из каштанов Каштаны - 125 г, сельдерей - 25 г, масло сливочное - 10 г, мука - 10 г, молоко - 100 г, яйца (желтки) - 1/4 шт., гренки - 18 г. Очистить от кожуры и кожицы каштаны, смешать их с нарезанным сельдереем, залить бульоном и тушить в посуде с закрытой крышкой до размягчения (30-40 минут). протереть каштаны через сито, соединить с процеженным белым соусом, довести до кипения, заправить солью, смесью из яичных желтков и молока, кусочками сливочного масла и размешать до образования однородной массы. В тарелку с супом положить гренки или подать их отдельно.

Суп-пюре из риса

Суп-пюре из риса Рис - 50 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Промытый рис положить в посуду, залить бульоном, добавить сливочное масло, закрыть посуду крышкой и варить 40 минут при слабом кипении. Готовый рис протереть через сито, развести горячим бульоном и вновь нагреть

до кипения. Отдельно отварить в бульоне рассыпчатый рис для гарнира. Суп заправить смесью из яичных желтков и молока. При подаче в тарелку положить отваренный в бульоне рис. Так же можно приготовить суп-пюре из риса с омлетом и суп на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из перловой крупы

Суп-пюре из перловой крупы Крупа перловая - 40 г, масло сливочное - 10 г, молоко 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., гренки - 18 г. Промытую крупу залить бульоном (5 л бульона на 1 кг крупы) и на слабом огне варить в течение 2-3 часов. Сваренную крупу вместе с отваром протереть (непротертые остатки от перловой крупы удалить), развести бульоном до необходимой консистенции и довести до кипения. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока, кусочками сливочного масла. Подать суп с гренками. Кроме того, в качестве гарнира можно использовать вареную перловую крупу. Этот суп можно приготовить также на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из фасоли

Суп-пюре из фасоли Фасоль белая - 80 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, морковь - 10 г, петрушка - 5 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., гвоздика. Фасоль промыть, залить охлажденным бульоном или водой (3 л на 1 кг фасоли), положить надрезанную вдоль морковь, петрушку, головку репчатого лука с воткнутой в нее гвоздиков (2-3 шт. на 10 порций) и варить. Сваренную фасоль протереть через сито вместе с отваром, удалив овощи. Лукпорей нашинковать и спассеровать отдельно. Из муки и бульона приготовить белый соус, процедить его, соединить с фасолью и варить 10-15 минут. Заправить суп так же, как суп-пюре из стручков фасоли. В тарелку с супом добавить пассерованный лук-порей.

Суп-пюре из чечевицы (желтой)

Суп-пюре из чечевицы (желтой) Чечевица - 70 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, морковь - 10 г, петрушка - 5 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., гвоздика. Суп-пюре из желтой чечевицы приготовить и подать так же, как суп-пюре из фасоли. Лук репчатый спассеровать и сварить в супе. Суп-пюре из чечевицы можно готовить на бульоне, в котором варились копчености (свиная копченая грудинка и др.) или ветчинные кости.

Суп-пюре из кукурузы

Суп-пюре из кукурузы Кукуруза - 240 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Сварить в слегка подсоленной воде свежую или консервированную кукурузу. Часть кукурузы оставить для гарнира, а остальную

протереть, соединить с белым или молочным соусом и довести до кипения. Когда суп приобретет необходимую консистенцию, заправить его смесью из яичных желтков и молока. В качестве гарнира в тарелку положить вареную кукурузу. Этот суп можно приготовить на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из домашней птицы

Суп-пюре из домашней птицы Курица, цыплята, индейка или утка - 75 г, морковь - 10 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 10 г, мука - 20 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Курицу или индейку сварить с ароматическими кореньями. У готовой домашней птицы отделить мясо от костей. Мясо, кроме филе, пропустить через протирочную машину или растереть в ступке до кашицеобразной консистенции, постепенно добавляя холодный бульон. Если мясо растирают в ступке, то полученную массу затем протирают через частое сито. Из бульона и пассерованной муки приготовить белый соус, процедить его, соединить с протертой массой и довести до кипения. Готовый суп заправить смесью из яичных желтков и молока, кусочками сливочного масла. В тарелку с супом положить филе птицы, нарезанное короткой соломкой. Этот суп можно также приготовить на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из домашней птицы с фисташками

Суп-пюре из домашней птицы с фисташками Курица - 75 г, фисташки - 15 г, рис - 30 г, масло сливочное - 15 г, сливки - 100 г, яйца (желтки) - 1/4 шт. Рис прогреть в кастрюле с маслом в течение нескольких минут, добавить куриный бульон и, помешивая, нагреть до кипения, после чего варить при слабом кипении до готовности риса. Вареное куриное филе растереть и измельчить так же, как описано в предыдущем рецепте. Полученное пюре смешать с процеженным соусом, довести до кипения и хранить на водяной бане. Фисташки, ошпаренные и очищенные от кожицы, растереть в ступке с маслом и протереть через сито. При подаче в суп добавить сливочное масло с фисташками и смесь из яичных желтков со сливками.

Суп-пюре на курином бульоне с кнелями

Суп-пюре на курином бульоне с кнелями Мука - 20 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 100 г, яйца 1/5 шт.; для кнелей: курица - 50 г, молоко - 25 г, яйца (белки) - 5 г, масло сливочное - 4 г, шампиньоны - 15 г, томат-паста 2 г, шпинат или зеленый горошек - 7 г. Приготовить белый соус на курином бульоне. По готовности соус процедить, смешать с бульоном, вновь довести до кипения, заправить смесью из яичных желтков и молока, положить кусочки сливочного масла и размешать. В качестве гарнира в суп положить маленькие кнели из куриного мяса со шпинатом или

зеленым горошком, с шампиньонами, с томатом и натуральные (10-12 шт. на порцию).

Суп-пюре из дичи

Суп-пюре из дичи Куропатка серая - 1/3 шт. или тетерев - 1/8 шт., или фазан - 1/8 шт., или куропатка белая - 1/4 шт., мука 20 г, масло сливочное - 20 г, молоко или сливки - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Обработанную дичь (рябчик, фазан, тетерев, куропатка и др.) обжарить слегка с маслом (для большей ароматизации супа) и сварить в бульоне. У готовой дичи отделить мясо от костей. Оставить 8-10 г филе для гарнира, а остальное мясо измельчить и пропустить через протирочную машину или растереть в ступке. Добавить в протертую массу холодный бульон до получения кашеобразной консистенции. Приготовленное таким образом пюре до употребления хранить в холодильнике. Одновременно приготовить белый соус, на бульоне из дичи, добавить кости дичи и варить 20-25 минут. Затем соус процедить, присоединить к нему пюре из дичи и вновь довести до кипения. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока, маслом и солью. При подаче в тарелку с супом положить филе дичи, нарезанное короткой соломкой, или кнели, разделанные при помощи двух чайных ложек.

Суп-пюре из печенки

Суп-пюре из печенки Печенка телячья или куриная - 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук - 20 г, мука - 20 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт., гренки - 18 г. Телячью или куриную печенку нарезать мелкими кусочками, слегка поджарить вместе с пассерованными кореньями и репчатым луком, а затем припустить до готовности. Готовые продукты протереть при помощи протирочной машины или через сито. Одновременно приготовить белый соус, проварить его в течение 15-20 минут. Готовый соус соединить с протертой печенкой, тщательно размешать до образования однородной массы и дать прокипеть 5-10 минут, затем процедить. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока и кусочками сливочного масла. Подать отдельно гренки. Этот суп можно также приготовить на молоке (суп-крем).

Суп-пюре из мозгов

Суп-пюре из мозгов Мозги - 75 г, мука - 15 г, масло сливочное - 10 г, молоко 20 г, сливки - 50 г, гренки - 18 г. Обработанные, припущенные говяжьи, телячьи или бараньи мозги протереть вместе с бульоном через сито, соединить с молочным соусом и довести до кипения, добавить бульон для придания супу необходимой консистенции. Заправить суп сливками. В тарелку с супом положить гренки или подать их отдельно на тарелке.

Суп-пюре из рыбы с кнелями

Суп-пюре из рыбы с кнелями Филе рыбы - 70 г, масло сливочное - 20 г, мука - 15 г, молоко - 200 г, бульон рыбный - 150 г, сливки - 50 г, сельдерей - 5 г; для кнельной массы: филе рыбы - 20 г, хлеб пшеничный (мякиш) - 6 г, молоко - 12 г, яйца (белки) - 4 г. Филе рыбы (трески, судака, карпа, кефали, кеты и др.) припустить с маслом и веточкой сельдерея. Готовую рыбу протереть на протирочной машине или вручную, растереть в ступке до кашицеобразной консистенции, добавляя рыбный бульон или белый соус, и процедить массу через сито. Пюре соединить с процеженным белым или молочным соусом, нагреть до кипения, добавить рыбный бульон или молоко для придания супу необходимой консистенции. Суп заправить сливками и солью. При подачи в суп положить кнели в форме раковых шеек, приготовленные из кнельной массы.

Суп-пюре из рыбы и раков

Суп-пюре из рыбы и раков Филе рыбы - 70 г, масло сливочное - 10 г, мука - 15 г, бульон рыбный - 350 г, сельдерей - 5 г, яйца (желтки) - 1/5 шт., молоко - 100 г, масло раковое - 15 г, раки - 1 шт., печенка рыбы - 30 г или кнели - 50 г. Филе рыбы (судака, карпа, кеты и др.) припустить. В белый соус, приготовленный на рыбном бульоне (уха), добавить припущенную рыбу, веточку сельдерея и варить 10-15 минут при слабом кипении. Рыбу протереть вместе с соусом, вновь довести до кипения, добавить бульон для придания необходимой консистенции. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока и раковым маслом. В качестве гарнира в тарелку положить очищенные нарезанные раковые шейки и клешни, кусочки вареной печенки карпа, налима или судака или готовые кнели из рыбы.

Суп-пюре из раков

Суп-пюре из раков Раки мелкие - 2 шт., морковь - 15 г, петрушка - 15 г, лук репчатый - 10 г, томат-пюре - 10 г, вино - 15 г, коньяк - 5 г, мука - 20 г, масло сливочное - 25 г, молоко - 75 г, яйца (желтки) - 1/3 шт.; для кнельной массы: судак (филе) - 30 г, молоко - 30 г, хлеб пшеничный (мякиш) - 7 г, яйца (белки) - 9 г. Морковь, петрушку, репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать на масле в сотейнике. В пассерованные овощи положить промытые раки и, помешивая, пассеровать в течение 3-5 минут. Затем влить коньяк, а вслед за ним сухое белое вино и бульон (100 г на порцию), добавить томат-пюре, закрыть посуду крышкой и припускать 8-10 минут. У вареных раков отделить шейки, клешни и очистить их от кожуры. У панцирей отломать ножки, после чего удалить внутренности. Часть панцирей (1-2 шт. на порцию) оставить для гарнира. Из остальных панцирей и

кожуры, снятой с клешней и шеек, приготовить раковое масло. Для гарнира приготовить кнельную массу, которой нафаршировать панцири раков. Из нее же сделать кнели в форме раковых шеек, выпуская массу из бумажной трубочки на противень, смазанный маслом. Панцири и кнели сварить в бульоне или в подсоленной воде. Из бульона и сухой мучной пассеровки приготовить белый соус, соединить его с бульоном и протертыми кореньями, оставшимися от припускания раков, и варить 15-20 минут. По окончании варки суп процедить, вновь довести до кипения, заправить смесью из яичных желтков и молока, добавить раковое масло и размешать до образования однородной массы. При подаче в тарелку положить прогретый в бульоне гарнир (фаршированные панцири раков, кнели из кнельной массы, очищенные шейки и клешни) и налить суп. Отдельно можно подать расстегаи с вязигой и рыбой.

Суп-пюре из консервированных крабов

Суп-пюре из консервированных крабов Крабы консервированные - 50 г, масло сливочное - 15 г, мука - 20 г, морковь - 15 г, петрушка - 15 г, лук - 10 г, помидоры - 40 г, томат-пюре - 10 г, вино - 15 г, молоко 100 г или сливки - 75 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Морковь, петрушку и лук, тонко нарезанные, спассеровать с маслом в сотейнике. К овощам добавить сухое белое вино, кусочки крабов вместе с соком, томат-пюре, помидоры без семян и кожицы, припущенные с маслом. Кусочки крабов (12-15 г) отобрать для гарнира. Все это варить 8-10 минут в посуде с закрытой крышкой, а затем протереть на протирочной машине или вручную. Полученное пюре соединить с белым соусом и варить 5-6 минут, добавляя бульон до необходимой консистенции. Заправить суп маслом и смесью из яичных желтков и молока или сливок. При подаче в тарелку с супом положить кусочки крабов.

Суп-пюре из салаки

Суп-пюре из салаки Салака (филе) - 65 г, картофель - 100 г, лук репчатый 10 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 150 г, яйца (желтки) - 1/8 шт. Салаку разделать на филе, промыть, положить в посуду вместе с картофелем и репчатым луком, залить все рыбным бульоном или водой, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 25-30 минут. Затем, слив бульон, рыбу и овощи пропустить через протирочную машину или мясорубку. Пассерованную пшеничную муку соединить с горячим бульоном, прокипятить и процедить. Затем добавить туда протертую салаку, размешать и кипятить еще 10-15 минут. Перед подачей суп заправить сливочным маслом и смесью яичных желтков с горячим молоком. Вместо яично-молочной смеси при

подаче в суп можно добавить сметану (20 г).

Суп-пюре из свежих грибов и рыбы

Суп-пюре из свежих грибов и рыбы На 0,5 кг рыбы: отварные белые грибы или шампиньоны - 1 стакан, лук репчатый - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., мука - 2 ст. ложки, сливочное масло - 2 ст. ложки, молоко - 1/2 стакана, желток - 1 шт., соль по вкусу. Рыбу разделывают на филе без костей, припускают и дважды пропускают через мясорубку. Грибы перебирают, промывают, припускают и отделяют ножки от шляпок. Ножки пропускают через мясорубку, обжаривают на сливочном масле вместе с луком, кореньями, а шляпки нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Измельченную рыбу, грибы и овощи соединяют, разводят рыбным бульоном (если отвар от грибов получится светлым, то часть его можно добавить в суп), добавляют белый соус и проваривают суп 5-7 минут. При подаче на стол в суповую тарелку кладут грибы, наливают суп, заправленный яично-молочной смесью, и добавляют кусочек сливочного масла. Чтобы приготовить яично-молочную смесь, яичные желтки тщательно растирают, постепенно вливают горячее молоко и прогревают на водяной бане (в кастрюле с горячей водой) до загустения (т.е. до температуры примерно 80-85 С). Кипятить яично-молочную смесь нельзя, так как яйца при этом свернутся и появятся комочки. В любом случае яичномолочную смесь после прогревания следует процедить

Суп-пюре из креветок, мяса криля или морского гребешка

Суп-пюре из креветок, мяса криля или морского гребешка На 0,2 кг мяса отварных креветок или варено-мороженого мяса криля, или отварного мяса морского гребешка: лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., мука - 2 ст. ложки, сливочное масло - 2 ст. ложки, молоко - 1/2 стакана, желток - 1 шт., соль по вкусу. Нерыбные продукты моря отваривают, шейки креветок и мясо морского гребешка нарезают кусочками, мясо криля разъединяют на шейки. Морковь, лук и корень петрушки измельчают, обжаривают на сливочном масле на слабом огне до полуготовности, добавляют нерыбные продукты моря, обжаривают все еще 57 минут, добавляют бульон и припускают до готовности овощей и кореньев. Готовые овощи и нерыбные продукты моря пропускают через мясорубку, добавляют соус, бульон, проваривают 3-5 минут, а затем заправляют яично-молочной смесью. При подаче на стол в суповую тарелку кладут кусочки креветок, мяса криля, или морского гребешка, наливают суп и добавляют кусочек сливочного масла.

Суп-пюре из рыбы или кальмара и лука

Суп-пюре из рыбы или кальмара и лука На 0,5 кг рыбы или

0,2-0,3 кг отварного филе кальмаров: лук репчатый - 5-6 шт., корень петрушки - 2 шт., корень сельдерея - 1 шт., мука - 2 ст. ложки, сливочное масло 2 ст. ложки, молоко - 1/2 стакана, желток - 1 шт. Рыбу отваривают, отделяют мякоть и дважды пропускают через мясорубку. Филе кальмаров 3-4 раза пропускают через мясорубку, так как оно имеет более плотную, чем рыба, консистенцию. Лук и белые коренья слегка обжаривают на сливочном масле, добавляют немного бульона, тушат их 5-10 минут до готовности, а затем протирают через сито до получения однородной массы. Рыбу или кальмары соединяют с луком и кореньями, добавляют белый соус, бульон, проваривают 3-5 минут, а затем заправляют яично-молочной смесью. При подаче на стол в суповую тарелку кладут кусочки рыбы или нарезанные соломкой кальмары, наливают суп и добавляют кусочек сливочного масла.

Суп-пюре из креветок или мяса криля с горошком

Суп-пюре из креветок или мяса криля с зеленым горошком На 0,2 кг мяса отварных креветок или варено-мороженого мяса криля: зеленый горошек консервированный - 1,5 стакана, лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., мука - 2 ст. ложки, сливочное масло 2 ст. ложки, сливки - 1/2 стакана, соль по вкусу. Креветки отваривают, отделяют шейки и нарезают их кусочками. Морковь, лук и коренья пассеруют, а затем припускают до готовности, добавив в конце консервированный зеленый горошек, креветки или, по желанию, мясо криля. Овощи с нерыбными продуктами моря дважды пропускают через мясорубку или протирают через сито, добавляют белый соус, бульон, проваривают 3-5 минут и заправляют сливками. При подаче на стол в суповую тарелку кладут кусочки креветок или мяса криля, наливают суп и добавляют кусочек сливочного масла.

Суп-пюре из риса с рыбой, креветками

Суп-пюре из риса с рыбой, креветками или мясом криля На 0,5 кг рыбы или 0,2 кг мяса отварных креветок или варено-мороженого мяса криля: рис - 1 стакан, лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., корень петрушки - 2 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка, молоко - 1/2 стакана, желток - 1 шт. Рыбу отваривают или припускают с овощами, отделяют мякоть и дважды пропускают через мясорубку. Креветки отваривают и отделяют мякоть. Мясо криля разбирают на шейки. Рис перебирают, промывают, варят в трех-четырехкратном количестве подсоленной воды до готовности, добавив за 5-10 минут до окончания варки пассерованные овощи и коренья. Готовый рис протирают с овощами (а при использовании креветок или мяса криля - вместе с этими продуктами) через сито, соединяют с рыбой, разводят

бульоном, проваривают 3-5 минут и заправляют льезоном. При подаче на стол в суповую тарелку кладут 1 столовую ложку отварного риса, наливают суп и добавляют кусочек сливочного масла.

Суп-пюре из моркови (на рисе)

Суп-пюре из моркови (на рисе) Бульон мясной или костный - 350 г, морковь - 160 г, рис (для супа и для гарнира) - 40 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт. Нарезать морковь тонкими пластинками вручную или на машине, заправить солью и слегка спассеровать с маслом в продолжение 5-6 минут, после чего залить горячим бульоном (250 г), добавить промытый рис (25 г) и варить при слабом кипении 40-45 минут. По готовности массу протереть, полученное пюре развести бульоном до консистенции супапюре, довести до кипения и заправить суп маслом и льезоном по вкусу. На гарнир отварить рис в бульоне и хранить его на мармите. При подаче на стол, в тарелку с супом положить рис или к супу подать мелкие подсушенные гренки.

Суп-пюре из моркови (на гренках)

Суп-пюре из моркови (на гренках) Хлеб пшеничный (мякиш) - 40 г, гренки мелкие для гарнира - 20 г; остальные продукты, кроме риса, те же, что для супа-пюре из моркови. Готовить суп-пюре, как описано выше, с той лишь разницей, что из мякиша хлеба приготовить мелкие подсушенные или поджаренные с маслом гренки и присоединить к слегка спассерованной моркови, залить бульоном и варить при слабом кипении до готовности. Отдельно подать мелкие гренки.

Суп-пюре из моркови (на картофеле)

Суп-пюре из моркови (на картофеле) Бульон мясной или костный - 350 г, морковь - 160 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт., картофель - 60 г, хлеб пшеничный (мякиш) - 40 г, гренки мелкие для гарнира - 20 г. Подготовить морковь так же, как для супа-пюре из моркови. В слегка спассерованную морковь добавить картофель, нарезанный тонкими пластинками, перемешать, залить бульоном и варить под крышкой на слабом огне до готовности. Отдельно подать мелкие гренки.

Суп-пюре из моркови (на белом соусе)

Суп-пюре из моркови (на белом соусе) Бульон мясной или костный - 350 г, морковь - 160 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт.; для гарнира: рис - 10 г или мелкие гренки - 20 г. Подготовить морковь так же, как для супа-пюре из моркови, слегка спассеровать с маслом и припустить с бульоном до готовности.

Отдельно приготовить белый соус. Протертую морковь (пюре) соединить с процеженным соусом, довести до кипения и заправить маслом и льезоном по вкусу. Отдельно (можно в бульоне) сварить для гарнира рис и хранить его на мармите. Подавать суп-пюре с рисом или с подсушенными мелкими гренками.

Суп-пюре из земляной груши

Суп-пюре из земляной груши Земляная груша - 210 г, морковь (для гарнира) - 30 г; Бульон мясной или костный - 350 г, , лук репчатый - 10 г; для гарнира: мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, молоко 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт. Суп-пюре из земляной груши готовят так же, как суп-пюре из картофеля. Отдельно для гарнира припустить морковь, нарезанную кубиками, которую положить при подаче на стол в тарелку. Суп этот можно приготовить в виде супа-крема на молоке.

Суп-крем из разных овощей

Суп-крем из разных овощей Молоко - 250 г, бульон или отвар - 150 г, морковь - 30 г, капуста белокочанная - 40 г, картофель - 40 г, репа или брюква - 30 г, горошек свежий - 10 г, лук репчатый и порей - по 10 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, сливки - 50 г или молоко - 75 г. Морковь, репу или брюкву нарезать пластинками. Лук нашинковать и слегка спассеровать с маслом, затем присоединить морковь, репу или брюкву, ошпаренную кипятком (с целью удаления горечи), капусту, также ошпаренную, свежий горошек и все вместе припустить с добавлением бульона до готовности. Отдельно приготовить молочный соус. Протертые овощи соединить с процеженным соусом, развести бульоном или отваром до консистенции супа-пюре, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом и сливками по вкусу. Отдельно в форме кубиков приготовить гарнир из тех же овощей (моркови, репы, горошка) по 15-20 г на порцию. К супу можно подать мелкие гренки. Свежий горошек можно заменить консервированным.

Суп-пюре из кабачков

Суп-пюре из кабачков Бульон мясной или костный - 350 г, кабачки - 130 г, лукпорей - 20 г, мука - 15 г, масло сливочное - 10 г, молоко 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт., стручки фасоли - 20 г. Лук нашинковать, слегка спассеровать с маслом, присоединить нарезанные кабачки, слегка посолить и припустить в закрытой посуде. Отдельно приготовить белый соус. Стручки фасоли нарезать брусочками или ромбами и отварить для гарнира. В остальном готовить и подавать суп так же, как суп-пюре из картофеля. Отдельно можно подать мелкие гренки.

Суп-пюре из шпината

Суп-пюре из шпината Бульон мясной - 400 г, лук-порей - 20 г,

морковь - 20 г, мука - 20 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца - 1/8 шт. Лук-порей слегка спассеровать. Листья шпината сварить в небольшом количестве бульона или воды. Готовый шпинат протереть через сито. Муку спассеровать сухим способом. Отдельно для гарнира отварить в бульоне морковь, нарезанную мелкими кубиками. Из бульона, отвара от шпината и пассерованной муки приготовить белый соус, к которому присоединить протертый шпинат, пассерованный лук и варить 10-15 минут. По окончании варки суп процедить через сито, протереть лук, затем довести до кипения и заправить льезоном и маслом так же, как суп-пюре из свежих огурцов. При подаче на стол в суп положить морковь. Отдельно можно подать гренки.

Суп-крем из салата

Суп-крем из салата Молоко - 250 г, бульон или отвар - 150 г, салат зеленый 125 г, мука - 20 г, масло сливочное - 15 г, зелень - 2 г, хлеб пшеничный - 30 г, сливки - 50 г. Листья зеленого салата ошпарить в течение одной минуты, откинуть, облить холодной водой, дать стечь воде и слегка спассеровать с маслом, затем соединить с молочным соусом и варить при слабом кипении 15-20 минут, после чего протереть, развести пюре бульоном или отваром до необходимой консистенции, довести до кипения и заправить суп сливками и маслом по вкусу. Для гарнира ошпарить листики зелени петрушки (2 г) и добавить их в суп. Отдельно подать гренки.

Суп-крем из кукурузы

Суп-крем из кукурузы Молоко - 250 г, бульон - 150 г, кукуруза (зерна молодой зрелости) - 240 г, лук-порей - 20 г, ветки сельдерея - 10 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, хлеб пшеничный - 30 г или кукурузные хлопья - 15 г. Лук-порей нашинковать, слегка спассеровать с маслом, затем добавить вымытые зерна кукурузы, сельдерей, немножко посолить, закрыть посуду крышкой и припускать 30-40 минут. Отдельно приготовить молочный соус. Протертую кукурузу соединить с процеженным соусом, развести бульоном или отваром до необходимой консистенции и довести до кипения. Заправить суп, как сказано выше. Подавать суп с кукурузными хлопьями или мелкими гренками. Суп-крем из кукурузы можно приготовить как суп-пюре на белом соусе.

Суп-пюре из помидоров

Суп-пюре из помидоров Бульон мясной или костный - 350 г, помидоры - 150 г, лукпорей - 20 г, мука - 15 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, рис - 10 г. Слегка спассерованный с маслом лук-порей вместе с нарезанными помидорами припустить в

закрытой посуде, а затем протереть через сито. Отварить рис для гарнира. Приготовить белый соус, дать ему прокипеть, а затем добавить протертые помидоры и варить 15-20 минут; появляющуюся на поверхности пену удалять. По окончании варки суп пропустить через сито, заправить, добавляя сметану, кусочки сливочного масла, и размешать до образования однородной массы. При подаче в тарелку положить отваренный рис и налить суп. Отдельно подать гренки.

Суп-пюре из томата-пюре

Суп-пюре из томата-пюре Бульон мясной - 400 г, горошек свежий или консервированный - 50 г, мука пшеничная - 20 г, масло 10 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт. Консервированный горошек (или лопаточки горошка) отварить и вместе с жидкостью протереть через сито, присоединить к приготовленному белому соусу и варить 1520 минут. Заправлять суп таким же способом, как и суп-пюре из свежих огурцов. При подаче в суп добавить вареный горошек. Отдельно подать гренки.

Суп-крем из помидоров и яблок

Суп-крем из помидоров и яблок Молоко - 150 г, бульон - 350 г, помидоры - 75 г, яблоки 75 г, мука - 15 г, масло сливочное - 15 г, рис - 10 г, сливки - 50 г, паприка - 0,5 г. Помидоры и яблоки, очищенные от кожицы и семенных коробочек, нарезать, слегка посолить, посыпать паприкой и припустить с маслом в собственном соку. Отдельно приготовить молочный соус. Заправить суп, как описано выше. Для гарнира отварить рис в бульоне и хранить до отпуска на мармите.

Суп-крем из лука и томата

Суп-крем из лука и томата Лук репчатый - 50 г, томат-паста - 30 г, мука - 15 г, масло сливочное - 15 г, сливки - 50 г, рис - 10 г, молоко 250 г, бульон или отвар - 150 г. Лук репчатый (испанский или другой сладкий) нашинковать и слегка спассеровать с маслом, затем добавить томатную пасту или томат-пюре (хорошего вкуса), вместе прогреть, соединить с молочным соусом и варить при слабом кипении 15-20 минут. В остальном поступать, как описано выше. Отдельно, для гарнира, отварить рис.

Суп-пюре из савойской капусты

Суп-пюре из савойской капусты Бульон мясной - 250 г, капуста савойская - 160 г, масло сливочное -- 20 г, мука - 20 г, молоко - 150 г. Савойскую капусту нашинковать, ошпарить и припустить с маслом (8-10 г) и бульоном в течение 15-20 минут, а затем соединить с приготовленным белым соусом и варить при слабом кипении до готовности. Массу протереть, развести

бульоном до нормальной консистенции супа, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом, молоком или сливками по вкусу. Подавать суп с мелкими гренками. Суп-пюре из савойской капусты можно приготовить как супкрем (на молоке).

Суп-пюре из брюквы

Суп-пюре из брюквы Бульон мясной - 250 г, брюква - 180 г, мука - 10 г, масло сливочное - 15 г, молоко - 150 г или бульон мясной - 150 г, мука - 20 г. Брюкву, нарезанную тонкими пластинками, ошпарить (1-2 минуты), откинуть и припустить с маслом (5 г) и небольшим количеством бульона под крышкой до готовности. Отдельно приготовить белый соус. Брюкву протереть. В дальнейшем суп готовить, как сказано выше. При подаче на стол в суп положить ошпаренные листики петрушки и мелкие гренки. Суп этот можно приготовить иначе, а именно: брюкву подготовить (слегка спассеровать), как сказано выше, присоединить к ней картофель, нарезанный так же, залить бульоном и варить до готовности. Массу протереть на протирочной машине, затем добавить горячее молоко до нормальной консистенции супа, довести до кипения и, сняв с огня, заправить маслом по вкусу. Подавать суп с мелкими гренками.

Суп-пюре из печени

Суп-пюре из печени Бульон мясной - 400 г, морковь - 15 г, петрушка - 5 г, лук - 10 г, мука - 20 г, масло сливочное - 20 г, печень домашней птицы, телячья или другая - 75 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт. Печень телячью или домашней птицы нарезать мелкими кусочками, слегка поджарить вместе с кореньями и луком, а затем припустить до готовности. Готовые продукты протереть через сито. Одновременно приготовить белый соус, проварить его 15-20 минут, процедить, соединить с протертой печенью, тщательно размешать до образования однородной массы и довести до кипения. Готовый суп заправить льезоном (из яичных желтков и молока) и сливочным маслом по вкусу. Подавать суп с гренками.

Суп-пюре из домашней птицы

Суп-пюре из домашней птицы Курица, цыпленок, индейка или утка - 100 г, морковь, петрушка - 10 г, лук - 10 г, мука - 20 г, масло сливочное 20 г, молоко - 100 г или сливки - 75 г, яйца (желток) - 1/8 шт. Суп-пюре из домашней птицы готовят преимущественно из кур и цыплят, но, кроме того, для приготовления этого супа можно использовать мясо индейки или утки. Курицу варить в бульоне с кореньями до готовности, затем отделить мясо от костей и растереть его в ступке, постепенно прибавляя холодный бульон, до кашеобразной консистенции.

Полученную массу протереть через сито и хранить впредь до соединения с соусом в закрытой посуде на холоде. Измельчить вареное мясо можно не в ступке, а посредством мясорубки. Из бульона и пассерованной муки приготовить белый соус, процедить его, соединить с протертой массой и довести до кипения. Готовый суп заправить льезоном и кусочками сливочного масла по вкусу. При подаче на стол можно положить в суп филе птицы, нарезанное короткой соломкой. Отдельно подать гренки.

Суп-пюре из свежих огурцов с сырными палочками

Суп-пюре из свежих огурцов с сырными палочками Курица - 1,5 кг, свежие огурцы (средней величины) - 800 г, масло сливочное - 200 г, мука - 10 г, яйца (желток) - 2 шт., сливки - 400 г. ; для шпинатной эссенции: шпинат - 400 г.; для сырных палочек: масло сливочное - 200 г, мука - 200 г, вода - 150 г, острый тертый сыр - 50 г, яйца - 1 шт. Поставить варить курицу без кореньев. Свежие огурцы очистить от кожи, нарезать тонкими кружками, сложить в кастрюлю, добавить 5 г масла, немного бульона и, закрыв крышкой, тушить до мягкости. Ложку муки и ложку масла разбавить бульоном от огурцов и вылить в кастрюлю с огурцами. Вскипятить несколько раз, протереть через сито, огуречные зернышки положить в бульон. Получившееся пюре поставить на пар. Когда бульон сварится, соединить его с пюре, прокипятить, заправить сливками, смешанными с желтками, опустить в него нарезанное крупными кубиками вареное куриное мясо, ломтики вареных огурцов, кусок сливочного масла. Заправить суп шпинатной эссенцией, чтобы окрасить его в зеленый цвет. Приготовление эссенции. Шпинат провернуть через мясорубку, влить 250 г воды и хорошо отжать, в оставшиеся волокна шпината снова влить 250 г воды и снова отжать. И так делать до тех пор, пока волокна не станут совсем белыми. Полученную жидкость поставить на огонь и, как только она хорошо прогреется (как бы свернется и станет желтоватого цвета) и сверху будут плавать зеленые комочки, осторожно снять их ложкой и ими подкрасить суп до нужного зеленого цвета. Приготовление сырных палочек. Приготовить слоеное тесто. Раскатав тесто 6-й раз, обильно посыпать его тертым сыром, свернуть как обычно втрое и поставить на 20 минут в холодильник. Вынуть, раскатать 7-й раз пласт толщиной в пол-пальца, смазать взбитым яйцом, посыпать оставшимся сыром. Затем длинным ножом, смоченным горячей водой, нарезать полоски шириной 3 см, длиной 7 см, положить на смоченный холодной водой лист и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки красиво зарумянятся и будут свободно сходить с

листа, снять их, сложить в форме колодца на плоскую тарелку и подавать.

Суп-пюре из томатов и блинчики с мозгами

Суп-пюре из томатов и блинчики с мозгами Мясо - 600 г, масло сливочное - 100 г, помидоры - 1 кг. ; для льезона: яйца (желток) - 3 шт., масло сливочное - 20 г, сливки - 150 г, мука - 100 г.; для пирожков: мука - 200 г, яйца - 2 шт., масло - 5 г, соль и сахар по вкусу, молоко - 250 г, яйца для панировки - 2 шт., сухари панировочные - 70 г, фритюр - 2 стакана.; для фарша из мозгов: мозги - 400 г, лук репчатый - 50 г, масло - 20 г, яйца - 1 шт., сметана - 80 г, соль и перец по вкусу. Сварить бульон. Масло и муку растереть и постепенно разбавить всем количеством процеженного бульона. Помидоры подрезать, сварить до мягкости, протереть через сито и добавить в бульон. Проварить все вместе. Перед подачей влить в суп льезон из желтков, растертых со сливками и 20 г сливочного масла. После введения льезона суп кипятить нельзя, так как желтки свернутся и суп будет испорчен. Приготовление блинчиков. Смешать желтки с молоком, растопленным маслом, сахаром и солью. Муку всыпать в кастрюлю, постепенно развести полученной смесью, растирая таким образом, чтобы не было комков. Белки взбить до образования крепкой пены и осторожно ввести в тесто. Сковороду хорошо разогреть, смазать куском свиного сала, насаженного на вилку. Влить небольшое количество теста (блинчики должны быть тонкими), встряхнуть сковороду так, чтобы тесто покрыло всю сковороду. Поставить на огонь и печь блин несколько минут сначала с одной стороны, затем с другой стороны. Готовые блинчики складывать на перевернутую вверх дном глубокую тарелку. Затем готовые блинчики разложить на доске, обрезать со всех сторон, придав им форму квадратов, смазать каждый тонким слоем фарша, скатать рулетами, обвалять в яйцах, затем в сухарях и изжарить в кипящем фритюре. Подавать к супу горячими. Приготовление фарша. Очищенные от пленок мозги сварить в подсоленном кипятке, мелко порубить, смешать с жареным луком, сметаной и яйцом.

Суп-сабаион

Суп-сабаион 10 желтков смешать с 3/4 фунта (300 г) сахара, влить 2,5 стакана белого столового вина и 1,5 стакана воды. Всыпать немного корицы, цедры лимонной, 2-3 ломтика лимона, смешать, кипятить, взбивая ложкой до пенообразного состояния, не давая закипать. Тотчас же подавать с бисквитами.

Суп из пива со сметаной

Суп из пива со сметаной 2-3 стакана сметаны, ложку сливочного масла, 5-6 кусочков сахара, 1/2 чайной ложки соли

размешать, развести 1,5 бутылки пива (типа "Жигул˚вское") и варить, не давая вскипеть. Тотчас же вылить в миску на греночки из хлеба. Отдельно подавать свежий сыр.

Хлебные супы

Хлебные супы

Хлебные супы - что это

Хлебные супы В самый ранний период развития русской кухни сложилась традиция употребления жидких блюд, составной частью которых был хлеб, таких как окрошка, похлебка, тюря. Из хлеба можно приготовить вкусные и аппетитные супы, бульоны, похлебки. Для их приготовления используют как ржаной, так и пшеничный хлеб. Самым простым из них является тюря, которая представляет собой измельченный хлеб или сухари с водой и солью. Белый хлеб в молоке с сахаром - тюря для детей. Хлеб широко используется в супах украинской, эстонской, латвийской, армянской, казахской национальных кухонь. Большой популярностью пользуются блюда из хлеба и у народов Венгрии, Польши, Болгарии, Югославии, Италии, Франции и других стран Европы. Готовят супы с хлебом на бульонах, овощных и фруктовых отварах, молоке и молочных продуктах (простокваша, кефир), квасе. Супы с хлебом рекомендуется готовить перед подачей на стол (горячие и холодные).

Хлебный суп из корок

Хлебный суп из корок Сухие хлебные корки - 300 г, жир - 4 ст. ложки, яйца - 3 шт., лук - 2 головки, соль, красный перец, корень петрушки, морковь (большая) - 2 шт. Сухие хлебные корки поджарить в жире вместе с морковью, луком. В кастрюлю налить 1,5 л воды, положить поджаренные корки, соль, довести до кипения, добавить лук, морковь, зелень и осторожно, непрерывно помешивая, влить три взбитых яйца.

Хлебный суп с луком

Хлебный суп с луком Хлеб ржаной - 200 г, лук репчатый - 50 г, маргарин - 40 г, грибной бульон - 1 л, соль, тмин, черный перец. Нарезанный хлеб и измельченный лук поджарить в маргарине, залить горячим бульоном, заправить солью, тмином и перцем. Бульон с хлебными клецками Хлеб пшеничный черствый - 200 г, сливочное масло или маргарин - 20 г, молоко - 200 г, яйцо - 1 шт., манная крупа или мука - 50 г, соль по вкусу, бульон - 1,5-2 л. Хлеб нарезать кубиками (1х1 см), обжарить на сливочном масле или маргарине, посолить, залить горячим молоком и прокипятить. Охладить, добавить растертые яйца, манную крупу или муку. Из полученной массы замесить тесто, дать ему постоять 10-15 минут. Затем чайной ложкой тесто отделить в виде клецек и опустить в подсоленную кипящую воду. Когда клецки готовы,

они всплывают; вынуть их шумовкой, разложить в тарелки и залить прозрачным бульоном.

Бульон с клецками из белых булочек

Бульон с клецками из белых булочек Черствые булочки - 200 г, яйца - 1,5 шт., молоко - 50 г, мука пшеничная - 25 г, жир - 40 г, зелень петрушки, мелко резанной - 10 г, соль по вкусу, лук - 1/2 луковицы, бульон 1,5-2 л. Несладкие булочки нарезать кубиками и слегка обжарить до золотистого цвета. Затем их сложить в посуду, добавить слегка поджаренный на жире репчатый лук и мелко нарезанную зелень петрушки. Заправить молоком, жиром, яйцами, мукой и солью. Все тщательно перемешать и из полученной массы разделать маленькие клецки. Опустить клецки в кипящую подсоленную воду, слегка помешать и варить до тех пор, пока они не всплывут. Готовые клецки аккуратно вынуть шумовкой из воды, разложить в тарелки и залить бульоном.

Бульон с клецками из хлеба (немецкая кухня)

Бульон с клецками из хлеба (немецкая кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, яйца - 0,5 шт., масло сливочное 20 г, сыр - 50 г, соль по вкусу, бульон - 1 л, зелень петрушки - 5 г. Черствый хлеб замочить в воде, отжать и протереть через сито. Растереть сливочное масло, соединить с протертым хлебом, сыром, яйцом, солью и замесить тесто. Дать ему постоять 20 минут, затем с помощью двух чайных ложек сформовать клецки и отварить их на пару. Готовые клецки положить в тарелки, залить прозрачным горячим бульоном, посыпать зеленью петрушки.

Бульон с фрикадельками из хлеба и мяса

Бульон с фрикадельками из хлеба и мяса (эстонская кухня) Хлеб пшеничный (черствый) - 200 г, мякоть мяса - 500 г, яйца - 3 шт., соль и перец по вкусу, бульон - 1,5-2 л. Подготовленное мясо и предварительно замоченный в холодной воде хлеб пропустить через мясорубку, добавить соль, яйца, перец. Полученную массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики (фрикадельки), опустить их в готовый кипящий бульон и варить 8-10 минут. Фрикадельки вынуть, разложить в тарелки по 5-6 шт. и залить процеженным бульоном.

Бульон с гренками по-чешски

Бульон с гренками по-чешски Сухари пшеничные - 120 г, яйцо - 1 шт., масло сливочное - 40 г, зелень петрушки - 10 г, бульон - 1 л. Желтки растереть со сливочным маслом, добавить сухари, соль, взбитые белки, осторожно размешать. Затем массу выложить на смазанную маслом сковороду и выпечь корж в духовке. Дать остыть, выложить его из формы и нарезать на маленькие кубики, положить в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Бульон с

хлебными клецками на масле Хлеб пшеничный (черствый) - 200 г, масло сливочное - 20 г, яйца - 2 шт., соль по вкусу, бульон. Хлеб замочить в воде. Когда он набухнет, отжать и протереть через сито. Сливочное масло растереть до густоты сметаны, добавить сырые яйца, протереть хлеб, соль и замесить тесто. Дать ему постоять 20-30 минут. С помощью ложки от теста отделять клецки и опускать в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут, вынуть, разложить в тарелки и залить бульоном.

Бульон с хлебными клецками на сметане

Бульон с хлебными клецками на сметане Булка - 200 г, масло сливочное - 40 г, яйца - 2 шт., сметана - 200 г, соль по вкусу, мясной бульон - 1,5-2 л, зелень петрушки или укропа (мелко нарезанной) - 10 г. Сливочное масло растереть с желтками, добавить тертую черствую булку, соль, сметану, взбить белки и тщательно перемешать. Из полученной массы при помощи двух чайных ложек сформовать небольшие клецки и опустить в подсоленную кипящую воду. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой, разложить в тарелки, залить бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Бульон с клецками из булки с пряностями

Бульон с клецками из булки с пряностями (венгерская кухня) Булка - 200 г, молоко - 200 г, яйца - 3 шт., панировочные сухари или мука - 40 г, масло сливочное - 40 г, соль и душистый перец по вкусу, бульон - 1-1,5 л. Булку замочить в молоке, когда она набухнет, протереть через сито или дуршлаг. Соединить с желтками, солью, сливочным маслом, добавить взбитые белки, молотый душистый перец и панировочные сухари, все тщательно перемешать. Из полученной массы с помощью двух чайных ложек отделить клецки, опустить их в кипящий бульон, варить пока не всплывут. Готовые клецки разложить в тарелки и залить процеженным бульоном.

Суп хлебный с сыром и луком

Суп хлебный с сыром и луком Хлеб ржаной и пшеничный - по - 100 г, сыр - 100 г, масло сливочное - 40 г, лук репчатый - 100 г, вода - 1,5 л, соль по вкусу. Нарезанный ломтиками хлеб залить водой, когда он набухнет, отжать, соединить с мелко нарезанным поджаренным луком, добавить соль, все залить кипятком и варить 15-20 минут. В конце варки в суп добавить тертый сыр и, помешивая, варить еще 5-7 минут.

Суп селянский с хлебными корочками

Суп селянский с хлебными корочками Сухие корочки черного хлеба - 200 г, вода - 1 л, масло сливочное - 40 г, яйца - 3 шт., лук репчатый - 50 г, зелень петрушки - 5 г, перец и соль по вкусу. Хлебные корочки нарезать кубиками и подсушить, затем слегка

поджарить на масле с нарезанным кубиками репчатым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, залить водой, добавить соль, перец и довести до кипения. Затем, непрерывно помешивая, осторожно ввести растертые яйца.

Суп с хлебом и яйцом, сваренным в "мешочек"

Суп с хлебом и яйцом, сваренным в "мешочек" Хлеб ржаной тертый - 140 г, гренки - 0,5 стакана, масло сливочное - 40 г, яйца - 4 шт., бульон - 1 л, зелень укропа или петрушки. Черствый хлеб натереть на терке и обжарить на сливочном масле. Приготовить гренки: хлеб нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовке. В кастрюлю налить воды, добавить соль, уксус (1 ч. ложка соли и 2 ст. ложки уксуса на 1 стакан воды), довести до кипения, быстро выпустить яйца не повреждая оболочки желтка, и варить 3-3,5 минуты при слабом кипении. Сваренные яйца осторожно вынуть, обровнять бахрому (растекшийся белок), белок должен быть плотным, а желток полужидким, опустить в суповую миску, положить туда же тертый поджаренный хлеб, подсушенные гренки и мелко нарезанную зелень укропа или петрушки. Все залить бульоном и сразу же подать на стол.

Суп с рублеными яйцами

Суп с рублеными яйцами Хлеб ржаной - 200 г, бульон - 1 л, масло сливочное - 40 г, яйца - 2-3 шт., зелень петрушки или укропа - 5 г. Половину хлеба нарезать ломтиками и слегка подсушить в духовке, другую половину натереть и поджарить на сливочном масле. Поджаренный тертый хлеб, подсушенные ломтики, мелко рубленные вареные яйца и нарезанную зелень петрушки или укропа сложить в посуду, залить бульоном и сразу же подать на стол.

Суп с кабачками и грибами

Суп с кабачками и грибами Хлеб пшеничный - 200 г, кабачки - 400 г, грибы свежие 300 г, мука - 25 г, масло растительное - 40 г, вода - 2 л, зелень петрушки или укропа - 10 г. Кабачки очистить, удалить семена, нарезать кубиками или кружочками, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Лук репчатый нарезать кубиками, обжарить и соединить с кабачками. Хлеб замочить в горячей воде. Подготовленные свежие грибы нарезать, опустить в кипящую воду и варить около получаса. Сваренные грибы промыть, залить кипятком, довести до кипения, добавить отжатый от воды протертый хлеб, кабачки с луком, соль и варить суп 2025 минут. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп шотландский

Суп шотландский Крупа перловая - 200 г, крупа овсяная - 100 г, репа - 100 г, морковь - 100 г, корень петрушки, лук репчатый -

50 г, корень сельдерея, масло сливочное - 40 г, корки белого хлеба - 200 г, вода - 2 л. Крупу перловую и овсяную залить холодной водой и оставить на 8-10 часов, затем воду слить, ошпарить крупу крутым кипятком и варить в кипящей подсоленной воде 2 часа. Положить нарезанные кубиками лук, коренья и хлеб, варить до готовности. В конце варки суп заправить измельченной зеленью, перцем.

Суп хлебный с зеленью

Суп хлебный с зеленью Хлеб пшеничный - 200 г, бульон - 1 л, зелень петрушки и пастернака - 10 г, чеснок, соль по вкусу. Нарезанный мелкими кусочками хлеб положить в кастрюлю, добавить измельченную зелень петрушки, пастернака, залить горячим мясным бульоном и варить, пока хлеб не разварится. Суп заправить растертым с солью чесноком.

Суп хлебный с фасолью и цветной капустой

Суп хлебный с фасолью и цветной капустой Хлеб пшеничный - 200 г, репа - 100 г, морковь - 100 г, лук репчатый - 50 г, капуста - 400 г, фасоль - 100 г, корень петрушки, масло сливочное - 40 г, зелень петрушки или укропа - 5 г, соль по вкусу, вода - 2 л. Подготовленные репу, морковь, цветную капусту, сельдерей нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, добавить заранее замоченную, набухшую фасоль, соль, залить горячей водой и варить до готовности. В конце варки добавить натертый хлеб и слегка обжаренный репчатый лук. При подаче на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибная похлебка с хлебом

Грибная похлебка с хлебом Хлеб ржаной - 200 г, грибы свежие - 300 г, или грибы сушеные - 30 г, лук репчатый - 100 г, масло сливочное 40 г, сметана - 100 г, грибной отвар - 1 л, соль и перец по вкусу. Приготовить грибной отвар. Черствый хлеб натереть на терке. Слегка обжарить на масле репчатый лук, соединить его с протертым хлебом и немного протушить. Смесь залить грибным отваром, добавить соль по вкусу, перец молотый, заправить сметаной.

Хлебно-луковый суп заправленный

Хлебно-луковый суп заправленный Хлеб пшеничный - 200 г, лук репчатый - 100 г, тертый сыр - 50 г, масло сливочное - 40 г, яичные желтки - 2 шт., соль по вкусу, вода - 1,5 л. Лук мелко нарезать, слегка обжарить на масле, залить водой, подсолить и варить в течение 10-15 минут. Процедить. Хлеб нарезать ломтиками, положить в миску и посыпать тертым сыром. Залить процеженным луковым отваром, заправить сырыми желтками.

Суп хлебный с колбасой

Суп хлебный с колбасой и яйцом Хлеб пшеничный - 200 г,

бульон мясной - 2 л, колбаса 300 г, яйца - 5 шт., соль по вкусу. Хлеб нарезать ломтиками и слегка подсушить в духовке. Подготовленную колбасу нарезать кружочками и положить вместе с хлебом в кастрюлю слоями, залить мясным бульоном и на слабом огне варить 10-15 минут. При подаче на стол в каждую тарелку выпустить по одному яйцу и залить кипящим супом.

Суп с чесноком и гренками

Суп с чесноком и гренками Хлеб пшеничный - 100 г, яйца - 2 шт., чеснок, масло сливочное - 40 г, бульон - 1 л, соль, перец молотый по вкусу. Чеснок измельчить и поджарить так, чтобы он не изменил цвета и стал мягким, затем ввести в бульон, добавить соль, перец и варить в течение 10 минут. Бульон процедить, чеснок протереть через сито и соединить с бульоном. Желтки взбить, влить в них, помешивая, часть горячего бульона, затем соединить с остальным бульоном, хорошо размешать и подогреть, не доводя до кипения. Ломтики хлеба подсушить, сверху положить поджаренные белки, разложить в тарелки и залить супом.

Суп хлебно-луковый

Суп хлебно-луковый с яичными хлопьями Хлеб - 200 г, лук репчатый - 150 г, масло сливочное - 40 г, яйца - 2 шт., мясной бульон - 1 л. Ржаной и пшеничный хлеб нарезать ломтиками, слоями уложить в кастрюлю и залить горячим бульоном. Добавить слегка обжаренный на сливочном масле репчатый лук, закрыть крышкой и протушить. Затем, помешивая, ввести смесь сырых яиц с бульоном. Довести до кипения.

Суп хлебно-луковый с яичными хлопьями и

Суп хлебно-луковый с яичными хлопьями и пряностями Хлеб пшеничный - 200 г, лук репчатый - 200 г, чеснок, яйца - 2 шт., масло сливочное - 80 г, вода - 1 л, соль по вкусу, перец, лавровый лист, гвоздика и зелень. Лук и чеснок крупно нарезать, слегка обжарить на сливочном масле, переложить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить соль, молотый перец, лавровый лист, гвоздику и прокипятить 2-3 минуты. Сырые яйца соединить с холодной водой (соотношение - 1:3) и влить в слегка остывший бульон, тщательно размешать, добавить нарезанный одинаковыми ломтиками (как для бутербродов) хлеб. Кастрюлю накрыть крышкой и подогреть. Как только хлеб набухнет, всыпать рубленую зелень и подать к столу.

Хлебно-луковый суп со сметаной

Хлебно-луковый суп со сметаной Хлеб пшеничный - 200 г, лук репчатый - 200 г, молоко 250 г, сметана - 250 г, масло сливочное - 40 г, мука пшеничная - 100 г, сыр тертый - 100 г, яичные желтки - 2 шт., мясной или куриный бульон - 1 л, соль по вкусу. Лук

нарезать и слегка спассеровать на сливочном масле, добавить муку (слабо обжаренную), мясной или куриный бульон. Смесь нагреть, добавить молоко или сметану, соль и варить на медленном огне в течение 15-20 минут. Ломтики хлеба обжарить и намазать смесью тертого сыра с желтками. Намазанные гренки по две положить в тарелки, залить кипящим супом и дать постоять 3-5 минут.

Суп с хлебом, сыром и яйцом (итальянская кухня)

Суп с хлебом, сыром и яйцом (итальянская кухня) Хлеб пшеничный - 100 г, бульон - 1 л, сыр голландский 200 г, яйцо - 1 шт., соль и перец по вкусу. Хлеб и голландский сыр натереть на терке, соединить, добавить взбитые яйца и, помешивая, ввести в бульон. Посолить, поперчить, варить 8-10 минут на слабом огне.

Суп из ржаного хлеба со сметаной (чешская кухня)

Суп из ржаного хлеба со сметаной (чешская кухня) Хлеб - 150 г, сметана - 50 г, яичный желток - 1 шт., мука - 25 г, масло сливочное - 20 г, ветчина или колбаса, соль по вкусу, бульон - 1 л. Хлеб нарезать ломтиками, залить водой или мясным бульоном, отварить, протереть через сито и соединить с отваром, довести до кипения, добавить соль, растертые со сметаной и мукой желтки, заправить маслом. В готовый суп можно положить кусочки колбасы или ветчины.

Суп луковый с гренками

Суп луковый с гренками Лук репчатый - 200 г, масло сливочное - 120 г, мука - 50 г; для овощного отвара: морковь - 50 г, репа - 50 г, корень петрушки, корень сельдерея, лук репчатый - 50 г, вода - 2 л; для гренков: хлеб пшеничный (черствый) - 200 г, сыр тертый - 50 г, масло сливочное - 40 г. Лук репчатый нарезать соломкой и слегка обжарить на сливочном масле (до размягчения), затем посыпать его мукой и, помешивая, обжарить до подрумянивания. Приготовить овощной отвар: отварить в воде морковь, репу, корень петрушки, сельдерея, лук репчатый; отвар процедить. Обжаренный лук залить несколькими ложками отвара, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 минут. Затем переложить его в овощной отвар, добавить соль и варить еще 10 минут. Ломтики хлеба поджарить на масле, посыпать тертым сыром, выдержать некоторое время на сковороде, чтобы сыр растопился, и вместе с мелко нарезанной зеленью подать к супу.

Суп с фрикадельками из хлеба и печени (венгерская кухня)

Суп с фрикадельками из хлеба и печени (венгерская кухня) Печень говяжья - 200 г, булка - 200 г, молоко - 100 г, мука пшеничная - 50 г, яйцо - 1 шт., лук репчатый - 100 г, масло сливочное - 40 г, сухари молотые - 40 г, зелень петрушки или укропа, соль, перец по вкусу, бульон - 1 л. Печень очистить от

пленок, желчных протоков, промыть водой и отварить до полуготовности. Ломтик булки замочить в молоке, слегка отжать. Печень и булку пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, муку, обжаренный лук, сухари, мелко нарезанную зелень, соль, перец и тщательно вымешать. Из приготовленной массы сформовать фрикадельки в виде небольших шариков, опустить их в кипящий бульон и варить 5-8 минут. Подать суп к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропа.

Суп луковый с хлебом и сыром (французская кухня)

Суп луковый с хлебом и сыром (французская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, лук репчатый - 300 г, сыр тертый - 100 г, масло сливочное - 80 г, бульон мясной или вода - 2 л, соль и перец по вкусу. Лук нарезать кольцами, слегка обжарить на сливочном масле, посыпать черным перцем, сложить в кастрюлю, добавить мясной бульон или воду, довести до кипения, добавить соль и варить 15 минут. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон на масле, посыпать тертым сыром, сложить в кастрюлю, залить подготовленным луковым супом и на 8-10 минут поставить на слабый огонь или в духовку.

Суп по-итальянски

Суп по-итальянски Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 40 г, яйца - 2 шт., сыр голландский - 100 г, бульон мясной - 1 л, лук зеленый, зелень петрушки, соль по вкусу. Хлеб нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон и залить бульоном, добавить сырое яйцо и поставить суп в духовку. Как только белок загустеет, добавить тертый сыр, мелко нарезанную зелень и подать к столу.

Суп хлебный с мясом

Суп хлебный с мясом Хлеб пшеничный - 200 г, мясо отварное - 200 г, сыр голландский - 100 г, яйца - 4 шт., бульон мясной - 2 л, соль по вкусу. Хлеб без корок и голландский сыр натереть на терке, соединить с растертыми вареными желтками. Все тщательно перемешать, добавить небольшое количество бульона, размешать до однородной смеси и влить в бульон. На слабом огне варить в течение 30 минут. Отварное мясо нарезать мелкими ломтиками и перед подачей к столу добавить в суп.

Суп огуречный с гренками

Суп огуречный с гренками Хлеб пшеничный - 300 г, бульон мясной или овощной отвар - 1 л, мука пшеничная - 10 г, молоко - 100 г, яичный желток - 1 шт., масло сливочное - 40 г, огурцы соленые 300 г, огуречный рассол - 100 г, соль по вкусу. Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Муку слегка поджарить, развести молоком, ввести в бульон или овощной отвар и довести до кипения. Желтки растереть со сливочным маслом, развести отваром и влить в суп, добавить измельченные на терке соленые

огурцы, огуречный рассол, соль. В тарелку положить подсушенные кубики хлеба и залить супом.

Молочный суп с желтками и гренками

Молочный суп с желтками и гренками (польская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 1 л, яичный желток - 2 шт., масло сливочное - 20 г, соль по вкусу. Хлеб нарезать кубиками и слегка подсушить. Молоко вскипятить, соединить с растертыми желтками. Этой смесью залить гренки, добавить сливочное масло, соль и прокипятить.

Суп хлебно-молочный с желтками и корицей

Суп хлебно-молочный с желтками и корицей Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 1 л, сахар - 50 г, масло сливочное - 60 г, яичный желток - 2 шт., корица, соль по вкусу. Вскипятить молоко, заправить сахаром, солью, корицей. Хлеб размочить в молоке, поджарить на масле и залить горячим заправленным молоком, проварить 5-7 минут, добавить прогретые на водяной бане желтки с молоком и подать к столу.

Суп хлебный со сметаной и желтками

Суп хлебный со сметаной и желтками (венгерская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, яичный желток - 2 шт., сметана - 50 г, бульон - 1 л. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и варить в бульоне 8-10 минут. В кипящий бульон ввести желтки, растертые со сметаной.

Суп хлебный с сыром и яйцами

Суп хлебный с сыром и яйцами Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 60 г, яйца - 2 шт., сыр тертый - 50 г, бульон мясной - 1 л, лук зеленый 5 г. Хлеб нарезать ломтиками и поджарить с двух сторон на сливочном масле. Затем сложить в кастрюлю, залить мясным бульоном, довести до кипения, добавить тертый сыр и, помешивая, ввести смесь сырых яиц с бульоном. Довести до кипения. При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Суп хлебный с сыром, молоком и перцем

Суп хлебный с сыром, молоком и перцем (швейцарская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 80 г, сыр тертый - 150 г, смесь молока со сливками - 0,5 л, бульон мясной - 2 л, зелень петрушки - 10 г, соль и перец по вкусу. Хлеб нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле и положить их в мясной бульон. Суп варить на медленном огне в течение 10 минут, затем добавить молоко и сливки и еще раз прокипятить. Варку прекратить и, помешивая суп, добавить в него сыр, соль и перец. При подаче к столу суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп летний

Суп летний Хлеб пшеничный - 100 г, помидоры свежие - 1 кг, майонез - 100 г, огурцы свежие - 200 г, лук репчатый - 50 г, зелень петрушки, лимонная кислота, сахар, соль, перец черный и красный. Помидоры ошпарить кипятком и очистить от кожицы. Кусочки черствого хлеба залить кипятком и, когда они набухнут, процедить; хлеб и несколько помидоров протереть через сито, заправить майонезом. Огурцы свежие и оставшиеся помидоры нарезать кубиками, мелко нарезать лук; продукты соединить и развести холодной кипяченой водой до консистенции супа, положить измельченную зелень петрушки. Суп заправить лимонной кислотой, солью, перцем, сахаром. Подать к столу с кусочками пищевого льда.

Холодный хлебный суп с кефиром

Холодный хлебный суп с кефиром Хлеб ржаной - 200 г, кефир - 1 л, лук репчатый - 250 г, огурцы соленые - 200 г, зелень петрушки - 5 г, соль по вкусу. Лук и соленые огурцы нарезать соломкой, добавить тертый хлеб, измельченную зелень петрушки, соль. Все перемешать и залить кефиром. Холодный хлебный суп на пиве Хлеб пшеничный или ржаной - 200 г, пиво - 1,5 л, лимон 30 г, сахар - 150 г, изюм - 75 г. В пиво добавить нарезанный тонкими ломтиками лимон, сахар, промытый изюм, натертый на терке хлеб. Все хорошо перемешать.

Холодный хлебный суп по-испански

Холодный хлебный суп по-испански Хлеб белый - 100 г, помидоры - 600 г, огурцы свежие 100 г, майонез - 130 г, уксус - 30 г, зелень петрушки - 5 г, лук репчатый - 50 г, сахар - 5 г, перец, соль, красный молотый перец, кусочки льда. Хлеб замочить в воде, а после размягчения отжать. Спелые помидоры ошпарить кипятком и снять кожицу. Половину помидоров смешать с подготовленным хлебом, протереть через сито. Заправить массу майонезом, уксусом. Довести до консистенции супа холодной кипяченой водой, добавить сахар, мелко нарезанный лук, соль, перец, нарезанные кубиками оставшиеся помидоры и огурцы, предварительно очищенные от кожицы и семян. При подаче суп посыпать зеленью и подать с кусочками льда.

Суп-пюре из картофеля с гренками

Суп-пюре из картофеля с гренками Булка или хлеб пшеничный - 200 г, овощной отвар - 2 л, картофель - 500 г, мука - 25 г, масло растительное - 80 г, зелень петрушки - 5 г, гренки - 6 шт. Отварить картофель, добавить нарезанную кусочками булку без корки, растертую с растительным маслом муку и довести до кипения. Затем все протереть через сито, при необходимости суп развести отваром до густоты жидкой сметаны и прокипятить. При подаче к столу в тарелку положить мелко нарезанную зелень

петрушки, отдельно подать гренки.

Хлебная уха (сербская кухня)

Хлебная уха (сербская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, рыба (мелочь или рыбные отходы) - 600 г, судак - 600 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, лук репчатый - 100 г, яичный желток - 1 шт., уксус - 5 г, перец, лавровый лист, соль. Хлеб нарезать ломтиками по 50 г, слегка поджарить. Мелкую рыбу очистить, промыть, сложить в кастрюлю, посыпать сверху рубленым луком, зеленью, специями, залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, и варить на слабом огне 15-20 минут, снимая пену. Когда уха будет готова, ее процедить, добавить очищенный и разделанный на куски судак, посолить и варить еще 20 минут. Желтки тщательно размешать с уксусом, добавить к ним несколько ложек горячей ухи и этой смесью заправить всю уху. При подаче в глубокую тарелку положить ломтик поджаренного хлеба и залить ухой с кусками рыбы.

Суп из ржаного хлеба

Суп из ржаного хлеба со сметаной (чешская кухня) Хлеб - 200 г, вода или мясной бульон - 1,5 л, масло сливочное - 40 г, сметана - 100 г, яичные желтки - 2 шт., мука пшеничная - 50 г, соль по вкусу. Нарезать ломтиками хлеб, залить горячей водой или бульоном и сварить; хлебную смесь протереть через дуршлаг. Добавить сливочное масло, соль, слегка поджаренную муку. Проварить и, немного охладив, заправить желтками, смешанными со сметаной. Готовый суп можно подать с кусочками колбасы или ветчины.

Суп сладкий с яичными хлопьями (испанская кухня)

Суп сладкий с яичными хлопьями (испанская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 1 л, сахар - 150 г, яйца - 4 шт., соль по вкусу. Хлеб нарезать ломтиками, посыпать сахарным песком, слегка подрумянить в духовке. Сложить ровным слоем на дно кастрюли, залить яично-молочной смесью, добавить соль и довести до кипения. Для яично-молочной смеси: молоко вскипятить и, непрерывно помешивая, ввести в него взбитые яйца.

Суп с кнедликами из сушек (еврейская кухня)

Суп с кнедликами из сушек (еврейская кухня) Сушка или маца измельченная - 150 г, молоко с водой или мясным бульоном - 1,5 л, масло сливочное или жир - 100 г, вода для теста - 60 г, соль, сахар по вкусу. Приготовить тесто: яйца взбить, добавить молотые простые сушки или мацу, сливочное масло, кипяченую воду, соль, сахар, растворенные в воде. Замесить массу до консистенции густой сметаны. Если тесто получится более густое, можно добавить молоко. Посуду с тестом накрыть и поставить в холодное место на 2 часа. Затем из теста разделать маленькие

шарики диаметром не более 2 см и опустить их в кипящее молоко, смешанное с водой (соотношение 1:1), варить на слабом огне в течение 30 минут. Можно вместо молока с водой использовать мясной бульон, тогда сливочное масло следует заменить жиром. К столу этот суп следует подавать в горячем виде.

Суп-пюре с хлебом на овощном отваре

Суп-пюре с хлебом на овощном отваре (болгарская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 40 г, яичные желтки - 2 шт., молоко - 250 г, отвар овощной - 800 г, соль по вкусу. Хлеб нарезать ломтиками, залить овощным отваром и варить до размягчения. Затем протереть через сито, развести отваром, довести до кипения, добавить соль, заправить растертыми с молоком и сливочным маслом желтками.

Суп-пюре хлебный

Суп-пюре хлебный Хлеб ржаной - 200 г, вода - 1 л, мука - 25 г, масло сливочное - 40 г, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу. Хлеб нарезать мелкими кусочками, обжарить на сливочном масле, сложить в кастрюлю и залить кипятком, сварить до мягкости. Затем жидкость слить, а хлеб протереть через сито. Пшеничную муку слегка поджарить на сливочном масле, соединить с протертым хлебом, жидкостью и прокипятить. В суп положить масло, сметану, соль и прогреть, но не кипятить. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Суп-пюре из хлебных корок с зеленым горошком

Суп-пюре из хлебных корок с зеленым горошком Корки пшеничного хлеба - 200 г, вода - 1,5 л, зеленый горошек - 200 г, лук репчатый - 100 г (в том числе - 25 г для жарки), зеленый салат - 2 листка, мята - 2 веточки, корень петрушки с зеленью - 100 г, масло сливочное - 40 г, мука пшеничная - 25 г, зелень укропа - 5 г. Корень петрушки с зеленью и веточки мяты сварить, отвар процедить и ввести в него зеленый горошек. Варить до размягчения горошка, затем протереть через сито (часть горошка оставить целым). Корки хлеба, листья зеленого салата, лук репчатый сварить отдельно, протереть. Эту массу соединить с пюре из зеленого горошка, добавить соль, слегка обжаренный лук с мукой. Смесь довести до кипения. При подаче к столу в суп положить (как гарнир) часть зеленого горошка и мелко нарезанную зелень укропа.

Суп-пюре из гороха и хлеба

Суп-пюре из гороха и хлеба Хлеб пшеничный - 200 г, суп гороховый протертый - 2 л, молоко - 250 г, лук репчатый - 100 г, масло сливочное 40 г, зелень - 20 г. Хлеб нарезать мелкими

кусочками, замочить в молоке или воде, слегка отжать и обжарить на масле. Затем залить приготовленным протертым гороховым супом, добавить слегка обжаренный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея и укропа.

Суп-пюре с овощами и хлебом

Суп-пюре с овощами и хлебом Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 250 г, помидоры свежие - 300 г, яйца - 1 шт., молоко или сливки - 100 г, масло сливочное - 60 г, вода - 2 л, соль по вкусу. Картофель очистить, промыть, нарезать брусочками или дольками; промыть и нарезать помидоры. Все сложить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить соль и варить до мягкости. Затем добавить кусочек пшеничного хлеба и проварить еще немного, после чего протереть через сито, довести до кипения, и, прекратив кипение, помешивая, ввести растертые со сливками желтки. При подаче к столу в суп положить сливочное масло.

Суп-пюре из моркови и хлеба

Суп-пюре из моркови и хлеба Хлеб пшеничный - 200 г, вода - 1,5 л, морковь - 400 г, корень петрушки или сельдерея - 100 г, репа - 100 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 40 г, сливки - 250 г, укроп - 5 г, соль по вкусу. Морковь, корень петрушки или сельдерея, репу очистить и нарезать соломкой, залить кипятком, добавить кусочки хлеба, соль и варить на слабом огне до готовности. Затем сваренные овощи с хлебом протереть через сито, разбавить кипятком до желаемой густоты и прокипятить. Суп заправить маслом и сливками. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа.

Суп сладкий из пахты с хлебом

Суп сладкий из пахты с хлебом Хлеб пшеничный или ржаной - 100 г, пахта - 1,5 л, сахар 75 г, масло сливочное - 40 г. Хлеб натереть на терке, добавить его в кипящую пахту, заправленную солью. Проварить. Протереть через сито, заправить сахаром и снова довести до кипения. При подаче полить растопленным маслом.

Хлебный суп с яблоками и вареньем

Хлебный суп с яблоками и вареньем Хлеб ржаной черствый - 200 г, вода - 1 л, яблоки свежие - 160 г, сахар - 50 г, изюм - 50 г, варенье - 125 г, яичный желток -2 шт., сметана - 100 г. Кусочки хлеба и нарезанные ломтиками свежие яблоки сварить в небольшом количестве воды, затем протереть через дуршлаг, добавить сахарный песок, изюм и любое варенье. Суп развести до желаемой густоты кипяченой водой. В готовый суп влить взбитые желтки. При подаче к столу положить сметану.

Хлебный суп с изюмом и медом

Хлебный суп с изюмом и медом Сухари пшеничные - 140 г, вода - 1,5 л, изюм - 50 г, мед 30 г, яблоки - 250 г, масло сливочное - 20 г, лимонная цедра, корица, сахар, соль. Хлеб натереть на терке, ввести в кипящую воду и сварить на слабом огне до образования пюре. Заправить лимонной цедрой, корицей, медом. Добавить перебранный, промытый предварительно замоченный изюм. Проварить 3-5 минут и ввести нарезанные кубиками яблоки. Довести до кипения, заправить сахаром, солью и маслом.

Суп с яблоками и черносливом с гренками

Суп с яблоками и черносливом с гренками Сухари пшеничные целые - 100 г, сухари измельченные 100 г, яблоки - 650 г, чернослив - 250 г или изюм - 190 г, вода - 1,5 л. Измельченные сухари соединить с ломтиками яблок, залить водой и варить, пока яблоки станут мягкими. Затем процедить, развести кипятком, добавить чернослив или изюм и немного проварить. При подаче к столу в суп положить гренки из хлеба.

Суп из ревеня ароматный

Суп из ревеня ароматный Хлеб пшеничный - 300 г, ревень - 500 г, вода - 1,5 л, корица или гвоздика - 0,5 г, сахар - 100 г, яйца - 2 шт., сметана - 250 г, сахар ванильный - 5 г. Хлеб нарезать ломтиками и слегка подсушить. Ревень промыть, очистить, нарезать кусочками, добавить сухари, залить кипяченой водой, добавить гвоздику и варить до готовности. Затем протереть, добавить сахар, еще раз довести до кипения. Желтки растереть со сметаной и, помешивая, ввести в суп. Белки взбить с добавлением ванильного сахара и небольшими порциями в виде клецек опустить в горячий суп.

Суп с фруктами и взбитыми сливками

Суп с фруктами и взбитыми сливками (латышская кухня) Хлеб ржаной - 200 г, вода - 1 л, изюм - 50 г, сахар - 50 г, корица - 3 г, яблоки свежие - 160 г, клюква - 25 г, сливки - 40 г, сахарная пудра - 10 г. Хлеб нарезать ломтиками, подсушить, залить кипятком и оставить в закрытой посуде до полного набухания. Размокшие сухари протереть через сито, развести хлебным настоем, добавить изюм, сахар, нарезанные ломтиками свежие яблоки, протертую клюкву и варить в течение 10-15 минут. Затем суп охладить и подать со взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Суп из черники с хлебными клецками

Суп из черники с хлебными клецками Вода - 1 л, черника - 350 г, сахар - 100 г, крахмал картофельный - 30 г, кислота лимонная; для клецек: масло сливочное - 40 г, яйца - 2 шт., сахар 25 г, хлеб пшеничный - 300 г, сметана - 250 г. Чернику сварить в кипящей с сахаром воде до готовности. Затем добавить лимонную кислоту и ввести крахмал, предварительно разведенный

холодной водой, суп довести до кипения и охладить. Масло сливочное, желтки растереть с сахаром, добавить тертый хлеб, сметану, взбитые белки и все хорошо перемешать. С помощью двух ложек сформовать из массы клецки и опустить их в кипяток. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой и положить в тарелки с супом.

Суп из ревеня и фруктов (немецкая кухня)

Суп из ревеня и фруктов (немецкая кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, ревень - 500 г, вода - 2 л, сахар 100 г, яйца - 2 шт., сметана или простокваша - 250 г, фрукты свежие (клубника, вишня, абрикосы), сахар ванильный, корица, гвоздика. Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Ревень очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящую воду, добавить сухарики, корицу, гвоздику и варить до готовности. Всыпать сахар и еще раз довести до кипения. Желтки взбить с простоквашей или сметаной и, помешивая, влить в суп. Взбитые с ванильным сахаром белки в виде клецек опустить в горячий суп. При подаче к столу в тарелки положить свежие фрукты и залить супом.

Хлебный суп из сухофруктов со сметаной

Хлебный суп из сухофруктов со сметаной (литовская кухня) Хлеб ржаной - 200 г, вода - 2 л, сушеные фрукты - 100 г, корица - 3 г, сахар - 200 г, сметана - 250 г. Хлеб нарезать ломтиками, подсушить до коричневого цвета, залить кипятком и оставить для набухания. Затем протереть через сито и развести хлебным настоем. Смесь сушеных фруктов (яблоки, груши, чернослив, изюм) отварить с сахаром и пряностями. Отвар процедить, добавить протертый хлеб, сметану, отварные фрукты, размешать и подать.

Суп с фруктами и взбитыми сливками

Суп с фруктами и взбитыми сливками ароматизированный (латышская кухня) Хлеб ржаной - 200 г, вода - 1 л, яблоки свежие - 450 г, корица и лимонная кислота - по 3 г, сахар по вкусу, сливки - 250 г. Сухари из хлеба залить кипятком и оставить для набухания. Затем настой слить, а размокшие сухари протереть через сито. Сварить в воде с сахаром свежие очищенные яблоки. Протереть. Хлебную массу развести охлажденным фруктовым отваром до консистенции жидкой сметаны. Суп заправить лимонной кислотой и молотой корицей, добавить взбитые сливки.

Хлебный суп с абрикосами

Хлебный суп с абрикосами Сухари из булки - 200 г, вода - 300 г, абрикосы - 300 г, сахар - 75 г, яйца - 1 шт., кусочек лимонной корки, соль по вкусу. Из абрикосов удалить косточки, нарезать крупными дольками, сложить в кастрюлю, засыпать сахаром,

накрыть крышкой и дать постоять. В кипящую воду опустить сухари, добавить соль, корочку лимона и варить в течение 10 минут, затем этой смесью залить абрикосы и проварить еще 5 минут. В конце варки суп заправить взбитым яйцом. Охладить и подать к столу.

Клецки, Кнели, Кнедлики

Клецки хлебные

Клецки хлебные Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 250 г, мука - 50 г, яйца - 2 шт., соль и перец по вкусу. Хлеб размочить в горячем молоке. Помешивая, добавить муку, яйца, соль и перец. Размешать и разделать на клецки. Сварить их в подсоленной воде. Подать с томатным или сметанным соусом. Можно использовать на гарнир к жареному или отварному мясу. Клецки хлебные со шпиком и колбасой Хлеб пшеничный - 200 г, шпик - 100 г, лук репчатый - 1/2 шт., колбаса - 100 г, мука - 50 г, яйца - 2 шт., зелень петрушки, соль. Хлеб, зелень, колбасу мелко нарезать. Шпик, нарезанный кубиками, обжарить с измельченным луком. Муку растереть с яйцами. Все продукты соединить и вымешать так, чтобы масса отставала от стенок посуды. Ложкой разделать на клецки, опускать в кипящую подсоленную воду, варить до всплытия. Подать с растопленным маслом.

Клецки хлебные с овощами (сербская кухня)

Клецки хлебные с овощами (сербская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, овощи (морковь, капуста, картофель) - 1 кг, масло сливочное - 200 г, яйца - 3 шт., молоко - 0,5 л, мука - 80 г, сухари панировочные - 70 г, соль и перец по вкусу. Хлеб нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле и соединить с яйцами, молоком, мукой. Мелко нарезанные овощи обжарить и в молоке протушить до готовности. Соединить их с хлебной массой, посолить, поперчить, хорошо вымешать. Из массы выделать (ложкой) клецки, отварить в подсоленном бульоне до готовности. Сухари обжарить на оставшемся сливочном масле и обсыпать ими клецки при подаче.

Клецки сухарные в сметане (белорусская кухня)

Клецки сухарные в сметане (белорусская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 г, мука - 50 г, яйца - 1 шт., масло сливочное - 20 г, сметана - 80 г, сухари панировочные - 20 г. Сухой хлеб истолочь в сухари, замочить их в молоке. Когда набухнут, добавить муку, яйца и хорошо перемешать. Массу разделать на шарики по 15-20 г, в кипящей воде проварить до всплытия, откинуть на дуршлаг, уложить в глубокую сковороду, заправить сливочным маслом, полить сметаной, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Клецки картофельные,

Клецки картофельные, фаршированные хлебом Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 500 г, молоко 350 г, яйца - 1 шт., манная каша - 50 г, масло сливочное 40 г, соль. Хлеб нарезать кубиками и обжарить в масле. Очищенный картофель натереть на терке, отжать от воды, посыпать солью, добавить вязкую манную кашу, яйцо и хорошо вымешать. Из массы выделать маленькие лепешки, посередине положить обжаренные кубики хлеба и скатать шарики, в середине которых должны быть гренки, отварить их в подсоленной воде. Подать с грибным или томатным соусом. Можно использовать как гарнир к жареному мясу.

Клецки из булочки (венгерская кухня)

Клецки из булочки (венгерская кухня) Булочка - 150 г, яйца - 2 шт., масло сливочное или смалец - 20 г, соль и перец по вкусу. 1/3 булки подсушить и истолочь в сухари, оставшуюся часть замочить в молоке, протереть через сито, добавить желтки, соль, сливочное масло или смалец, молотый перец, взбитые белки и столько толченых сухарей из булочки, чтобы смесь не распадалась. Мокрыми руками выделать мелкие клецки, отварить их в течение 15 минут в кипящем бульоне. Подать с маслом.

Клецки хлебные с печенью (венгерская кухня)

Клецки хлебные с печенью (венгерская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, печень - 200 г, молоко - 250 г, яйца - 2 шт., лук репчатый - 30 г, жир - 60 г, сухари панировочные - 80 г, зелень петрушки, соль и перец по вкусу. Хлеб замочить в молоке, после набухания размять, смешать с яйцами, солью и перцем. Добавить измельченную печень, пассерованные лук и петрушку, панировочные сухари, вымешать до однородной массы. Оставить для набухания сухарей на 30 минут, затем выделать клецки и отварить в подсоленной воде. Подать со сметаной.

Клецки сухарные

Клецки сухарные Толченые сухари или пшеничный хлеб - 150 г, вода - 100 г, яичные желтки - 2 шт., масло сливочное - 20 г, соль по вкусу. Сливочное масло растереть с желтками добела, посолить, добавить толченые сухари и немного воды так, чтобы получилась густоватая масса. Когда она набухнет, набирать чайной ложкой и опускать в кипящую воду. Варить до всплытия. Подавать со сливочным маслом.

Колбасные клецки (немецкая кухня)

Колбасные клецки (немецкая кухня) Хлеб пшеничный белый - 200 г, колбаса - 200 г, мука 10 г, манная крупа - 25 г, шпинат - 100 г или корень сельдерея - 20 г, лук репчатый - 50 г, соль, перец, яйца - 2 шт., шпик - 50 г, корень петрушки. Черствый хлеб размочить в воде и размять. Колбасу, лук и петрушку нарезать мелкими кубиками. Шпинат мелко порубить, а сельдерей натереть на терке. Все продукты соединить, добавить муку, манную крупу. Посолить, поперчить и хорошо вымешать. Выделать клецки величиной с яйцо и отварить в подсоленной воде до всплытия. Вынуть шумовкой, сложить в сотейник. Шпик растопить на сковороде, добавить мелко нарезанный лук, слегка обжарить его, долить немного воды, в которой варились клецки, нарезанную петрушку и этой смесью залить клецки. При закрытой крышке протушить, затем вылить сверху яйца и запечь. К готовому блюду подать листья салата.

Клецки хлебные, фаршированные ветчиной

Клецки хлебные, фаршированные ветчиной Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 г, масло сливочное 40 г, яйца - 2 шт., мука - 100 г, ветчина - 150 г, соль по вкусу. Хлеб замочить в молоке, после набухания отжать. Добавить размягченное масло, соль, яйца, муку, вымешать и массу разделать на маленькие лепешки, на середину которых уложить мелко нарезанную ветчину, заправленную яйцом, сформовать клецки в виде шариков. Отварить в подсоленном бульоне или воде. Подавать с томатным соусом.

Клецки по-венециански (итальянская кухня)

Клецки по-венециански (итальянская кухня) Хлеб пшеничный белый - 200 г, мясо - 300 г, сыр - 50 г, яйца - 1 шт., лук репчатый - 50 г, сметана - 75 г, крахмал - 10 г, соль, перец. Хлеб замочить в воде, после размягчения отжать. Мясо пропустить через мясорубку, добавить подготовленный хлеб, тертый сыр, мелко нарубленный лук, яйцо, соль, перец. Массу вымешать, выбить и разделать на клецки. Отварить их в кипящей воде, вынуть шумовкой и залить смесью из сметаны, воды, крахмала, соли и перца, протушить. При подаче полить соусом, в котором они тушились.

Клецки из хлеба со шкварками (венгерская кухня)

Клецки из хлеба со шкварками (венгерская кухня) Хлеб пшеничный белый - 200 г, молоко - 100 г, шпик - 50 г, яйца - 2 шт., мука - 25 г, сметана - 200 г, смалец - 40 г, соль и перец по вкусу. Поджарить 40-50 г сала, нарезанного мелкими кубиками. Смешать шкварки с хлебом, также нарезанным мелкими кубиками. Жарить в смальце до получения хрустящей корочки. Охладить полученную массу, залить молоком, добавить яйца, муку, соль и перец, перемешать и оставить для набухания на 10-12 минут. Сформовать клецки и отварить в кипящей воде. Положить в смалец, смешанный со сметаной, и прогреть.

Клецки овощные с хлебом

Клецки овощные с хлебом Крошки белого хлеба - 100 г, шпинат - 300 г, картофель 400 г, лук репчатый - 50 г, молоко - 100 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 40 г, сметана - 100 г, соль, перец. Картофель, сваренный в воде, протереть. Добавить желтки, молоко, крошки белого хлеба, протертый шпинат, мелко нарезанный пассерованный лук, соль, перец и подогретое сливочное масло (половину нормы). Массу хорошо вымешать, разделать на клецки, опуская их ложкой в кипящую подсоленную воду, отварить в течение 5-6 минут при слабом кипении. Всплывшие на поверхность клецки вынуть шумовкой в посуду с растопленным маслом. Подать со сметаной.

Клецки из теста с хлебом (венгерская кухня)

Клецки из теста с хлебом (венгерская кухня) Хлеб пшеничный белый - 200 г, мука - 400 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 20 г, смалец - 140 г, сметана - 250 г, соль по вкусу. Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на смальце. Замесить полукрутое тесто из муки, яиц, сливочного масла, соли и воды. Смешать с жареными кубиками хлеба. Выделанные клецки сварить в подсоленной воде. Готовые клецки положить в горячий смалец, смешанный со сметаной, и прогреть.

Столичные шарики из булки (венгерская кухня)

Столичные шарики из булки (венгерская кухня) Булка - 200 г, молоко - 200 г, манная крупа - 50 г, яйца 2 шт., мука - 50 г, зелень петрушки, соль. Черствую булку нарезать мелкими кубиками, подсушить в духовке и залить горячим кипяченым молоком. Когда кубики впитают в себя молоко, добавить яйца, муку и манку. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики и сварить в бульоне в течение 20-25 минут. Использовать при подаче супов или как гарнир к мясному блюду.

Шарики из тертых сухарей (венгерская кухня)

Шарики из тертых сухарей (венгерская кухня) Сухари тертые - 200 г, масло сливочное - 100 г, яйца - 2 шт., вода - 100 г, соль. Сухой пшеничный хлеб пропустить через мясорубку и полученные сухари смешать со сливочным маслом и яйцом. Добавить воду, соль и хорошо перемешать. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики, сварить их в бульоне. Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив маслом.

Шарики из сухариков (венгерская кухня)

Шарики из сухариков (венгерская кухня) Булка - 200 г, жир - 40 г, лук репчатый - 50 г, мука 80 г, яйцо - 1 шт., вода - 200 г, черный молотый перец, соль, зелень петрушки. Булку нарезать кубиками и подрумянить в духовке при высокой температуре. В жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить зелень петрушки, посолить, посыпать перцем и смешать с сухариками. На воде с добавлением яйца приготовить жидкое тесто, прибавить ранее приготовленную смесь с сухариками и оставить на 10-15 минут. Эту массу разделать на мелкие шарики и отварить в подсоленной воде (шарики готовы, когда всплывут). Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив сливочным маслом.

Кнедлики из дрожжевого теста с добавлением хлеба

Кнедлики из дрожжевого теста с добавлением хлеба (чешская кухня) Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 350 г, измельченные дрожжи - 10 г, молоко - 400 г, яйцо (желток) - 1 шт., соль по вкусу. Дрожжи измельчить и размешать в теплом молоке. В просеянной муке сделать углубление, выпустить желток, влить молоко с дрожжами, посолить и замесить тесто. Добавить нарезанный кубиками сухой хлеб, вымесить и сформовать кнедлики в виде жгутов. Отварить в подсоленной воде в течение 25 минут. Использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Кнедлики с хлебом, приготовленные в горшочках

Кнедлики с хлебом, приготовленные в горшочках Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 250 г, молоко - 400 г, яйцо - 1 шт., соль

по вкусу. Просеять муку, посолить и замесить жидкое тесто с молоком и желтками. Добавить хлеб, нарезанный кубиками, взбитые белки и тотчас же выложить в глиняные горшочки, смазанные изнутри жиром (лучше салом), поставить их на водяную баню, сверху накрыть пергаментом или фольгой и варить в течение 25 минут. Готовые кнедлики отделить от стенок, вынуть и порезать с помощью нитки.

Сдобные хлебные кнедлики в салфетке

Сдобные хлебные кнедлики в салфетке Хлеб белый - 200 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 250 г, яйцо - 1,5 шт., мука крупчатка - 30 г. Хлеб нарезать кубиками - 1х1 см, обжарить в масле, переложить в кастрюлю, залить подсоленным молоком, размешанным с яйцами. Через 15 минут, когда молоко впитается, добавить муку и слегка перемешать. В чистую влажную расстеленную на доске салфетку выложить массу, сформовать из нее валик и завернуть так, чтобы на салфетке не было складок. С обоих концов салфетку завернуть в противоположные стороны и дважды обвязать ниткой или шпагатом. Поместить хлебную массу в кастрюлю с кипящей водой и варить 30 минут. Первую обвязку снять через 8-10 минут кипения, вторую оставить до конца варки. Вынуть, развернуть салфетку и осторожно нарезать кнедлики, подать как гарнир к нежному мясу, дичи.

Кнедлики с печенью (чешская кухня)

Кнедлики с печенью (чешская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, печень - 150 г, лук репчатый 50 г, шпик - 20 г, молоко - 150 г, крахмал картофельный 60 г, соль и зелень по вкусу, масло сливочное - 40 г. Хлеб нарезать кубиками и соединить с измельченными на мясорубке печенью, шпиком, луком и зеленью. Массу вымешать и залить смесью молока, крахмала и яиц. Оставить на холоде на 20 минут, затем посолить, можно добавить нарезанную зелень петрушки. Сформовать клецки, обвалять их в крахмале и сварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут. Подать, полив растопленным сливочным маслом.

Галушки картофельные с хлебом (польская кухня)

Галушки картофельные с хлебом (польская кухня) Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 600 г, молоко 400 г, яйца - 1 шт., манная крупа - 30 г, масло сливочное 40 г, соль по вкусу. Хлеб нарезать мелкими кубиками, поджарить на сливочном масле. Сырой картофель натереть, отжать и облить одним стаканом горячего молока. Сварить на оставшемся молоке манную кашу и смешать с картофелем, посолить, добавить слегка взбитое яйцо, размешать. Массу разделать на лепешки, на середину каждой уложить поджаренный хлеб, защипать и сварить в подсоленной воде. Подать со сметаной или сливочным маслом.

Галушки из пшеничного хлеба (украинская кухня)

Галушки из пшеничного хлеба (украинская кухня) Пшеничный хлеб - 200 г, яйца - 2 шт., сахар - 40 г, масло сливочное - 40 г, молоко - 150 г, соль по вкусу. Хлеб истолочь в сухари, добавить яйца, растертые с сахаром, молоко, растопленное сливочное масло, соль. Массу вымешать и оставить в прохладном месте на 25-30 минут для набухания сухарей. Затем разделать на галушки и сварить в кипящей подсоленной воде. При подаче полить сливочным маслом.

Галушки мучные

Галушки мучные Мука - 400 г, масло - 100 г, яйца - 2 шт. Замесить довольно крутое тесто из муки, воды, яиц, добавить соль. Раскатать из теста очень тонкий пласт, как для лапши, и нарезать мелкие квадраты. Обвалять их в муке, поджарить на растительном масле и опускать в кипящий грибной или любой бульон. Галушки отварить до готовности.

Молчные супы

Молочные супы - принцып приготовления

Молочные супы Молочные супы приготовляют на молоке цельном или разбавленном водой, а также на сгущенном (без сахара) или сухом молоке. Сухое молоко растворяют в горячей воде (6070 С); на 100 г порошка берут 0,3 л воды. Чтобы не образовалось комков, порошок разводят в небольшом количестве воды и хорошо размешивают, затем доливают остальную воду и, помешивая, кипятят. В состав молочных супов входит рис, пшено, манная или перловая крупа, домашняя лапша, макаронные изделия, картофель и овощи. Макаронные изделия и крупы из целых зерен (рис, пшено и др.) плохо разваривaются в молоке, поэтому их предварительно в течение 3-5 минут проваривают в воде. При варке супов необходимо тщательно следить за тем, чтобы молоко не пригорело. Для этого следует пользоваться посудой с толстым дном, ополаскивать ее водой, прежде чем влить молоко, и до закипания супа периодически его помешивать.

Суп молочный с макаронными изделиями

Суп молочный с макаронными изделиями Молоко - 350 г, вода - 110 г, макаронные изделия (лапша, вермишель, макароны, звездочки, ушки и др.) - 40 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. Макаронные изделия перебрать, всыпать в посуду с кипящей водой и варить; через 3-5 минут макаронные изделия откинуть на сито и, когда вода стечет, положить в кипящее молоко (разбавленное по норме водой) и сварить их до готовности. Перед окончанием варки в суп добавить соль, сахар и масло; последнее можно положить в тарелку с супом при подаче.

Суп молочный с лапшой домашней

Суп молочный с лапшой домашней Молоко - 350 г, вода - 110 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5; для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль 1 г. Приготовить домашнюю лапшу, погрузить ее на несколько секунд в кипяток и откинуть на сито. Когда вода стечет, положить лапшу в кипящее молоко (разбавленное по норме водой) и варить 15-20 минут, до готовности. Перед окончанием варки суп заправить сахаром и солью. Перед подачей в суп положить кусочек сливочного масла.

Суп молочный с клецками

Суп молочный с клецками Молоко - 350 г, вода - 110 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5; для клецек: мука - 40 г или крупа манная - 30 г, масло сливочное - 5 г, яйца - 10 г, вода - 60 г, соль. Приготовить клецки и сварить их в молоке, смешанном с солью и сахаром. До реализации клецки хранить на водяной бане. При подаче положить в тарелку клецки вместе с молоком, в котором они варились, долить горячее молоко и добавить кусочек сливочного масла.

Суп молочный с картофельными клецками

Суп молочный с картофельными клецками Молоко - 350 г, вода - 110 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г; для клецек: картофель вареный - 100 г, масло сливочное 5 г, мука - 15 г, яйца - 15 г, соль. Приготовить картофельную массу с добавлением масла, муки, яиц, соли, можно добавить мускатный орех в порошке. Разделать клецки при помощи двух столовых или десертных ложек, погрузить их в горячее молоко, заправленное солью и сахаром, и варить при очень слабом кипении 5-6 минут. При подаче в тарелку положить клецки вместе с молоком, в котором они варились, и залить горячим молоком. В суп положить сливочное масло.

Суп молочный с овощами

Суп молочный с овощами Молоко - 250 г, вода - 150 г, морковь - 30 г, капуста цветная - 40 г, горошек консервированный - 20 г, картофель - 80 г, фасоль стручковая - 20 г, масло сливочное 10 г, соль. Морковь нарезать ломтиками и спассеровать. Капусту разобрать на мелкие кочешки и промыть, картофель нарезать дольками или кубиками, стручки фасоли разрезать на 2-3 части. В кипящую воду положить коренья, картофель, капусту и варить на слабом огне. Через 10 минут добавить фасоль и горошек. Довести до готовности и влить горячее кипяченое молоко. Заправить суп солью и маслом.

Суп молочный с картофельными фрикадельками

Суп молочный с картофельными фрикадельками Молоко - 400 г, вода - 60 г, картофель - 100 г, масло сливочное - 30 г, соль. Картофель очистить. Половину общего количества отварить в

воде, откинуть на дуршлаг и протереть горячим. Оставшийся картофель измельчить на терке, отжать через марлю и соединить с отварным. Массу заправить маслом и солью. Разделать фрикадельки в форме маленьких шариков, отварить их в подсоленной воде, переложить в горячее молоко и довести до кипения. При подаче к столу в тарелку положить кусочек масла.

Суп молочный с цветной капустой

Суп молочный с цветной капустой Молоко - 250 г, вода - 150 г, морковь, лук репчатый, масло сливочное - по 20 г, капуста цветная - 80 г, картофель 50 г, салат или шпинат, соль, зелень. Морковь и лук нашинковать, спассеровать, положить в горячую воду и довести до кипения; затем добавить капусту, разобранную на кочешки, картофель, нарезанный брусочками, соль; незадолго до конца варки ввести нарезанные листья шпината или салата, прокипятить и влить горячее молоко. Готовый суп посыпать рубленой зеленью.

Суп молочный с профитролями

Суп молочный с профитролями Молоко - 350 г, вода - 110 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5; для профитролей: масло сливочное - 7 г, мука - 15 г, яйца - 1/2 шт., вода - 15 г, сахар - 2 г, соль - 3 г. Приготовить из заварного теста профитроли. Вскипятить молоко и заправить его по вкусу солью, сахаром и сливочным маслом. Профитроли положить в тарелку с молоком в момент подачи или подать их отдельно на тарелке.

Суп молочный рисовый

Суп молочный рисовый Молоко - 350 г, вода - 110 г, рис - 35 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. Промытый рис варить в кипящей воде 5-6 минут, откинуть на сито, дать стечь воде, положить в горячее молоко, добавить соль, сахар и варить при слабом кипении 25-30 минут. Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Суп молочный пшенный

Суп молочный пшенный Молоко - 350 г, вода - 110 г, пшено - 40 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. Промытое в теплой воде пшено положить в кипящую воду на 2-3 минуты, откинуть на сито, положить в горячее молоко, добавить соль, сахар и варить при слабом кипении 20-25 минут. Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Суп молочный манный с изюмом

Суп молочный манный с изюмом Молоко - 350 г, вода - 110 г, крупа манная - 30 г, изюм 25 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. В кипящее молоко, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков, засыпать просеянную манную крупу, положить изюм, соль, сахар и варить при слабом кипении 15-20

минут. Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Суп молочный перловый

Суп молочный перловый Молоко - 350 г, вода - 120 г, крупа перловая - 40 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. Промытую перловую крупу залить кипящей водой (из расчета три части воды на одну часть крупы), накрыть посуду крышкой и варить на водяной бане 40-45 минут или поставить на край плиты. Подготовленную перловую крупу соединить с горячим молоком, добавить соль, сахар и варить при слабом кипении 20-30 минут. Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Суп молочный ячневый

Суп молочный ячневый Молоко - 350 г, вода - 110 г, крупа ячневая - 40 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. В кипящее молоко, разведенное водой, засыпать просеянную ячневую крупу, непрерывно помешивая, добавить соль, сахар и варить 25-30 минут при слабом кипении. Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Суп молочный с овсяными хлопьями "Геркулес"

Суп молочный с овсяными хлопьями "Геркулес" Молоко - 350 г, вода - 110 г, овсяные хлопья "Геркулес" 50 г, масло сливочное - 5 г, сахар - 5 г. Овсяные хлопья положить в горячее и разведенное водой молоко, добавить сахар и варить 25-30 минут. Подавать суп с кусочком сливочного масла.

Суп молочный с савойской капустой

Суп молочный с савойской капустой и другими овощами Молоко - 250 г, вода - 150 г, капуста савойская - 80 г, морковь - 30 г, репа - 20 г, петрушка - 5 г, лук-порей 20 г, сельдерей - 5 г, горошек консервированный - 15 г, фасоль (стручки) - 15 г, масло сливочное - 8 г. Морковь, петрушку, репу, сельдерей и лук-порей нарезать соломкой и слегка спассеровать на жире. Шинкованную савойскую капусту погрузить в кипящую воду на 2-3 минуты, откинуть на сито и дать стечь воде. Капусту и пассерованные овощи залить горячей водой, посолить и в закрытой посуде варить 20-30 минут при слабом кипении. Горошек и стручки фасоли добавить к овощам за 2-3 минуты до окончания варки. Отдельно вскипятить молоко. При подаче в тарелку положить овощи вместе с отваром и добавить горячее молоко.

Суп молочный с овощами и макаронными изделиями

Суп молочный с овощами и макаронными изделиями Молоко - 250 г, вода - 150 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, сельдерей - 5 г, картофель - 40 г, капуста - 50 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 20 г, шпинат или салат 10 г, макаронные изделия - 10 г, масло сливочное - 8 г. Капусту, морковь, репу, лук-порей, лук репчатый, сельдерей и картофель нарезать ломтиками и положить в

кипящую воду, добавить масло и варить 15 минут, влить горячее молоко и положить макаронные изделия (ракушки, звездочки и т. п.). За 3-5 минут до окончания варки положить нарезанный шпинат или салат.

Суп молочный с овощами и картофелем

Суп молочный с овощами и картофелем Молоко - 250 г, вода - 150 г, капуста цветная - 50 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, картофель - 75 г, лук-порей 20 г, лук репчатый - 20 г, горошек консервированный - 15 г, масло сливочное - 8 г. Морковь и репу, нарезанные брусочками, и шинкованный лукпорей слегка спассеровать на жире. Цветную капусту нарезать на кусочки, добавить к пассерованным овощам. Подготовленные овощи залить горячим молоком и водой, добавить картофель, нарезанный брусочками, и варить при слабом кипении до готовности. За 2-3 минуты до окончания варки добавить консервированный горошек.

Суп молочный с брюссельской капустой

Суп молочный с брюссельской капустой Молоко - 250 г, вода - 150 г, капуста брюссельская 100 г, картофель - 75 г, масло сливочное - 8 г, гренки 18 г. Брюссельскую капусту погрузить в кипяток на 3-5 минут, откинуть на сито, дать стечь воде и спассеровать на сливочном масле. Капусту положить в горячее молоко, добавить нарезанный кубиками картофель, соль и варить до готовности. Суп молочный с кабачками и картофелем Молоко - 250 г, вода - 150 г, картофель - 125 г, кабачки 75 г, масло сливочное - 5 г. Нарезанный дольками картофель положить в горячее молоко и варить 10 минут, добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль и варить при слабом кипении до готовности. В готовый суп положить кусочек сливочного масла.

Суп молочный с кабачками, репой и вермишелью

Суп молочный с кабачками, репой и вермишелью Молоко - 200 г, вода - 200 г, репа - 20 г, кабачки - 30 г, лук-порей - 20 г, картофель - 75 г, ботва свекольная 25 г, вермишель - 10 г, масло сливочное - 8 г. Репу и картофель нарезать брусочками длиной 3-4 см, шириной около 0,5 см, лук-порей (белую часть) нашинковать, овощи все вместе слегка спассеровать на жире. Положить овощи в кипящее молоко, разведенное водой (в равных частях), довести до кипения, добавить кабачки, нарезанные брусочками, вермишель и варить до готовности. Перед окончанием варки положить нарезанную отваренную свекольную ботву.

Суп молочный с черносливом и гренками

Суп молочный с черносливом и гренками Хлеб пшеничный - 300 г, чернослив - 200 г, молоко - 1 л, сахар - 25 г, масло

сливочное - 20 г, соль по вкусу. Хлеб нарезать кубиками, слегка подсушить. Чернослив помыть, залить водой и дать набухнуть, затем удалить косточки. Молоко довести до кипения, добавить гренки, чернослив, соль, сахар и заправить сливочным маслом.

Суп молочно-мучной

Суп молочно-мучной Молоко - 8-9 стаканов, мука - 1/4 стакана, яйца (желток) - 3 шт. Муку поджарить на чистой сковороде до темного цвета, проследить, чтобы не пригорела, соединить с желтками, протертыми с сахарным песком, добавить немного молока. Остальное молоко вскипятить и залить в мучную массу, быстро помешивая. Отдельно подайте к супу отварной рис. По вкусу добавить соль, сахар.

Суп из плавленого сыра

Суп из плавленого сыра Сыр плавленый 200 г, вода - 1 л. Готовится этот суп быстро, можно использовать любой сыр. Сыр мелко порезать и сварить в литре воды на слабом огне, пока не исчезнут комочки. Можно положить в такой суп картофель, жареный лук, а лучше всего клецки, сухарики или гренки.

Молочно-овсяный суп с черносливом

Молочно-овсяный суп с черносливом Овсяная крупа - 400 г, молоко - 500 г, масло сливочное 100 г, чернослив (предварительно отваренный, с вынутыми косточками) - 100 г. Овсяную крупу отварить до мягкости в воде, процедить, протереть через сито, залить овсяным отваром, прибавить молоко, сливочное масло, чернослив. Суп довести до кипения и подавать с гренками из белого хлеба.

Суп молочный с хлебными фрикадельками

Суп молочный с хлебными фрикадельками Молоко - 1 л, масло сливочное - 20 г, соль, сахар по вкусу; для фрикаделек: хлеб белый - 200 г, молоко для замачивания хлеба - 100 г, яйца - 1 шт., масло сливочное - 20 г, соль по вкусу. Черствый хлеб натереть на терке, добавить сырое яйцо, сливочное масло, молоко и хорошо перемешать. Затем массу пропустить через мясорубку и приготовить из нее небольшие шарики (фрикадельки), которые сварить в молоке с добавлением сахара и соли. При подаче суп заправить сливочным маслом.

Суп молочный с хлебом

Суп молочный с хлебом Молоко - 1 л, хлеб пшеничный - 200 г, сахар - 50 г, яичные желтки - 2 шт., масло сливочное - 20 г, корица, соль по вкусу. В кипящее молоко положить половину нормы измельченного хлеба, соль, сахар, корицу и проварить. Затем протереть сквозь сито, довести до кипения и заправить желтками со сливочным маслом. Остальную часть нарезать кубиками, слегка подсушить и при подаче супа к столу положить

в тарелку.

Сладкая молочная похлебка с желтками

Сладкая молочная похлебка с желтками Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 1 л, сахар - 100 г, (50 г для обсыпки кусочков хлеба), яичные желтки - 3 шт., масло сливочное - 40 г. Хлеб нарезать ломтиками, посыпать сахаром и слегка обжарить на сливочном масле. В сладком молоке развести желтки и довести до кипения. Приготовленной смесью залить обжаренные кусочки хлеба. Молочный суп из тыквы Половину миндальной тыквы нарезать на куски около 800 г, залить водой, вскипятить и откинуть на сито. Затем влить в кастрюлю 2 стакана молока, положить тыкву, 1/2 мякиша белой булки, варить, пока тыква не разварится. Протереть через дуршлаг. Развести 2 бутылками кипящего молока, добавить 1 ложку сливочного масла, посолить, положить сахар и 1/2 чашки измельч˚нного сладкого миндаля.

Суп-пюре молочный из тыквы с гренками

Суп-пюре молочный из тыквы с гренками Молоко - 750 г, тыква - 400 г, сливки - 100 г, масло сливочное - 40 г, хлеб пшеничный - 200 г, соль по вкусу. Тыкву очистить от кожицы, удалить семена и семенную мякоть, нарезать тонкими ломтиками, сложить в посуду и наполовину залить кипящим молоком, добавить соль и припустить на слабом огне при закрытой крышке. Готовую тыкву протереть через сито вместе с жидкой частью, добавить остальное молоко, довести до кипения. Затем снять с огня и заправить сливками и маслом. При подаче к столу в тарелку с супом положить кубики слегка подсушенного хлеба.

Суп молочный с кл˚цками

Суп молочный с кл˚цками Вскипятить 9 стаканов молока, опустить кл˚цки (масло, 1/4 стакана муки, 3 картофелины, 5 ложек молока вскипятить, вбить 1-2 яичных белка, измельч˚нной петрушки, посолить, размешать. Кл˚цки варить в бульоне), вскипятить. Домашняя лапша на молоке Приготовить лапшу из 140 г муки и 1 яйца. 3 бутылки молока вскипятить, посолить, положить 50 г фунта сливочного масла, добавить 1/3 лапши, доварить.

Молочный суп с миндальной лапшой

Молочный суп с миндальной лапшой Вскипятить 9 стаканов молока, всыпать 1/2 фунта домашней лапши, замешанной на миндальном молоке (1/8 фунта сладкого миндаля, обдать кипятком, снять кожуру, истолочь, влить молоко, прибавить 2 желтка, 2-3 кусочка сахара), доварить.

Суп молочный миндальный

Суп молочный миндальный 2 стакана сладкого и 1/4 стакана

горького миндаля истолочь, смочить водой. В кастрюлюку с миндал˚м долить 9 стаканов молока, прокипятить, процедить, выжать. 3 желтка растереть с 1 стаканом сахара-песка, развести стаканом миндального молока, влить остальное и, размешивая, доварить. В миндальный бульон добавляют иногда 1 стакан изюма, немного корицы, 1/2 стакана риса.

Молочный суп с пшеном

Молочный суп с пшеном Перемыть 3/4 стакана пшена, налить 2 стакана воды, положить немного соли и масла, разварить. Затем развести 8-9 стаканами вскипяч˚нного молока, дать увариться до готовности.

Молочный суп из саго

Молочный суп из саго 1/2 стакана белого саго (крахмальные шарики) налить водой и через 2 часа откинуть саго на решето. Сварить саго в воде, откинуть в другую кастрюлю, долить 3 бутылками кипящего молока с куском корицы, ложкой сливочного масла, положить 1/2 стакана измельч˚нного сладкого миндаля, 3-4 куска сахара, влить чашку розовой воды, варить до готовности.

Овощные заправки для супов

Принципы приготовления

ОВОЩНЫЕ ЗАПРАВКИ ДЛЯ СУПОВ Приготовленные зимой и ранней весной супы, борщи и солянки можно "освежить" различными суповыми заправками, сушеными овощами и зеленью. При правильной сушке овощей и зелени в них сохраняется немало витаминов и других полезных веществ, столь необходимых нам в любое время года. Использование овощных заправок и сушеной зелени, заготовленной на зиму, нетрудно. Кроме того, они украсят первые блюда, а главное - обогатят вкусовой гаммой, присущей лету.

Овощная заправка для супа

I вариант

I вариант Морковь - 800 г, петрушка (корень) - 150 г, сельдерей (корень) - 50 г, перец (болгарский сладкий) - 100 г, лук репчатый - 100 г. Овощи очищают, моют нарезают кусочками. Затем бланшируют отдельно каждый овощ по 3 минуты. Подготовленные овощи плотно укладывают слоями в стеклянные банки, налив на дно каждой 1/2 чайной ложки уксусной эссенции, добавив по чайной ложке соли и 3-4 растолченные дольки чеснока. Банки заливают на 2 см ниже горлышка кипящей водой, оставшейся после бланшировки овощей, накрывают крышками, стерилизуют в течение 30 минут, закатывают и охлаждают.

II вариант

II вариант Петрушка (корень) - 1000 г, сельдерей (корень) - 250 г, цветная капуста - 250 г, савойская капуста - 250 г, морковь - 250 г, кольраби - 250 г, перец болгарский - 5 шт., перец острый зеленый - 5 шт., соль - 500 г. Вымытые овощи пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с солью, плотно уложить в банки из темного стекла и закрыть. Для заправки 3-4 л супа взять 1 ст. ложку смеси.

Витаминная заправка

Витаминная заправка Морковь - 1000 г, помидоры - 1000 г, сладкий перец 1000 г, лук репчатый - 1000 г, зелень (петрушка, сельдерей, укроп) - 1000 г. Все тщательно моют и мелко режут, затем перемешивают с одним килограммом соли. Как только начнет появляться сок, раскладывают в простерилизованные банки, закрывают крышками. Хранят в прохладном месте.

Перечный крем

Перечный крем Перец (сладкий болгарский) - 1000 г, соль - 200 г. Зрелые, но твердые мясистые плоды перца очищают от семян, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перемешивают и кладут в банки. Закрывают полиэтиленовыми крышками и употребляют как приправу круглый год. Петрушка (укроп, сельдерей, кинза) в растительном масле Петрушка - 1кг, масло растительное - 1 л. Вымытую петрушку разложить, чтобы стекла вода, мелко порубить, уложить в банку и залить растительным маслом, после чего банку закатать крышкой. Так можно приготовить и укроп (сельдерей, кинзу). Использовать как приправу круглый год.

Грибной порошок

Грибной порошок Грибы (белые, маслята, подберезовики) - 1 кг. Грибы режут на пластинки толщиной 0,5 см и провяливают на солнце, затем досушивают на плите или в печи. Сухие грибы размалывают в кофемолке или мельнице для перца, перетирают в металлической ступке. Грибной порошок гигроскопичен, поэтому хранить его рекомендуется в закрытых банках или бутылках в сухом прохладном и темном месте. Используют как приправу к борщам, супам, соусам. Для этого порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 30 минут, чтобы вода впиталась, после чего добавляют в пищу и варят 15-20 минут

Заготовка для зеленых борщей

Заготовка для зеленых борщей Щавель - 500 г, лук зеленый - 500 г, укроп, петрушка 250 г, соль - 75-100 г. Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить; зеленый лук нарезать кусочками длиной 1-2 см. Молодой укроп (петрушку) перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно

перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

Замороженная зелень

Замороженная зелень Укроп (зелень) - 500 г, петрушка (зелень) - 300 г, сельдерей (зелень) - 200 г. Свежую зелень промыть, отсортировать, подсушить, измельчить. Смесь уложить в полиэтиленовые пакеты, герметично укупорить и заморозить.

Заправка для овощных супов

Заправка для овощных супов Сало (шпик) - 50 г, лук репчатый - 30 г, яйцо - 1 шт., зелень укропа, петрушки - 20 г. Мелко нарубленный репчатый лук соединить с тонкими кусочками сала, добавить растертое отварное яйцо и зелень. Массу тщательно перемешать и растолочь в ступке. Добавлять в овощной суп за 5 минут до окончания варки. б

Заправка для борща

Заправка для борща Сало (шпик) - 50 г, зелень укропа, петрушки - 50 г, чеснок - 1-2 дольки. Растолочь сало в деревянной ступке, затем добавить мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Тщательно перемешать до однородной массы. По желанию, можно добавить чеснок. Эту заправку можно добавлять во все виды борщей за 5-10 минут до окончания варки.

Соль заправочная по-американски

Соль заправочная по-американски Сладкий сушеный перец - 30 г, петрушка сушеная - 30 г, перец черный - 10 г, соль - 20-25 г. Сушеный перец, коренья петрушки, черный перец измельчить, смешать с солью. Применять для заправки мясных и рыбных супов.

Заправка суповая острая перечная

Заправка суповая острая перечная Перец - 300 г, чеснок - 300 г, зелень петрушки и укропа по - 50 г, соус - 200 г. Перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить мелко порезанную зелень петрушки и укропа, все тщательно перемешать, добавив острый томатный соус по вкусу. Такая заправка отлично сохраняется в холодильнике до нового урожая и ее желательно использовать в острые супы и борщи.

Заправка суповая "Оригинальная"

Заправка суповая "Оригинальная" Хрен - 200 г, укроп (зелень) - 300 г, огурцы (свежие) 350 г, соль - 150 г. Хрен потереть на мелкой терке, зелень укропа (не очень молодую, она ароматнее и лучше хранится) мелко нарезать. Огурцы свежие потереть на крупной терке. Все компоненты смешать. Заправку хранить в холодильнике в стеклянной банке. Можно использовать для различных холодных борщей и окрошек.

Яичное холодное к супам

Яичное холодное к супам Яйца (желток) 4 шт., яйца целые - 2 шт., молоко 2/3 стакана, соль, сливочное масло. Желтки смешать с целыми яйцами, молоком, солью. Смесь накладывают в смазанные сливочным маслом фарфоровые чашечки, ставят в горячую воду так, чтобы в них не попала вода. Затем на слабом огне доводят до кипения, чашечки ставят в холодную воду и держат до застывания. Образовавшееся холодное вынимают из чашек, нарезают мелкими кубиками и перед подачей на стол кладут в бульон, любой суп.

Некоторые советы и наставления

НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ И НАСТАВЛЕНИЯ, КОТОРЫЕ НЕЛИШНЕ ПЕРЕЧИТАТЬ ПЕРЕД ТЕМ, КАК ПРИНИМАТЬСЯ ВАРИТЬ СУП Супы удаются тем лучше, чем в меньшем объеме они варятся. Хорошо, если посуда, в которой варятся супы, глиняная, можно использовать и эмалированную, но не металлическую. Соотношение воды и остальных продуктов в супах должно быть точно сбалансированным. При этом во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость - и то и другое значительно ухудшает вкус. При варке супа нельзя давать ему перекипать, суп следует почаще пробовать, вовремя исправляя ошибки и следя за консистенцией мяса, рыбы, овощей. Заправочные супы (борщи, щи, рассольники) варят на слабом огне, чтобы вместе с паром не улетучивались содержащиеся в овощах ароматические вещества. Закладывают овощи в суп за 20-30 минут до готовности его. Лавровый лист и перец кладут перед самым окончанием варки. Овощи для рыбных, грибных, а также вегетарианских супов рекомендуется обжаривать на столовом маргарине, растительном или сливочном масле, а для молочных супов только на сливочном масле. После того, как бульон заправлен, прибавьте огонь. Когда суп закипит, снова уменьшите нагрев. Во многие заправочные супы кладут томат-пюре или свежие помидоры. В этом случае раньше поджаривают овощи, а томат добавляют уже перед окончанием обжаривания, чтобы овощи не стали жесткими. Качество супа можно улучшить, прибавляя в него свежее масло, желтки, сметану, зелень, сушеные или свежие дрожжи, а также экстракт суповых кореньев. Свежие дрожжи предварительно поджаривают на масле. Сушеные дрожжи размешивают уже в готовом супе, лучше всего в тарелке. Рыбные консервы в собственном соку или в томате добавляют в заправочные супы за 10-15 минут до окончания варки. Если суп готовят с мясными консервами, то мясо отделяют от жира и бульона. Бульон и жир вводят за 5-10 минут до готовности супа, а мясо кладут в тарелку при подаче к столу. Суп с домашней лапшой и курицей не

помутнеет, если лапшу на минуту опустить в горячую воду и откинуть на дуршлаг, а затем положить в куриный бульон и отварить до готовности. Овощные супы можно готовить на мясном, костном или грибном бульонах, а также на воде и прозрачных овощных отварах. Варите супы в небольших количествах, на один день. Даже если суп стоит в холодильнике, его вкус ухудшается. Щи из квашеной капусты, борщ, гороховый суп и некоторые другие блюда, овощи для которых предварительно пассеровали, выдерживают на холоде более длительное хранение, не снижая качества. Их можно варить и на несколько дней. Чтобы улучшить вкус и повысить питательность овощных супов, в них рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу. Овощные супы, в которых нет крупы или картофеля, следует заправлять мучной пассеровкой: они станут гуще, и в них лучше сохранится витамин С. Готовить картофельные супы можно из одного картофеля или с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий, но обязательно с морковью, репчатым луком, петрушкой. Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный и промытый рис на 3-5 минут положить в кипящую воду, откинуть на сито и только потом варить. Чтобы суп с перловой крупой не приобрел неприятного синеватого оттенка, крупу отваривают отдельно почти до готовности, а затем уже закладывают в суп. Особенно вкусные супы из бобовых, приготовленные на грибном отваре. Картофельные супы можно готовить на мясном, костном, рыбном и грибном бульонах, а также на воде. Крупяные супы готовят из перловой, овсяной крупы или риса на грибном или мясном бульоне. В грибную солянку лимон не кладут. Специй в овощные супы кладут немного или же не кладут совсем, так как эти супы достаточно ароматизированы самими овощами. К овощным супам можно подавать пирожки с мясным, рисовым, капустным, морковным фаршами. Шпинат и щавель для ботвиньи припускают отдельно, а затем протирают. Для хлебного супа годятся только тщательно высушенные сухари из хорошо пропеченного ржаного хлеба. Буханку свежего черного хлеба нужно нарезать тонкими ломтиками и высушить на слабом огне в духовке, следя, чтобы не подгорели. Размешивать супы следует медленными кругообразными движениями. Пересоленный суп не рекомендуется разбавлять водой, лучше опустить в него марлевый мешочек с кашей, отваренной без соли, и прокипятить. Есть еще такой способ: положите в столовую ложку кусочек сахара-рафинада и опустите в суп. Когда сахар начнет таять, выньте ложку. Это можно повторить несколько раз, меняя сахар. Добавляйте соль в кипящую воду, потому что подсоленная вода

дольше закипает. Если во время варки требуется долить воды, доливайте только горячую. Не следует оставлять лавровый лист в готовом супе. Толченый чеснок рекомендуется добавлять в суп в конце варки. Маслины добавляют в блюда перед подачей их к столу. Перед тем как снять суп с огня, влейте в него немного свежего сока моркови, помидоров, капусты - это улучшит его вкус и обогатит суп витаминами. Заправочные супы рекомендуется 10-15 минут подержать на краю плиты - жир собирается на поверхности и суп становится прозрачнее. Выше 80 С нельзя нагревать смеси, в состав которых введен сырой яичный желток (суп, соус, молоко и др.), так как содержащиеся в желтке белки свернуться и от этого смесь станет неоднородной. Если яйцо вбить в кипящий или горячий суп, оно свернется сероватыми нитями, станет невкусным. Если же влить его в смесь супа (воды) и лимонной кислоты, сбитой с маслом, причем имеющей температуру несколько ниже, чем суп, то яйцо не только не свернется, но от кислоты приобретет эластичность, цвет его станет ярче. Кроме того, оно сварится так, что будет не жидким и не твердым, а медузообразным, в супе будет плавать не на поверхности, а в середине жидкости. Такой суп очень эффектно смотрится. Есть еще и такой способ: перед тем как класть в суп сырое яйцо, его надо смешать с небольшим количеством охлажденного бульона - тогда оно равномерно распределится в супе. Если томат-пюре не дает остроты, можно добавить в него лимонную кислоту или уксус. При варке супа после введения каждого из продуктов бульон нужно быстро довести до кипения.

ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

Домашний калейдоскоп приложение к журналу "Работница" ? 8-1991 (94 рецепта)

ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА ИЗ БРЫНЗЫ

Продукты: брынза - 0,5 кг, грецкие орехи -10-12 штук, чеснок-4-5 долек, масло сливочное - 250 г, семена укропа - по вкусу. Брынзу вымачиваем в холодной воде примерно в течение 6-7 часов. Затем все продукты проворачиваем через мясорубку. Полученную массу формуем в колбаску диаметром 5 см и заворачиваем в кальку. Колбаску положить на верхнюю полку холодильника на 3-4 часа. Перед подачей на стол снимаем кальку и нарезаем кусочками толщиной 1,5 см. Сервируем с зеленью петрушки и кинзы.

"ПОДАРОК ВЕСНЫ"

На 500 г почек липы - 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку готовой горчицы, немного уксуса (по вкусу). Соль по вкусу. Если нет сметаны, то вместо сметанного соуса - 200 г майонеза. Это салат из липовых почек, или еще молодых морщинистых

листочков липы. У нас в семье обожают зелень, и когда распускаются липовые почки, мы часто готовим этот необыкновенно простой салат. Полураспустившиеся липовые почки или молодые, морщинистые, нежные листочки тщательно промываем в холодной воде в дуршлаге, убрав с почек грубые чешуйки, даем стечь воде. Затем каждую почечку разрезаем вдоль пополам, мелкие листочки шинкуем, кладем в салатник. Круто сваренные яйца мелко рубим; смешиваем с соусом из сметаны (в сметану надо добавить горчицу и столового уксуса) или майонезом. Почки или листочки заливаем готовым соусом. Салат можно украсить свежими молодыми листочками березы или распустившимися почками ивы.

ГРУШИ "ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА"

Для этого блюда понадобится четыре большие и восемь маленьких груш, сок 1 лимона, 30 г сахара, 3-4 шт. гвоздики, щепотка корицы. Готовим соус из 200 г молока, 200 г сливок и 50 г сахара. Осторожно моем груши, чтобы не обломились веточки, чистим их и натираем соком лимона для того, чтобы они не почернели. Груши складываем так, чтобы они поместились в один ряд, и заливаем кипяченной с гвоздикой, сахаром, корицей и остатком лимонного сока водой. Варим на медленном огне до мягкости и оставляем, чтобы остыли. В маленькой кастрюле распускаем шоколад, добавляем сахар, сливки и, постоянно мешая, варим до образования однородной массы. Оставшиеся груши выкладываем на дуршлаг, потом складываем на блюдо и заливаем горячим соусом, по краям блюда и в середине украшаем взбитыми сливками.

ВАРЕНЬЕ БЕЗ САХАРА

Ведро наливаем до половины водой, на дно кладем кусок ткани. Ягоды плотно укладываем в банку, периодически встряхивая. Банку ставим в ведро, а ведро - на плиту. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку. Они оседают, и надо досыпать свежие ягоды в банку. После последней досыпки ягод, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем ее крышкой и варим еще час. Затем закатаем, перевернем, дадим остыть. Хранить в обычных условиях. На трехлитровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, используется как начинка для пирогов, сахар надо добавлять по мере потребления.

ОГУРЦЫ В БЕЛКЕ

При снятии огурцов с гряд необходимо выбирать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебелек. Затем огурцы тщательно моем и хорошенько просушиваем. Потом покрываем огурцы яичным

белком, образующим жесткий слой, через который не может проникнуть никакой воздух. Смазанные таким образом огурцы сушат и вешают в сухое место на веревках, прикрепленных к стебелькам. Развешанные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не портится. Перед употреблением огурец необходимо очистить.

ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ

Трехлитровую банку стерилизуем 20 минут. В эту банку ставим обыкновенную восковую свечу и складываем туда огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 минут. Затем тушим ее и закупориваем банку железной крышкой. Я пользуюсь таким способом консервирования, и на моем столе всю зиму бывают свежие огурцы.

ПИРОГ К ЧАЮ

1 стакан любого варенья без косточек, 1 ч. ложка соды, 1 ст, кефира, 0,5 ст. сахара, 2 яйца, 2,5 ст. муки. Приготовление: добавить в варенье 1 ч. ложку соды, перемешать и дать 5 минут постоять. Затем в эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать при температуре 180-200? 20 минут.

РИСОВЫЙ ТОРТ

Для теста: 200 г сметаны, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка топленого масла, 12 ложек муки. Для начинки: 1 ст. риса, 2 1/2 ст. молока, соль, кусочек (сухой или свежей) лимонной корки, 30 г сливочного масла, 125 г сахара, 1 пакетик ванилина, 2 яйца, 100 г изюма, 175 г растопленного шоколада. Тесто: сметану, сахар, яйца, соль и соду хорошо взбить, добавить топленое масло и хорошо растереть. Добавить муку. Из готового теста в широкой форме, смазанной топленым маслом, испечь 2 коржа и дать им остыть. Начинка: рис тщательно разварить в молоке, добавить соль и кусочек лимонной корки. Сваренный рис быстро промыть и дать стечь води, остудить. Масло, сахар и ванилин взбить в пену, добавить 2 яичных желтка, все хорошо вымесить, добавить ошпаренный изюм. На первый корж равномерно разложить рисовую начинку, поверх нее полить немного растопленного шоколада. Накрыть вторым коржом и повторить начинку, но шоколада должно быть больше. Поставить в прохладное место.

РУЛЕТ С ТЫКВОЙ

Для теста; 1 кг муки, 1 яйцо, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан

воды, 100 г сливочного масла. Для фарша; 1 кг очищенной тыквы, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. молотых грецких орехов. Приготовить крутое тесто, дать расстояться в течение 20 минут. Разделить на 2 части, каждую часть тонко раскатать. Фарш: спелую тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на терке. Добавить сахар и очищенный молотый грецкий орех. Все перемешать, Раскатанный пласт смазать растопленным сливочным маслом и тонко расстелить фарш. Сверху положить второй пласт и тоже смазать маслом, разложить фарш. Завернуть в виде рулета свободно. Готовый рулет уложить на противень, смазанный маслом. Прямо на противне разрезать рулет на дольки для того, чтобы испарилась влага, и запекать в духовке в течение 45 минут. Верх рулета можно смазать яйцом, взбитым с сахаром. На стол подавать холодным к чаю или компоту.

ПЕЧЕНЬЕ "КАЛЛЫ"

Продукты: 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара (можно чуть меньше), 2 яйца. Яйца и сахар взбить, постепенно добавляя муку. Нагретый противень смазать маргарином, сливочным или растительным маслом и чайной ложкой выкладывать жидкое тесто подальше друг от друга. Тесто растекается небольшими лепешками. Печь 2-3 минуты, горячим ножом снимать с противня и лепить цветы, похожие на каллы. В остывшее печенье положить разноцветный крем или ягодку.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Продукты: 100 г дрожжей с солью, 3 литра кипяченого молока (чтоб было холодное), 5 яиц, 250, г подсолнечного масла, 250 г маргарина, 400 г сахара. Муки нужно высыпать столько, чтоб тесто было не очень густым. Тесто оставить на 12 часов в теплом месте, чтобы оно подошло. После этого тесто еще раз развести теплым молоком (0,5 литра), добавить еще 50 г дрожжей, соль и муку. И замесить снова. Тесто уложить на смазанный противень. Оставить тесто на противне ни полчаса или больше, в зависимости от того, как оно подходит. И только после этого выпекать хлеб.

ПЕЧЕНЬЕ "ТРЮФЕЛИ"

1 пачка маргарина, 2 ст. ложки муки, 0,5 ст. сахара, 3 яйца, 1/4 ч, ложки соды. Яйца сварить вкрутую, в тесто пойдут только желтки. Маргарин натереть на терке, высыпать муку, сахар, растертые желтки, соду загасить уксусом. Замесить тесто. Сделать небольшие шарики, придать им форму трюфелей. Смазать противень маргарином и выпекать в духовке 20 минут. Горячее печенье обвалять в сахаре с какао. Для этого нужно смешать стакан сахара с двумя столовыми ложками какао.

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ БЛИНОВ

Промыть стакан пшенной крупы. Сварить жидкую пшенную кашу на воде без соли. Остудить, перелить в небольшую эмалированную кастрюлю, добавить немного дрожжей, разведенных в теплой воде. Добавить 4 яйца, 1 стакан манной крупы, соль, соду на кончике ножа, муку. Все хорошо перемешать руками и поставить на ночь в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить 1 стакан крутого кипятка, размешать и оставить на 30 минут. Выпекать блины на сухой сковороде, закрывая крышкой, на медленном огне. Перед подачей на стол смазать маслом.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ВИШНЯМИ

Для теста: 150 г сахарного песка, 2 яйца, 125 г растопленного маргарина, 1 ч. ложка цедры лимона, 5 ст. ложек молока, соль, 600 г муки и 1 ч. ложка погашенной соды. Сахар растереть с яйцами, добавить маргарин, 1 ч. ложку цедры лимона, натертой на мелкой терке, молоко, соль, соду. Замесить тесто, выложить его на сковороду, смазанную подсолнечным маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек (можно из компота), на вишни творог, Творог сделать так: 600 г творога смешать с 100 г сахарного песка, с 2 ст. ложками крахмала, с 2 яйцами, добавить немного молока (2-3 ст. ложки). Сверху пирог можно украсить тестом. Выпекать в духовке 40 минут.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: 2 ст. муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу. Для начинки: 500-600 г свежих грибов (или соленых), 2-3 ложки сливочного или растительного масла для жаренья грибов, 2-3 яйца, 1/2 ст. молока, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3-5 луковиц, Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см по размеру противни. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

ПИРОГ СО ЩАВЕЛЕМ

Дрожжевое тесто: мука - 650 г, сахар - 50 г, маргарин - 70 г, яйцо - 2 шт., соль -10 г, дрожжи - 25 г, молоко - 170 г. Из этих продуктов получится 1 кг теста. Щавель перебрать, промыть, мелко нарезать, слегка обсушить, добавить для аромата несколько листочков мяты или мелиссы лимонной, посолить по

вкусу. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта положить приготовленный щавель. Края пласта соединить на середине и защипать. Сформованный пирог уложить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными фигурками из теста, приклеивая их желтком. Пирог поставить на 15 минут, чтобы он расстоялся. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в 2-3 местах деревянной палочкой. Готовый пирог уложить на блюдо, предварительно дав немного остыть. Подавать со сметаной, простоквашей, молоком.

ЗМЕЙКИ

3 ст. муки и 200 г сливочного масла смешать, порубить ножом. Положить 1 яйцо, полпачки (50 г) дрожжей и 1/2 ст. молока. Снова порубить ножом. Колобок теста утопить в ведре ледяной воды. Через 45 минут колобок всплывет. Раскатать со смесью. Сделать валик, нарезать на куски, из которых сделать змейки, смазать яйцом. Выпекать 15 минут. Смесь: 250 г сахара, 200 г грецких орехов, 100 г мака.

СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 ст. манки, 1 ст. кислого молока, 4 яйца, 1 ст. сахарного песку, масло или маргарин - 200 г, 1/2 ч. ложки соды, соль, 1 ст. муки. Манку смешать с кислым молоком и выдержать 5 часов при комнатной температуре. Разбить яйца, добавить сахар, растереть добела. Эту массу вымешать с манкой и добавить размягченный маргарин или масло, соду, соль, муку и замесить тесто. Тесто раскатать тонким слоем и вырезать из него печенье, стаканом или специальной формой. Разложить на противень и поставить в духовку. Печенье можно украсить изюмом или орехами.

РЫБНЫЙ ПИРОГ ИЗ КОНСЕРВОВ

1,5 ст. сметаны, 1,5 ст. молока, 3 яйца, 1/3 ч. ложки соды, погашенной в уксусе, муки столько, чтобы получилось тесто чуть гуще, чем для оладий, 1 банка рыбных консервов в масле. (Масло вылить в тесто и перемешать.) Глубокую сковороду или чудо-печь нагреть и смазать жиром. Выложить в нее половину теста, рыбу, лук, нарезанный по желанию, сверху положить оставшуюся часть теста. Выпекать в духовке или чудо-печке до готовности 30-40 минут.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

2 яйца, 300 г сахара, 200 г муки, 50 г крахмала, 1/2 ч. ложки пекарского порошка, 2 желтка, ваниль, 100 г масла, 400 г сыра, 500 г сметаны, 1 кг хорошей клубники, б ч. ложек желатина. Отделить белки от желтков, белки поставить в холодное место. К 2 желткам всыпать 100 г сахара, 2 ложки горячей воды и хорошо взбить. Прибавить 50 г муки, смешанной с порошком, ванилином и крахмалом. Все это перемешать со взбитой из белков пеной,

положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь на среднем огне в духовке 20 минут. Когда подрумянится, вынуть из печи и охладить. Из остальной муки, 2 желтков и 50 г сахара замесить с ванилью тесто и поставить на 30 минут в холодильник. Выпечь корж и положить его на пергаментную бумагу горячим. 250 г клубники протереть через сито, смешать с сыром и сахаром, добавить сметану и разведенный желатин. Массу легко перемешать. На корж намазать половину массы, сверху положить бисквитный корж и выложить остальную массу. Украсить ягодами клубники.

ТОРТ "МОРКОВНЫЙ" - Фирменный

Морковь- 10 шт., яйцо- 2шт., сметана- 1 ст., муки - 2 ст., варенье 300 г, ванильный сахар, масло. Вареную морковь нашинковать, добавить муку, сахар, яйца, сметану, ванильный сахар, и все это хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке до готовности. Затем охладить, разрезать на 4 части. Каждую промазать вареньем и сложить друг на друга. Сверху торт нужно оформить взбитыми яичными белками и запекать до румяной корочки.

ТОРТ "ТВОРОЖНЫЙ"

Тесто на 8 коржей: 2 ст. сахара, 2 яйца, 2 ч. ложки соды, 2 пачки творога (500 г), 2 ст. муки, 1 ст. муки на раскатку коржей. Крем: 1,5 ст. молока, 1,5 ст. сахара, 4 яйца, 6 ч, ложек крахмала, 10 ч. ложек (чуть с горкой) муки. Замесить тесто из яиц, сахара, соды, творога и муки. Разделить на 8 кусков. Каждый кусок раскладывать на смазанный горячий противень, разминая руками как можно тоньше. Печь до золотистого цвета, снимать горячими и остудить. Крем: сахар, яйца, муку и крахмал перемешать, разбавить стаканом молока до образования однородной массы. Все влить в кипяченое молоко, прокипятить, остудить. Смазать этим охлажденным кремом коржи. Верхний слой намазать кремом, разровнять и посыпать какао.

СЛИВЫ СУШЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

СЛИВЫ СУШЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ Свежие, немного полежалые сливы надрезать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тонкую деревянную лапочку, прокалывая поперек, чтобы не распались и начинка не выпала. Сложить на железный лист, покрытый соломою (вместо соломы можно использовать стебли зверобоя), поставить в печь или нежаркую духовку, чтобы высохли. Повторить это несколько раз, потом сложить в банки. Можно не снимать их с палочек. Начинка: взять ржаного высушенного хлеба, добавить тмину, развести белым медом, но не жидко. Вместо хлеба можно использовать

свежие очищенные яблоки и апельсиновые мелко нарезанные корочки.

"ВИШНЕВАЯ ГОРКА"

Вишня - 1 кг, вода - 1 л, сахар - 1 стакан, желатин - 1 ст. ложка, сухари - 200 г. Для крема: яйца- 5. шт., сахар- 1 ст., мука - 2 ст. ложки, молоко - 2 ст. Способ приготовления: вишни без косточек отварить, вынуть из сиропа, в который влить набухший желатин и довести до кипения. В этом сиропе замочить сухари. Выложить полученную массу сухарей в блюдо, чередуя со слоями вишни. Оставшимся сиропом залить. Выдержать на холоде. После того, как масса застынет, сверху уложить крем. Крем: растереть яйца с сахаром, добавить муку, тонкой стру˚й влить в горячее молоко, постоянно помешивая. Нагреть на огне до загустения.

ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

На мелкой терке натираем морковь - 400 г, вливаем 3 ст. ложки кефира, можно ряженки или простокваши, добавляем 2 ст. ложки манной крупы, добавляем соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешиваем и даем постоять полчаса. Трем 2 яблока на крупной терке и добавляем в тесто, кладем 2 яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива (не более 100 г), Жарим оладьи на растительном масле. Самое лучшее - подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

ОВСЯНЫЕ КОТЛЕТЫ

Один стакан овсянок крупы заливаем одним стаканом холодной воды, доводим до кипения. Добавляем 200 г сливочного масла. Три средние луковицы режем и обжариваем до золотистого цвета. Пропускаем через мясорубку жареный лук, 2 плавленых сырка, 4-5 зубчиков чеснока, добавляем один стакан молотых сухарей, 1-2 яйца, соль, перец по вкусу, Все тщательно перемешиваем. Делаем фрикадельки и жарим на разогретой сковороде, предварительно обмакнув их в муку.

БЛИНЫ ИЗ КАПУСТЫ

Кочан свежей капусты разбираем на отдельные листья и опускаем в кипящую подсоленную воду, Минут через 15 откидываем их на дуршлаг, и каждый лист сворачиваем 2-3 раза (как блин). Взбиваем 2 яйца и макаем в них эта "блины", обваливаем затем в мелко размельченных сухарях. Жарим на медленном огне. Блины из капусты вкусны как в горячем, так и в холодном виде.

КРЕСТЬЯНСКИЙ СУП

На 3 литра воды - 3 ст. ложки масла, 1,5 стакана молока, 600 г картофеля, 300 г помидоров, 4 ст. ложки риса, 2 головки лука. Поджариваем мелко нарезанный лук; когда он зарумянится,

кладем очищенные и мелко нарезанные помидоры и продолжаем жарить, прибавив столовую ложку муки и чайную ложку красного перца. Все это заливаем тремя литрами горячей воды. Когда суп закипит, кладем нарезанный кубиками картофель. Даем супу еще раз вскипеть, наливаем 1/2-1 стакан горячего молока и варим до тех пор, пока не сварится картофель. Сняв с огня, посыпаем мелко нарезанной петрушкой.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Для теста: 200 г маргарина, 3,5 стакана муки, 2 желтка, 1 яйцо, 3-5 столовых ложек сметаны, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом. Замешиваем тесто, печем из него 4 коржа (можно 5-6). Для крема сварим 3 ложки манной крупы в 0,5 л молока. 1 ст. сахара растираем с 300 г сливочного масла и перемешиваем с холодной манкой. Для начинки чистим 2 кг яблок, удаляем сердцевину, нарезаем тонкими дольками, заливаем 1 стаканом сухого вина, доводим до кипения и варим на медленном огне 30 минут (до размягчения). Коржи охлаждаем, смазываем поочередно начинкой и кремом и посыпаем пирог крошкой, полученной при обрезке коржей.

ПЕЧЕНЬЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Грецкие орехи - 300 г, сахар - 200 г, яйца (белки) - 5 шт., лимонная кислота - 5 г, айвовые цукаты - 260 г. Насаживаем на вертел, чередуя ореховые ядра и айвовые цукаты. Из охлажденных белков, сахара и лимонной кислоты взбиваем безе. Вертел опускаем во взбитое безе, затем равномерно вращаем над огнем до образования корочки. Повторяем эту операцию до тех пор, пока не кончится безе. Ореховые ядра и айвовые цукаты осторожно снимаем с вертела, нарезаем на части.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Куриное филе - 200 г, мед ~ 300 г, яйца -1 шт., крахмал - 60 г, панировочные сухари --70 г, мускатный орех - 1 г, корица - 1 г, красный перец - 1 г. Куриное филе разрезаем на мелкие кусочки, пропускаем через мясорубку. Отвариваем в меде, до готовности, затем вторично пропускаем через мясорубку. Добавляем яйцо, красный перец, корицу, мускатный орех, крахмал, все перемешиваем до однородности, Замешенное тесто кладем в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсаживаем печенье на лист, слегка смазанный жиром, посыпаем сухарями, выпекаем при температуре 160-!80?С.

САЛО ВАРЕНОЕ

Куски сала со шкуркой (еще лучше с прослойкой мяса) помещаем в эмалированную кастрюлю так, чтобы сало по объему занимало 1/3-1/2 часть. Куски сала обильно пересыпаем солью и оставляем под гнетом на сутки (при комнатной температуре).

Затем сало заливаем водой, добавляем перец горошком (черный, душистый), лавровый лист (можно добавить сушеной зелени), а также промытой луковой шелухи (как для окраски яиц). Доводим до кипения и кипятим 1 час. Раствор должен быть крепко соленым. Затем сало остывает в том же растворе. Остывшее сало вынимаем из растпора и шпигуем тонкими дольками чеснока со всех сторон. После этого тонкие куски сала можно свернуть в рулет и перевязать ниткой, или сложить два вместе шкуркой наружу. Завернуть сало в фольгу или пергаментную бумагу и положить в морозилку.

БРЫНЗОВЫЙ ТОРТ

6 яиц, 700 г брынзы, 300 г масла сливочного, 1/2 ч. ложки соли, мука, Яйца взбиваем с солью, добавляем муку, замешиваем некрутое тесто. Тесто делим на 6-8 коржей. Раскатываем коржи тонко. Количество коржей зависит от диаметра формы для выпечки. В широкой низкой кастрюле кипятим воду. Каждый из коржей поочередно опускаем в кипящую воду на 1-2 минуты, вынимаем, охлаждаем в холодной воде и раскладываем на широкой доске. Брынзу натираем на мелкой терке. На каждый корж натираем сливочное масло, предварительно охлажденное, и сверху кладем спой натертой брынзы. Делаем торт. На верхний слой натираем только масло, Торт ставим в заранее нагретую духовку на медленный огонь на 30-40 минут. На стол подаем горячим.

МОРКОВЬ С СУХИМ ХЛЕБОМ

500 г моркови, 100г сухого тертого хлеба, 6 яиц, 1/2 стакана сахара (песок), 100 г сливочного масла, изюм - 100 г. Отвариваем морковь, очищаем и протираем через сито, в эту морковь всыпаем 100г сухого тертого хлеба, желтки от шести яиц, полстакана мелкого сахара и 100г сливочного масла. Всю эту массу растираем до пышности, прибавляем изюм, соль на кончике ножа и взбитые белки, перемешиваем. Выкладываем в смазанную маслом кастрюлю и на час ставим в духовку.

ПРАБАБУШКИН ПИРОГ

200 г ржаного хлеба, 1 (средняя) вареная свекла, 1 (средняя) луковица, 1 яйцо. Свеклу натираем на крупной терке. Лук мелко режем и обжариваем. Крошим хлеб и кладем в чашку, замачивая небольшим количеством воды. Готовим сковородку: смазываем жиром и посыпаем сухарями. Хлеб отжимаем и кладем половину всей массы на дно сковородки. Смешиваем лук со свеклой и покрываем хлеб. Затем выкладываем оставшийся хлеб равномерно по всей поверхности. Взбиваем одно яйцо с небольшим количеством воды и заливаем пирог. Ставим в духовку и выпекаем. Вместо свеклы можно взять чернослив или

любое варенье.

ТОРТ ВОСКРЕСНЫЙ

Тыкву режем мелкими кусочками и тушим в чудо-печке. Как станет мягкой, готовим пюре и делим его на две части. Варим, постоянно помешивая, густую пшенную кашу, добавив в нее 1 часть пюре тыквы. Пока каша варится, во вторую часть пюре кладем сырой яичный желток, молотые орехи, сухари, порошок какао, сахар. Размешиваем, выкладываем в форму чудо-печки и выпекаем. В готовую пшенную кашу добавляем рубленый изюм без косточек, сырой яичный желток, сливочное масло. Хорошо вымешиваем и кладем в форму. Выпекаем в чудо-печке, горячие коржи мажем взбитым с сахаром яичным белком один раз, затем второй и кладем на горячий пшенный корж прямо в форму. Вынимаем из формы корж из сухарей, сверху этот двухслойный пирог смазываем яичным белком, взбитым с сахаром, посыпаем орехами и еще раз покрываем белком. Ставим ненадолго в чудо-печь до готовности. Обычно тыкву я не докладываю до верха формы на 5-6 см. Из этого количества получается 2 торта или 4 коржа по 2 см толщиной. Потребуется: на 1/2 стакана пшена и изюма -1 стакан сухарей и по одной столовой ложке какао, масла, орехов. Сахар по вкусу.

КУРИЦА В ДЫНЕ

Берем одну курочку небольшого размера, 1 дыню такого размера, чтобы поместилась курица и остался еще толстый слой дыни, 2 ст. ложки десертного вина, соль. Отвариваем курицу в небольшом количестве воды с вином. Варить следует 1/2 часа на слабом огне. Курицу вынимаем, снимаем кожу. Затем моем дыню, насухо вытираем, срезаем с более толстого конца верхушку, вычищаем семена и слизь, вынимаем также дынную массу. Кладем в дыню курицу и сверху накрываем крышкой-верхушкой. Закрепляем ее спичками. Кладем в глубокую кастрюлю, наливаем 1,5 ст. воды и кипятим 1,5 часа. Крышку надо плотно закрыть и придавить прессом, чтобы не выходил пар. Через 1,5 часа разрезаем дыню, вынимаем курицу, делим мясо на порции. Мякоть дыни вынимаем ложкой и кладем к мясу вместо гарнира.

КРАПИВА С ОРЕХАМИ

1 кг крапивы перебираем, промываем, кладем в кастрюлю, вливаем горячую - 1,5 стакана - подсоленную воду и варим до мягкости. Вынимаем из отвара, отжимаем и растираем деревянной ложкой. Поджариваем на сковороде муку с растительным маслом (1-2 стакана) и добавляем молотый красный перец. Кладем крапиву в пассеровку, размешиваем и вливаем такое количество горячей воды, чтобы получилось не очень густое пюре. Растираем с солью веточку чабреца, чеснок и

добавляем 1 ст. ложку 3%-ного уксуса, Заправляем крапиву этой смесью и варим на слабом огне 10 минут. Готовую крапиву кладем на блюдо и посыпаем крупно толченными грецкими орехами (4 ст. ложки). Варим вкрутую 5 шт. яиц, разрезаем каждое на 4 дольки, укладываем по краю блюда и слегка посыпаем солью и молотым красным перцем.

ПОСТНЫЙ СУП С ОРЕХАМИ

Прежде чем варить суп, нужно иметь следующие продукты: 1/2 стакана фасоли, 3-4 больших клубня картофеля, 2 луковицы, 2 шт. моркови, постное масло, перец черный, лавровый лист, соль, 4 грецких ореха. Фасоль замачиваем на 30 минут в горячей воде. Варим фасоль 1,5-2 часа, затем бросаем картофель, нарезанный кубиками. Когда закипит картофель, бросаем лавровый лист и соль по вкусу. Репчатый лук режем мелко, а морковь натираем на не очень мелкой терке. В сковородку наливаем постное масло, разогреваем, бросаем лук, когда лук подрумянится, бросаем морковь и жарим до готовности. Потом поджарку добавляем к картофелю и фасоли. Дать покипеть 5 минут. В это время орехи очищаем от кожуры и немного измельчаем, бросаем черный молотый перец, и наш суп готов. Приятного аппетита.

КАША В ТЫКВЕ

У тыквы средней величины срезаем верхушку, ложкой вынимаем содержимое, хорошо чистим стеночки. В полученный тыквенный "горшок" засыпаем чисто промытый рис (пшено, перловку и т. д.), урюк или нарезанную кубиками морковь до половины горшочка. Закрываем отрезанной крышкой, ставим в духовку при температуре 200?. В процессе выпекания добавляем немного молока или сливок. Если тыква водянистая, то доливать не нужно. Разрезаем тыкву вместе с кашей. Сахар по вкусу.

ПИРОГ С СЫРОЙ СВЕКЛОЙ И КЛЮКВОЙ

Тесто дрожжевое: стакан молока, полстакана сахара (песок), полпалочки дрожжей (маленькой), соль на кончике ножа, масло сливочное (или маргарин) - 50 г, одно яйцо, муки приблизительно 3,5 стакана. В молоке разводим сахар, дрожжи, кладем соль, яйцо; растопленное масло добавляем в молоко, но не горячее, пусть немного остынет. Замешиваем тесто. Начинка: клюква - 250 г, сахар - 1/2 стакана (песок), крахмал - 1 ст. ложка (порошок), свекла - одна средней величины. Клюкву с сахаром хорошо толчен, затем добавляем крахмал и хорошо перемешиваем. Свеклу сырую натираем на мелкой терке и добавляем в клюкву с сахаром. Опять хорошо перемешиваем, и начинка готова. Когда тесто готово, небольшую часть его нужно поставить на решетку. Остальное тесто раскатываем пластом и

кладем на противень, заранее смазанный и посыпанный мукой. На тесто кладем начинку, разравниваем. Сверху делаем решетку из оставленного теста, но не очень густую, чтобы свекла могла выпариться. Решетку можно смазать яйцом. Печется пирог не в очень жаркой духовке, чтобы не пригорел.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК В ТЕСТЕ

Берем 12-14 самых больших луковиц, моем, выбираем и опускаем в кипяток на несколько минут, не очищая шелухи. Вынимаем, даем остыть и очищаем шелуху. Внутренность осторожно вынимаем ножиком, оставляя целой стенку. Внутренность мелко рубим, кладем в кастрюлю, заливаем 3/4 стакана сливок, варим из этого кашу и протираем через сито. Затем берем филе 1 курицы, проворачиваем через мясорубку, добавляем 4 яйца, 200 г растопленного масла и 4 мелко изрубленных сосиски (можно взять вареную колбасу, а вместо курицы - говядину), немного тертого сыра, 4-5 вымоченных в молоке ломтей белого хлеба (без корки). Солим, перчим по вкусу, прибавляем луковое пюре, все хорошо вымешиваем и начиняем приготовленные луковицы. Затем готовим тесто (растираем добела 200 г масла, добавляем 2 желтка, 1 яйцо и 1/4 стакана водки, всыпаем около 400 г муки, размешиваем, ставим на 30 минут на холод - получается рассыпчатое тесто). Тесто раскатываем как можно тоньше и режем квадратами. В середину каждого квадрата кладем луковицу, а 4 конца складыв аем наверху так, чтобы они образовали четыре листочка, серединку защипываем покрепче, чтоб не разошлась. Тесто смазываем взбитым яйцом и выпекаем в духовке до золотистой корочки. Можно добавить мускатный орех, если есть.

ТЫКОВНИК (ТЫКВА ЧИНЕНАЯ)

У целой небольшой тыквы срезать верх так, чтобы его вновь можно было приложить, выбрать ложкой семечки и мякоть. Начинка: рубленая говядина с луком, обжаренная в масле и сметане и приправленная зеленью петрушки, укропом и черным перцем. Начинить тыкву, прикрепить спичками срезанную верхушку. Уложить в большую кастрюлю, упаривать в духовке (около часа). К мясной начинке можно добавить гречневую кашу с рубленым яйцом.

БРЮКВА ФАРШИРОВАННАЯ

3-5 брюкв очистить, поскоблить. Сварить до мягкости. Разрезать пополам, вынуть сердцевину, размять ее как картошку. Обжарить 1 ст. ложку муки в 1 ст. ложке сливочного масла. Обжаренную муку выложить в размягченную вынутую сердцевину, добавить 3-4 ложки сметаны, 1 ч. ложку сахара, все тщательно перемешать и начинить этой массой брюкву. На

смазанный сливочным маслом противень выложить начиненную брюкву. Вынуть из духовки, когда упечется, выложить на блюдо. В кастрюле растереть растопленное масло с мукой (1 ст. ложку того и другого), прибавить несколько ложек сметаны, воды, в которой варилась брюква, довести до кипения. Остудить и полить готовую брюкву.

"ПРАБАБУШКИНА ТОЛМА"

Небольшой кочан капусты, одна айва, четыре помидора средней величины, столько же баклажанов, 4 зеленых болгарских перца. Распустить кочан, листья опустить на 1-1,5 мин, в кипящую воду, вынуть, срезать толстую часть листа. Помидоры промыть, срезать верхнюю часть, вынуть мякоть. Баклажаны промыть, срезать верхнюю часть, сделать углубление и вынуть мякоть. Так же очистить перец. Фарш: 1 кг говядины, 1 кг свинины, 3 головки лука, все пропустить через мясорубку. Также пропустить через мясорубку мякоть помидоров и баклажанов. Добавить полстакана промытого риса, соль, перец, зелень петрушки и укропа. Все перемешать. Этим фаршем заполнить овощи, сложить в кастрюлю следующим образом: первый слой - капустные листья с завернутым фаршем, баклажаны с фаршем, затем перец болгарский и самый верхний слой - помидоры с фаршем. Сделать в миске соус из холодной воды, томатной пасты и посолить по вкусу, выжать сок половинки лимона, залить соусом овощи так, чтобы соус чуть-чуть прикрывал овощи. Айву нарезать очень тонкими дольками и сложить между овощными рядами. За 15 минут до готовности измельчить 4 зубчика чеснока и положить в кастрюлю.

НЕОБЫКНОВЕННЫЙ БАКЛАЖАННЫЙ ПИРОГ

5-6 небольших баклажанов, 1 кг мясного фарша, 2-3 луковицы, 50 г сыра, 2 ст. томатного сока с мякотью, 3/4 ст. молока, 3-4 яйца, соль, перец, укроп, петрушка. Баклажаны разрезать на 4 части вдоль. Обжарить на растительном масле. В глубокую сковороду или кастрюлю уложить половину обжаренных баклажанов корочкой вниз. Это первый слой. Между баклажанами положить кусочки топленого или сливочного масла. Второй слой фарш, предварительно его нужно посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную петрушку и укроп. Третий слой - жареный лук; Залить все слои томатным соком. Четвертый слой - баклажаны, уложенные корочками вверх. В 3/4стакана молока взбить 3-4 яйца. Перемешать с натертым на крупной терке сыром. Залить этой смесью баклажаны. Печь в духовке 40-50 минут, Перед подачей на стол украсить зеленью.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

10 крупных луковиц, 2 отварные картофелины, 2 горсти

сушеных грибов, черный молотый перец, соль, 1 сырое яйцо, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень укропа и петрушки. Сушеные грибы вымыть, замочить на 4 часа и сварить в той же воде. Воду слить, грибы мелко нашинковать и обжарить с луком. Фарш: отварной картофель размять с обжаренными грибами и луком. Добавить взбитое яйцо, соль, перец, зелень и хорошо перемешать. Лук: очистить, обрезать на 1/3 со стороны корешков. Разобрать его на 2-3 слоя и заполнить фаршем с верхом. Уложить фаршированный лук в смазанную жиром сковороду и сверху полить маслом. Поставить в духовку на средний огонь на 20 минут. Соус: поджарить лук, добавить муку и обжарить 1 минуту. Залить горячим грибным бульоном, В кипящий соус добавить сметану, соль, перец, зелень. Залить фаршированный лук соусом. Сверху посыпать тертым сыром и поставить снова в духовку на несколько минут. Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и лука.

"ПОРОСЕНОК" ЖАРЕНЫЙ

Картофель - 1 кг, молоко - 1 стакан, масло сливочное - 2 ст. ложки, соль - по вкусу. Для начинки: мясо - 700 с, лук - 2-3 головки, жир - 3 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист. Сварить очищенный и промытый картофель. Потолочь, добавить масло, соль, разбавить горячим молоком. Начинка; мясо (мякоть) нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде, а лучше в жаровне. Мясо залить 3 стаканами кипятка, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1-1,5 часа. После тушения добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук, 1 лавровый листик, 5-6 горошин перца. Тушить мясо еще полчаса. Небольшую часть картофельного пюре тонким слоем разложить на керамическое блюдо или крышку жаровни, смазанную маслом. Уложить сверху всю мясную начинку в виде удлиненной горки. Сверху покрыть оставшимся пюре и из него вылепить тушку "поросенка": удлинить мордочку, закончить ее "пятаком", сделать уши, округлить живот, сделать четыре ножки. Глаза - горошки перца. Не забудьте про хвостик. Для него пюре надо скатать тонким руликом. С помощью вилки и ножа сделать реснички, углубления в нужных местах, складочки на тушке и т. д. Сверху тушку смазать взбитыми яйцами и поставить в духовку на 1-t,5 часа. При подаче на стол сверху полить жиром, украсить вареными яйцами, солеными огурцами, любыми овощами и зеленью.

ВАЗА С ЦВЕТАМИ ИЗ ОВОЩЕЙ

У тыквы срезать донышко и верх. Верхний край вырезать в виде зубчатой стены с отверстиями. Очищенную от кожуры

свеклу обрезать так, чтобы получился пятигранник. Каждую плоскость надрезать вглубь на две трети и осторожно отвести в сторону. Таким образом, получается первый нижний ряд лепестков. На образовавшемся следующем пятиграннике срезать углы, определить его форму и напротив промежутков между лепестками первого ряда так же нарезать следующий ряд лепестков и т.д. Белые и желтые "нарциссы" вырезать из редиса и моркови. Принцип нарезки тот же самый, но с меньшим количеством лепестков. Для этого исходный продукт обрезать так, чтобы получилось необходимое количество граней. Придать форму нарциссов. Цветы насадить на зеленые веточки и составить букет.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОГИ С ФАСОЛЬЮ

Для теста: картофель - 1 кг, мука - 1 -2 ст. ложки, яйцо, соль, сода. Для фарша: фасоль - 1 ст., лук - 2 шт., чеснок - 4-5 зубчиков, соль, перец черный молотый. Масло сливочное, жир. Для подачи к столу: сметана или творог, растертый со сливками или сметаной. Способ приготовления: фасоль замочить в холодной воде. Отварить. Крупные клубни картофеля почистить и натереть на мелкой терке. Сцедить воду, массу отжать. Добавить муку, яйцо, на кончике ножа соду, посолить по вкусу. Перемешать. Сваренную фасоль хорошо размять. Лук спассеровать в масле, смешать с фасолью, добавить растертый чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Из картофельного теста формовать пирожки, в середину класть начинку. Выпекать на противне, смазанном жиром. Когда зарумянятся, вынуть из духовки, сложить в эмалированную кастрюлю, полить спассерованным луком, накрыть крышкой и поставить на 5-10 минут в негорячую духовку (или печь). К столу подать горячими, со сметаной,

ЛУКОВЫЕ КОТЛЕТЫ

Лук репчатый - 5 шт., яйцо - 5 шт., мука -5 ст. ложек, соль, перец черный молотый - по вкусу. Мелко нарезанный лук, яйца, муку, соль, перец - перемешать. Массу брать ложкой и жарить в подсолнечном масле. Подлива: поджаренный на подсолнечном масле лук с добавлением томатного соуса, соли, молотого перца. Луковые котлеты сложить в сковороду, залить подливой так, чтобы котлеты были покрыты. Поставить на огонь до закипания. После закипания огонь убавить и тушить около двух часов. Снять с огня и остудить. Подавать холодными.

СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ ПИРОЖКОВ

Сначала режем лук-репку и жарим в подсолнечном масле. Затем режем поперек твердые недозревшие томаты, можно чуть пожелтевшие, розовые, красные - лишь бы твердые и толстокожие. Удаляем тщательно из них сок и нарезаем дольками

или кубиками, подсаливаем, через несколько минут опять удаляем сок. Затем на приготовленные лепешки из обычного теста кладем 1 ст. ложку томатов, подсаливаем так, чтобы соль ушла в сок. Затем кладем 1 чайную ложку жареного лука, поливаем немного маслом, опять подсаливаем по вкусу. Печь в сковороде на медленном огне, чтобы пирожки были до половины в жиру, можно в подсолнечном масле. Подавать на стол в теплом виде.

ВАРЕНЬЕ "ЛАКОМКА"

Для приготовления варенья потребуется 1 кг ягод крыжовника, 500 г меду. Берем ягоды крыжовника, хорошо промываем и выдавливаем семечки, в пустую ягоду набиваем толченый грецкий орех и все это варим в меду.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ С ЛИМОНОМ И ОРЕХАМИ

Черешню (белую) моем, вынимаем косточки и закладываем по половинке или четвертинке грецкого ореха на место косточки. Укладываем в эмалированную чашку, режем туда лимоны и заливаем сиропом (на 1 кг черешни - 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1/2 лимона и 10 штук грецких орехов). Оставшиеся орехи можно просто нарезать, как лимоны. Варим в 3 приема по 5 минут с момента закипания и с выстаиванием между варками по 5-6 часов. В конце варки добавляем ванилин (по желанию). Очень вкусно и красиво смотрится в банке.

"ЗАБАВА"

Для желе "забава" нужна пустая скорлупа от яйца. С тупого конца осторожно делаем отверстие. Готовим желе: 1 часть желатина заливаем холодной кипяченой водой (8-10 частей). Через 40-60 минут раствор желатина подогреваем на плите до полного его растворения, не допуская кипения. Раствор процеживаем. В пустую скорлупу можно положить небольшую сливу или вишенку, можно веточку смородины, очень красиво смотрится клубничка. Заливаем желе и ставим в холодильник. После того как желе застынет, осторожно очищаем "яйцо". Получается очень красиво и вкусно. Можно, правда, положить вместо ягод набор отваренных мясных или рыбных продуктов, зеленый листочек петрушки и "ромашку", или звездочку из морковки, или белок яйца (предварительно отваренный), а впрочем, фантазия подскажет...

ХОЛОДЕЦ ЗАВАРНОЙ ИЗ МАЛИНЫ, ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ

КЛУБНИКИ 6 желтков, 1 стакан сахара растираем добела. Разводим двумя литрами сливок, ставим на плиту, мешаем, пока не загустеет, но не кипятим. Процеживаем, охлаждаем, разводим протертым пюре из ягод, вливаем в суповую миску, всыпаем 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец. Подаем со

сливочным мороженым, опуская его ложкой, как клецки. Оставшиеся белки можно использовать для приготовления меренг, воздушного пирога.

ЗАГОТОВКА СУХОГО ВАРЕНЬЯ

Годятся любые фрукты - крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки). Сначала надо приготовить сахарный сироп. Для этого надо растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даем сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35-45?), Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Такое варенье - отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

"РОСА РОЗЫ"

Сироп вишневый - 40 г, желатин - 40 г, сахар - 200 г, сахарная пудра - 40 г, вода - 100 г. Надо срезать душистые алые розы, ополоснуть их в чистой воде, положить в тень, чтобы просохли. В это время готовим крутое желе из вишневого сиропа и желатина. Потом берем просохшие розы и макаем каждую розу в теплое желе, чтобы цветок был везде одинаково влажен. Лишнюю жидкость осторожно стряхиваем, даем просохнуть, затем обсыпаем их сахаром, укладываем на блюдо, ставим на солнце. Сахар всосется в лепестки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфетку. Готовые конфеты обсыпаем сахарной пудрой. Если хозяйка не очень торопится, можно сделать еще более эффектные конфеты. Для этого нужно взять оставшееся желе и сбрызнуть им лепестки роз (получится роса), поставить розы на холод минут на 15, капельки застынут на лепестках, и превосходные конфеты "Роса розы" готовы! Приятного аппетита!

ВАРЕНЬЕ АССОРТИ

Возьмем 0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5кг яблок, 2 стакана ядер грецких орехов, 6,5кг сахара, 1,5кг меда. Смородину перебираем, промываем и варим под плотно закрытой крышкой, пока не станут мягкими ягоды, в 1 стакане воды (на слабом огне). Затем ягоды разминаем и протираем через крупное волосяное сито. В эмалированном тазу кипятим мед с сахаром и опускаем в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варим на слабом огне 1 час, осторожно помешивая.

Варенье получается очень вкусным!

"ЗОРЬКА"

Берем стакан протертых сквозь сито красных ягод - малины, вишни, черешни, красной смородины, земляники, клубники. Перемешиваем со стаканом сахара. Делим смесь на две части. В одну добавляем ложку муки, в другую - 2-3 ложки крахмала. Размешиваем, чтобы не было комков. Соединяем смеси и добавляем взбитые в пену белки от 8-9 яиц. Хорошенько все взбиваем и кладем в смазанную маслом форму. Ставим на 25-30 минут в негорячую духовку - до зарумянивания.

КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ И АЛЫЧИ

Берем зрелые кабачки средних размеров, очищаем их от кожуры и разрезаем на 4 части, ложкой выдалбливаем сердцевину, а оставшуюся мякоть режем на кубики 1 см. В приготовленные банки раскладываем алычу, лучше желтую (от красной портится цвет кабачков), сверху кладем кабачки и заливаем кипящим сиропом из расчета 200 г сахара на 1 л воды. Накрываем крышками, даем постоять доходного остывания (желательно накрыть чем-нибудь теплым), затем сироп сливаем. Кипятим его и снова заливаем, а затем закручиваем. Имеет вкус ананаса.

ФАНТА - Фирменная

Лимонная кислота, цедра 4 апельсинов, 3 л воды, 1,5 ст. сахара. Цедру 4 апельсинов среднего размера замочить в 1 л воды, добавить 2 ч. ложки лимонной кислоты. Дать 1 сутки отстояться. Затем цедру прокрутить, через мясорубку, добавить еще 2 л воды, положить туда цедру и 1,5 ст. сахара. Поставить на медленный огонь, довести до кипения, но не кипятить. Пить напиток охлажденным.

ВИНО "ПОЛЕТ"

Продукты: красная свекла - 3 кг, вода - 4 л, дрожжи - 30. г, сахар - 2 кг, чернослив - 300 г, изюм - 200 г, Способ приготовления: натертую свеклу варить на медленном огне 2 часа. Добавить дрожжи, сахар, изюм, чернослив. Закрыть марлей, выдержать две недели. Процедить, разлить по бутылкам.

НАПИТОК - Фирменный

1 чашка крепкого чая, 1/3 чашки меда (пчелиного), 1/3 чашки водки. Все компоненты соединить, размешать и довести до кипения. Пить маленькими чашечками. Помогает при простуде и используется как согревающий напиток.

РУССКИЙ МЕД

Берем 1 кг вишен без косточек, 1 кг земляники или клубники, 2 кг меда. Всю эту массу растираем и добавляем 1 литр кипяченой холодной воды. Туда же добавляем кусок ржаного

хлеба, обмакнув его предварительно в пивные дрожжи (дрожжи должны быть хорошие). Всю эту смесь надо поставить на 2-3 недели для брожения. Потом жидкость сливаем в бочонок и ставим в теплое место, до окончания брожения. Через 1-2 недели мед готов.

ВАРЕНЬЕ "СЮРПРИЗ"

Отбираем спелые, целые плоды абрикосов или жердел, моем, удаляем косточки, а в серединку вкладываем 1-2 ягодки черной смородины, перебранной и вымытой. Все укладываем в кастрюлю, заливаем сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды), доводим до кипения и оставляем на 8-10 час. Кипятим 10-15 мин., снова оставляем. Эту операцию повторяем 3-4 раза. Чистые банки прогреваем, выкладываем ягоды и закатываем.

СВЕКЛА СО СЛИВОЙ

Отвариваем свеклу до готовности (лучше взять мелкую темноокрашенную), режем на дольки или кружочки, красиво укладываем в банки, а между рядами помещаем сливу. Сливу предварительно бланшируем 3 минуты, добавляем пряности гвоздику, листья лимонника или ягоды, корень родиолы розовой - 5 г на 1 л раствора, заливаем кипящим раствором (на 1 л воды - 100 г сахара, 20 г соли) и быстро закатываем. Свеклу можно приготовить и с яблоками.

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ

Отбираем спелые, целые помидоры. Моем, укладываем на противень и ставим в горячую духовку. Как только кожица у помидора начнет лопаться, кладем их в заранее простерилизованные банки, сверху добавляем 1/2 ст. ложки соли. Затем стерилизуем 40 минут, закатываем.

РЕЦЕПТ ЗИМНЕЙ ОКРОШКИ

200 г хрена натереть на мелкой терке, 300 г зелени укропа мелко нарезать, 350 г свежих огурцов натереть на крупной терке, все смешать со 150 г соли. Зелень укропа брать не очень молодую, она ароматнее и лучше хранится. Смесь хранить в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике. Сохраняется до нового урожая. Можно использовать не только в окрошке, но и в салатах.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

Помидоры берем хорошей свежести, желательно толстокожие, особенно вкусными получаются сорта "хабаровский", "дубок". Тщательно протираем чистым полотенцем, если очень загрязнились, моем и хорошо подсушиваем. В простерилизованные, сухие стеклянные банки дольками, как на салат, укладываем и уплотняем очень хорошо. Накрываем крышкой. Банки стерилизуем 25-30 минут, 2- или 3-литровые -

35-40 минут. Закатываем, переворачиваем и оставляем остывать, накрыв сверху теплым одеялом. Перед употреблением солим, перчим, добавляем растительное масло, лук.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Мелко режем 5-6 среднего размера огурцов, добавляем 1 -2 нарезанные луковицы и все вместе тушим под крышкой. Когда жидкость испарится, вливаем в массу подсолнечное масло и тушим до тех пор, пока огурцы и лук не станут мягкими. Отвариваем 3-4 стакана риса, соединяем его с огурцами - начинка готова. Тесто берем обычное, дрожжевое.

ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ

Берем 650 г огурцов, 25 г укропа, 2 зубка чеснока, щепотку острого перца, 4 листика смородины, 450 г воды/35 г соли, кусочек хрена, добавляем уксуса и водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стакан уксуса, 3/4 стакана водки). Огурцы сортируем по размерам, моем. Если они собраны не в день засолки, замачиваем их в воде на 5-7 часов, а затем укладываем в ведро или кастрюлю плотными рядами. На дно и сверху кладем по слою пряностей. Заливаем рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды. Огурцы выкладываем вместе с пряностями в подготовленные банки, заливаем рассолом, оставляем на 12 суток для предварительного брожения. На другой день банки доливаем холодным рассолом, и, плотно закрыв, ставим в холодное место. После этого доливаем профильтрованным рассолом, пастеризуем и закрываем крышками.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В ТЫКВЕННОМ СОКЕ

Для мочения яблок пригодны сорта: антоновка, шафранный, славянка и др. Яблоки мочим в большой кастрюле или деревянной бочке. Хорошо использовать стерильные большие целлофановые мешки. Сорванные яблоки перед мочением должны полежать 7-10 дней. Затем яблоки обязательно тщательно моем, даем стечь воде и укладываем рядами. Каждый ряд заливаем тыквенным соком. Тыквенный сок: самые спелые и желательно сладкие тыквы моем, режем на куски (семечки удалить), складываем в чугун или кастрюлю, добавляем немного воды (чтобы не пригорело) и варим. Затем хорошо разминаем и этим соком заливаем яблоки. Сверху кладем чистую тряпочку, деревянный кружок - груз. Яблоки не темнеют, когда их достаешь, и если есть в плодах косточки, то вкус не портится.

КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ - Фирменный

Средней величины кабачок очищаем от кожуры и сердцевины. Нарезаем небольшими кубиками. Кладем в глубокую кастрюлю. Доливаем 2 литра воды и ставим варить. Когда вода закипит, добавляем 3 стакана сахара. Когда кабачок станет

желтым и как бы прозрачным, добавляем 3 шт. гвоздики. Снимаем с огня, добавляем 1/2 чайной ложки уксусной эссенции. Разливаем по банкам, закатываем, стерилизуем. Компот готов. Он имеет вкус ананаса. Приятного аппетита!

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

В чистую прожаренную на солнце банку уложить вымытые и просохшие плоды бланжевой спелости. Влить в банку 2 ложки спирта, поджечь и резко встряхнуть несколько раз. После этого закрыть стерилизованной крышкой.

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КАЛИНОЙ

На 5 кг яблок - 1,5 кг калины, 5 кг сахара. Из калины выжать сок через соковыжималку, Отлить в отдельную посуду. Из яблок вырезать середину, нарезать дольками, засыпать сахаром. Немного поварить, чтобы капелька сахара не растекалась, затем остудить, влить калиновый сок. Еще раз проварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ - Фирменный

4кг свеклы, 2кг сладкого перца, 2кг лука (репчатого), 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца. Лук и сладкий перец нарезать солонкой, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынимать шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу, Тушить 5-10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. ложки уксуса, 350 г сухой I горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца. Огурцы вымыть и вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения Положить огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Снять с огня и горячими вместе с рассолом быстро закрутить в банки.

ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ С АРБУЗОМ

1 кг смородины, сахар (столько, стаканов, сколько стаканов красной смородины), мякоть арбуза 1 кг. Смородину потолочь с сахаром, добавить мякоть арбуза и перемешать. Довести до кипения и варить 35-40 минут. Дать немного остыть и протереть через сито. Разложить в чистые банки с пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

ОСЕННИЙ САЛАТ

Зеленые помидоры - 5 кг, лук - 1 кг, перец - 1 кг, морковь - 1

кг, растительное масло - 250 г, уксус 9%-ный - 250 г, сахар - 100 г. Помидоры, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, все положить в емкость, залить -заливкой, перемешать. Варить на слабом огне 30 минут, разложить в стерилизованные банки. Закрыть герметично. Заливку готовить из растительного масла, уксуса и сахара, доведенных до кипения.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОМИДОРОВ С ВИНОГРАДОМ

На трехлитровую банку: сладкий перец-1 шт., горький перец - 1 шт.. чеснок - 3 зубчика, лавровый лист - 2 шт., лист смородины -5 шт., листья вишни - 4 шт., черный перец -10 горошин, лист хрена, укроп, петрушка, соль -1 ст. ложка, сахар - 1 ст. ложка, виноград ~ 1 кисть. В простерилизоваиную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 минут. Слитую воду прокипятить и снова залить помидоры. Сразу закрыть герметично.

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА С ПАТИССОНАМИ

Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин., охладить холодной водой. Уложить в простерилизованную банку (трехлитровую) и залить горячим маринадом. Маринад: 1 литр воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли, все вскипятить и варить 5-7 минут в маринаде овощи.

ЛЕЧО

Продукты: 3 кг помидоров, 6 штук болгарского перца, 6-7 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. ложка соли. 1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Также нарезать 6 штук перца и чеснока. Варить 10 минут, после чего сложить остальную часть помидоров, сахар и соль. Варить 30 минут. Готовые овощи сложить в трехлитровую стерилизованную банку, закатать.

КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА

Зрелые крупные плоды разрезать, очистить от семян и волосков, промыть в холодной воде, бланшировать в кипятке 2 минуты, немедленно охладить. Уложить в банки, залить сиропом (300 г сахара, 1 л воды, в которой бланшировались плоды, 4 г лимонной кислоты) и стерилизовать при 85?. Пол-литровые банки - 10 минут, литровые - 15, если в кипящей воде - 3-5 минут соответственно. Компот можно сделать ассорти - с грушами, сливами, яблоками.

ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ежевику варить без сахара около 10 минут на большом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности около 20 минут. На 3 кг ежевики- 1 кг сахара.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ - Фирменные

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и не помятые вымыть в

холодной воде, уложить в банки. Стерилизовать не нужно. Заполнить банки доверху. Придавить яблоки двумя небольшими палочками, сложенными крестообразно друг на друга. Придавленные яблоки залить холодной водой из-под крана, всыпать 3 ст. ложки сахара. Соль не кладется совсем. Банки закрыть капроновыми крышками и поставить в холодное место.

ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ

Рецепт на 13 литровых банок. Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец - кольцами. Все укладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час, Банки закатать и перевернуть для охлаждения. Для маринада: два литра воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9%-ного. Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада -3 ст. ложки желатина. Желатин распустить и довести до кипения.

КОНСЕРВЫ ИЗ КЛУБНИКИ

Берем одинаковое количество клубники и меда, перемешиваем, не разминая ягод. Затем раскладываем ягоды на тарелках и подсушиваем на солнце или в теплой печи. Выкладываем в тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупориваем.

СОЛНЦЕ В БАНКЕ

Берем спелые, целые, очищенные ягоды клубники, промываем проточной водой в дуршлаге, откидываем на сухое, чистое полотенце, Пол-литровые стеклянные банки заполняем клубникой, пересыпаем сахаром. (Из расчета на 1 кг ягод 2 кг сахара.) Затем банки ставим на солнце немного наклонно, так, чтобы прямые солнечные лучи попадали в открытое отверстие банки. Под слиянием света и тепла появляется сок, сахар растворяется. С изменением положения солнца меняем положение банки, чтобы солнышко все время "смотрело" в банку. Банки закатываем прокипяченными крышками. Хранить надо в темном прохладном месте. Крышки не взрываются. Такая клубника очень полезна зимой маленьким детям.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

0,5 кг слоеного теста,. 100 г сливочного масла, 10 яиц, 2 белые булочки, 1 ст. молока (200 г), соль, перец, горчица, петрушка.

Варим вкрутую яйца, опускаем в холодную воду, чистим от скорлупы и разрезаем поперек на две части. Вынимаем желтки и

протираем их через сито вместе с булочками, которые ранее были замочены в молоке. Полученную массу смешиваем с маслом, солью, перцем, петрушкой и небольшим количеством горчицы. Наполняем ею половинки яиц, складываем их вместе, чтобы придать им вид целого яйца. Слоеное тесто раскатываем на 10 одинаковых квадратов и намазываем яичным желтком. В каждый квадрат кладем яйцо. Углы квадрата защипываем так, чтобы яйцо было полностью покрыто тестом. Обмазываем сверху желтком и печем в горячей духовке. Подавать яйца охлажденными с майонезом.

ВЕСЕННЯЯ ЗАПЕКАНКА

Моем и нарезаем щавель (500 г). Прибавляем крупно нарезанную зелень петрушки (1 пучок). Нарезанную зелень солим, припускаем на среднем огне 5-6 минут. Затем откидываем на дуршлаг, отжимаем и мелко режем. Варим половину стакана риса с 2 стаканами молока, охлаждаем и смешиваем с пюре из зелени. Прибавляем 2 ст. ложки сухарей и 4-5 желтков. Массу хорошо размешиваем. В конце вводим взбитые в пену белки и слегка перемешиваем. Массу кладем в подмазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Затем выпекаем и подаем в горячем виде.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА

Берем 3 кг 100г редиса, 800 г лука, 90 г петрушки, 80 г соли, 200 г уксуса 6%-ного или чистый сок красной смородины, 300 г подсолнечного масла, 200 г горького перца. Из этого количества получится продуктов для 10 банок консервов (емкость банок 0,5л). Свежий редис промываем, обрезаем кончики, нарезаем пластинками. Мелко нарезаем зеленый лук и петрушку. Нагреваем растительное масло до 120-130? в течение 10-12 минут и охлаждаем; нарезанные продукты помещаем в кастрюлю и тщательно перемешиваем. В эмалированную кастрюлю наливаем нужное количество воды, нагреваем и добавляем соль и горький перец, смесь кипятим 10 минут, даем немного остыть до 60-70?, после чего добавляем столовый уксус. На дно подготовленных банок (ошпаренных, чистых, сухих) наливаем прогретое масло по 3 ст. ложки, затем укладываем овощную смесь и все заливаем приготовленной заливкой, накрываем крышками и стерилизуем 15-20 минут.

РОЗОВЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

Тщательно отбираем и очищаем луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким ножом сделаем надрезы под углом 45?, прорезая луковицу до сердцевины. Осторожно нажимая на края, разделяем луковицу на 2 половины. Банки готовить как обычно, лучше всего годятся 800-

граммовые банки с завинчивающейся крышкой. Луковицы обдаем кипятком и даем остыть. Складываем осторожно в банки. Готовим маринад: наливаем 150 г уксуса, 250 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа, доводим до кипения. 250 г воды я заменяю вареным свекольным соком. Берем большую свеклу, отвариваем, натираем на мелкой терке, отжимаем сок. Замеряем количество. Заливаем без предварительного кипячения в байки, доливая доверху кипяченым маринадом. Закручиваем крышками. Через 18 часов лук готов к употреблению. Аккуратно разделяем луковицы на зубчатые чешуйки - лепестки цветка. Собираем цветок, вкладывая 2-3 лепестка друг в друга. Такие "цветки" хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

"ЛЕТНЯЯ ЗАБАВА"

Тщательно моем трехлитровую банку (банки можно брать и объемом меньше). Стерилизовать необязательно, но банка обязательно должна быть сухой. Чистим, .тщательно промываем клубнику (желательно, чтобы ягоды были немятые). Укладываем ягоды в банку, добавляем 1/2 десертной ложки лимонной кислоты или 2-3 таблетки аспирина (на ваше усмотрение). Заливаем чистой (некипяченой) простой холодной водой под горлышко и закатываем. Вода из-под крана должна обязательно отстояться. Немного взболтнуть и перевернуть вверх дном на час (можно и на большее время). Сколько ягод класть в банку? По вашему желанию, главное, чтобы банка не была набита. При употреблении надо добавить сахар по вкусу, можно варить компот и кисель. Хранить обязательно в прохладном месте.

Блюда из овощей, картофеля и зел˚ных растений

Блюда из овощей, картофеля и зел˚ных растений Гарниры к ним Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине. Сварить 1,5 стакана фасоли (перед этим выдержать 10-12 часов в холодной воде), к жесткой воде прибавлять щепотку (1-2 г) соды или поташа. Варить на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового масла, соли, перца, зел ˚ной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и подавать на стол.

Пюре из белой фасоли к котлетам

Пюре из белой фасоли к котлетам 400 г фасоли готовят, как и в "Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине". Затем протирают сквозь сито, солят, добавляют масло, размешивают и гарнируют котлеты.

Зел˚ная фасоль тушеная

Зел˚ная фасоль тушеная Сварить стручки, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу. Стушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами, копчениями, разварной говядиной. Фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, здоровый, чистый продукт.

Зел˚ный сушеный горошек с котлетами из грибов.

Зел˚ный сушеный горошек с котлетами из грибов. Вымочить горошек (или горох) 4-5 часов, сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов и сварить в воде, измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла), развести е˚ стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном, прокипятить вс˚, облить горошек, огарнировать его грибными котлетами.

Пюре из чечевицы

Пюре из чечевицы Отварить чечевицу. В чечевичный бульон положить сырой ветчины, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, вскипятить, поставить в печь, духовку на 2 часа. Чечевицу протереть через сито, а за 15 мин. до отпуска смешать со сливочным маслом, развести бульоном, посолить. Подавать с греночками, с жарким.

Артишок, фаршированный шампиньонами с мадерой

Артишок, фаршированный шампиньонами с мадерой Очистить плод от листьев, ложечкой срезать верхушку, выскоблить мохнатую сердцевину. Опустить его на 2-3 мин. в кипящий фритюр. Взять 8-12 шампиньонов, мелко изрубить, поджарить в масле, с луком и петрушкой, обвалять их в сухарях, добавить соли и перца и нафаршировать артишоки. Закрыть донышками, обвязать каждый шелковыми нитками, положить в глубокий сотейник с шаром шпика. Сверху каждого плода положить также по ломтику шпика, залить 2-3 стаканами бульона, влить 1-2 рюмки мадеры, лимонного сока, варить до мягкости в духовой печи, духовке. Снять нитки, положить на блюдо, полить артишоковым бульоном.

Артишоки, фаршированные свежими грибами

Артишоки, фаршированные свежими грибами Взять белые и красные грибы, поджарить, смешать с 400 г измельч˚нной телятины, ложкой сметаны, 2 яйцами, перцем, солью, мускатным орехом, размешать. Фаршем наполнить 15 артишоков. Опустить артишоки в соус (1 стакан сливок, ложка сливочного масла, 1/2

ложки муки, 1 стакан бульона, перец, соль), сварить, кипятить 2-3 раза.

Артишоки в малаге

Артишоки в малаге 1 час выдержать плоды в холодной воде, затем вскипятить 1 раз в сол˚ной воде, откинуть на решето. Варить 20 артишоков в кастрюле, на 100 г сливочного масла: 2 стакана крепкого бульона, 4-5 кусков сахара, 1/2 бутылки малаги. Артишоки облить горячим соусом и подавать.

Баклажаны под соусом Бешамель

Баклажаны под соусом Бешамель Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2-3 часа, пока не вытечет ядовитый отвар соланиновая кислота. Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить 1 раз. Переложить в горшок, облить соусом-бешамелем и сметаной, посыпать т˚ртым сыром типа Пармезан, поставить в горячую печь, подрумянить.

Баклажаны по-турецки

Баклажаны по-турецки Разрезать плоды на половинки, поджарить каждую в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле, посолить, посыпать перцем, перемешать в соус. Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе, переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.

Маринованные баклажаны

Маринованные баклажаны Приготовить баклажаны, как и "Баклажаны под соусом Бешамель". Нафаршировать их измельч ˚нным чесноком, морковью, зел˚ным перцем, перевязать ветками сельдерея, чтобы не выпала начинка, или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипяч˚нным со специями.

Пудинг из фаршированной капусты

Пудинг из фаршированной капусты Взять 1-2 кочана капусты, разрезать пополам, опустить на 15 мин. в сол˚ный кипяток. Откинуть капусту на решето. Вырезать сердцевину. Приготовить фарш из: ветчины, 1 моркови, 2 луковиц, 4 гвоздик, соли, перца, затем сложить капусту в кастрюлю, налить бульоном, переложить фаршем и посыпать т˚ртым мускатным орехом, наложить сверху донышко с л˚гким прессом и поставить кастрюлю на водяную баню. Приготовляют фарш из 1,2 кг курицы, 600 г телятины. Надо истолочь мясо с булкой, солью, луком, перцем, мускатным орехом, ложкой масла (сливок), протереть сквозь сито, размешать до густоты хорошей сметаны. Фарш кладут между листками и перевязывают ниткой.

Капуста по-литовски

Капуста по-литовски Готовят капусту точно так же, как и в

предыдущем рецепте, только вместо курицы берут 300 г говядины и столько же почечного жира, которые толкут в ступке со специями. Потом фарш раскладывают между листами капусты и перевязывают ниткой.

Капуста по-французски

Капуста по-французски Разрезают пополам 3-4 небольших кочана капусты. Далее ее варят. Затем вырезают сердцевину, а листья перекладывают фаршем. Складывают половинки вместе, обвязывают накрест ниткой и складывают в чугунок с маслом (намазать 1/2 ложки масла). Чугунок ставят на уголья и накладывают угольями или тушат в печи, духовке. На фарш измельчают 400 г жаркого из телятины, отварные 20 раковых шеек и ножек, добавляют 1 ложку говяжьего жира, 1/2 белой булки, 3/4 стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо полностью, 1 ложку ракового (креветочного) масла, мускатный орех, соль. Вс° это перемешать и начинить половинки капусты.

Голубцы

Голубцы Взять небольшой (600 г) кочан капусты, вырезать кочерыжку, прокипятить 1 раз в сол°ной воде. Вынуть и разобрать по листочкам. Приготовить фарш: 600 г мягкой говядины от костреца измельчают на мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить луковицу, размешать фарш. На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой. Затем обвалять в муке. Уложить плотно на противень, сковороду краем зав°рнутой стороны друг к другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когда подрумянятся, облить сметаной (томатом), раз вскипятить. Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной говядине.

Кислая капуста с грибами и сметаной

Кислая капуста с грибами и сметаной Сварить 5-6 сушеных грибов, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и выжатой капусты. Затем положить измельч°нные грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.

Солянка из кислой капусты с мясом

Солянка из кислой капусты с мясом Взять 1,2 кг кислой капусты, перемыть в 3-х холодных водах, отжать, пподжарить большую луковицу с 2-3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов). Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить 400 г жареной ветчины и 400 г жареной свинины, 100 г колбасы, 100 г фунта дичи или другого холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить в смесь перца, соли, лаврового

листа, тушить 30 минут. Как обычно сделать 1 ложку мучной поджарки, смешать е˚ с капустой и мясом и тушить ещ˚ 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.

Рыбная солянка с кислыми яблоками

Рыбная солянка с кислыми яблоками Взять 4 ложки масла и поджарить в них 1 луковицу. Положить 4 стакана кислой, вымоченной капусты в сотейник. 2-3 кислях яблока измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом. Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, головль). Рыбы берут 600 г. Посыпают зеленью, перцем, лавровым листом. После отпуска блюдо украсить маринованными грибами, маслинами, сол˚ным кизилом, зв˚здочками из сол˚ных огурцов. Они обливаются соусом из рыбы и слегка подрумяниваются в духовке (печи). Посыпают сухарями

Каштаны печ˚ные

Каштаны печ˚ные Обрезать кончик каждого каштана, положить в духовку на 15-20 мин., подать со сливочным маслом, без кожуры.

Каштаны вар˚ные

Каштаны вар˚ные 800 г каштанов залить холодной водой, кипятить 15-20 мин. Такими каштанами фаршируется индейка, утка, каплун, курица, дичь.

Пюре из каштанов

Пюре из каштанов 200 г вар˚ных каштанов очистить от кожуры, залить 2 стаканами молока с ложкой сливочного масла, всыпать 20 г сахара и 5 г соли, разварить до мягкости. Горячими протереть сквозь сито, развести 1/2 стакана сливок, с 50 г сливочного масла, вскипятить. Подавать с жареной говядиной, индейкой.

Пудинг из каштанов

Пудинг из каштанов 2 стакана каштанов разварить в 1/2 бутылке сливок (молока), протереть сквозь сито. Взять каштанового пюре - 2 стакана, развести сливками, добавить 1/2 стакана сахара, проварить. 50 г сливочного масла растереть с 3/4 стакана муки, положить в пюре. Прокипятить, остудить, вбить 5 желтков, добавить пену из 5-10 белков, размешать. Форму намазать маслом, посыпать сухарями, наложить пудинговую массу и поставить в печь или на водяную баню - на 45 мин. Подавая на стол, облить соусом из красного вина, соусом сабаионом, соусом с ромом (см. раздел "Соусы).

Помидоры фаршированные

Помидоры фаршированные Приготовляют 12-18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками (типа сортов Факел, Волгоградский и др). Срезать верхушки величиной в 50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем. Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1 луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис. Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой. Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1-2 ложки сухарей, ещ˚ раз прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.

Тыква запеч˚ная

Тыква запеч˚ная Сварить в сол˚ной воде 600 г тыквы (сорта Миндальная), нарезать ломтиками или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку сливочного масла, облить сливками с измельч˚нными крутыми яйцами. Запечь тыкву в печи. Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, т˚ртым миндал˚м или полить сладким миндальным молочком. Блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами, полезно для диабетиков, а также лиц, пораженных лучевой болезнью.

Тыквенная каша

Тыквенная каша Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 гположить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла. Украинцы добавляют

в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

Пудинг из тыквы

Пудинг из тыквы Измельчить среднюю тыкву (0,6-1,0 кг) сварить, протереть на сите. Всыпать в тыквенную массу толч˚ный сухарь, 1/4 стакана сахара-песка, 1/4 чайной ложки корицы, остудить. Затем вбить 5 желтков, положить 1 ложку сливочного масла, размешать. Добавить в массу пену из 5 белков, перемешать, сложить в форму, поставить в печь на 30 мин.

Земляные груши в кляре (жидком тесте)

Земляные груши в кляре (жидком тесте) Сварить груши (как в рецепте "Соус из земляных груш"), брать их иглой и обваливать в кляре, жарить во фритюре (жире).

Блюда из картофеля

Блюда из картофеля В литературе описано сотни способов приготовления картофеля, и большинство из них известны домовитой хозяйке. Мы опишем несколько малоизвестных старорусских рецептов.

Картофель, запеч˚ный со сметаной i11.gif i11_1.gif Картофель, запеч˚ный со сметаной Половину луковицы поджарить в ложке масла, смешать с 800 г разварного картофеля, облить 1,5 стаканами сметаны с 3 желтками, осыпать 2 ложками сыра и сухарями, окропить сливочным маслом (1,5 ложки) и запечь в печи. Пода˚тся на завтрак или обед к жаркому.

Пудинг картофельный с ветчиной

Пудинг картофельный с ветчиной Это блюдо готовят на Полтавщине, жители Верховины и Воронежской области. Растереть 100 г масла добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить 600 г разваренного картофеля и 200 г измельч˚нной ветчины, размешать, сложить в форму, помтавить в печь. Затем осыпать сыром, облить горячим маслом, подать на стол.

Картофель под соусом Бешамель i1.gif i1_1.gif Картофель под соусом Бешамель Кастрюльку вымазать маслом, положить кусочки картофеля рядами, сверху кусочки масла, обсыпать т ˚ртым сыром и т. д., залить сверху соусом Бешамель (см. раздел "Соусы"), запечь в печи. На блюдо брать 600 г картофеля, 2 яйца, 100 г сыра, зелень, 2 стакана молока, муку, яйцо (на бешамель). Можно положить в картофель 200 г тонко нарезанной ветчины.

Картофельные котлеты

Картофельные котлеты Сварить картофель, протереть сквозь сито, дуршлаг, добавить 1/2 ложки масла, 2 яйца, всыпать 1/4 стакана муки, положить немного соли и сахара, сделать котлеты, смазать каждую яйцом и обсыпать сухарями, жарить в масле.

Картофельные крокеты

Картофельные крокеты Это отличный гарнир к жаркому.

Сварить 600 г картофеля с 1 чайной ложкой соли, протереть на дуршлаге, добавить в массу 2-3 желтка, 2-3 чайные ложки картофельной муки, посолить, размешать. Насыпать на доску 100 г муки и вымесить тесто, скатать из него шарики, величиной в средний картофель, обвалять каждый шарик в сухариках. Или раскатать валик и нарезать из него цилиндрические крокеты. Крокеты жарят во фритюре на большой сковородке в течение 10 мин.

Картофель, фаршированный грибами

Картофель, фаршированный грибами Подготовить 24 шт. крупных картофелин, очистить, срезать верхушки, выбрать середину, заполнить фаршем из 200 г сушеных боровиков, 1/2 белой булки, 1 яйца, 2 измельченных штук порея, поджаренных в ложке масла. Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного масла, стаканом мясо-грибного бульона, варить до готовности.

Фаршированный картофель

Фаршированный картофель Протереть картофель, прибавить к нему 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г масла, перца, соли, мускатного ореха, размешать, прибавить т°ртой булки или сухарей, размешать до густоты теста, нафаршировать этой смесью проваренные в сол°ной воде полые картофелины. Закрыть крышечками, смазать сверху маслом, осыпать сыром и сухарями, подрумянить в печи в течение 30 минут. Подают с говядиной или котлетами или отдельным блюдом.

Картофель с килькой

Картофель с килькой Подготовить фарш: вареные сморчки, т °ртый картофель, 12 мелко нарубленных килек. Начинить картофель и готовить как и в рецепте "Фаршированный картофель". Подавать с соусом из муки, масла, лимонного сока, бульона, сметаны и мускатного ореха.

Картофель с пармезаном

Картофель с пармезаном См. рецепт "Фаршированный картофель". Сыр, кладут по чайной ложке.

Фаршмак из картофеля

Фаршмак из картофеля 2 сел°дки вымочить в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить. Добавить в не° 1 луковицу, 1/2 белой булки, мучную поджарку (1 ложку), 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1 т°ртое сырое яблоко, 1 стакан прот °ртого, вар°ного картофеля, красного и ч°рного перца, мускатный орех. Вс° это смешать и поставить в кастрюльке на 45 мин. в печь, посыпать сухарями.

Винегрет из картофеля и сел°дки

Винегрет из картофеля и сел°дки Отварить 1,2 кг картофеля,

нарезать его тонкими кусочками. Мелко изрубить 2 сел˚дки и 2 луковицы, 2-4 желтка и растереть гладко с 2 ложечками растительного масла и 2 чайными ложками готовой горчицы, добавить: перца, 1 ложку каперсов, эстрагон, ложку уксуса, зелень петрушки, укропа, лука. Вс˚ это смешать с картофелем, подавать.

Лук фаршированный с мясом и яйцом

Лук фаршированный с мясом и яйцом Варят 2-3 мин. в сол ˚ной воде крупные луковицы, затем осторожно вырезать ножом сердцевину лука. Внутренность измельчить, разварить, протереть с 3/4 стакана сливок. Истолочь 200 г филея курицы (или баранины, телятины) в ступке, прибавить 2 круто сваренных яйца, 1/2 чашки сливок, соли, перца, растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, перемешать с луковым пюре и нафаршировать луковицы. Переложить ряды луковиц в кастрюле пластинками шпика, перевязать ниточками, долить бульоном, дать увариться. К луку пода˚тся соус из каперсов.

Морковь с горохом по-немецки

Морковь с горохом по-немецки 600 г моркови нарезать кусочками, сварить. Взять молотого гороха, положить в отдельную кастрюльку, положить ложку масла, 100 г ветчины, пучок зел˚ного лука, петрушки и укропа, налить водой. Варить около 1 часа до мягкости. Прибавить 1 ложку мучной поджарки, вынуть пучки зелени, вскипятить, добавить немного сахара-песка. Выложить морковь и горох с ветчиной в глубокое блюдо, обложить гренками.

Коротель

Коротель 600 г молодой моркови вскипятить, переложить в кастрюлю, налить мясным бульоном, добавить по вкусу соли, сахара, ложку сливочного масла, уварить. За пять минут до отпуска всыпать зелень петрушки, влить 2 рюмки малаги (рома), вскипятить. Подавать к котлетам из говядины, курицы, разварной и жареной говядине, к жареной печ˚нке, жареным сосискам.

Морковь с польским соусом

Морковь с польским соусом Сварить морковь в бульоне, с солью, сахаром и 1 ложкой мучной поджарки до полуготовности, добавить 1-2 ложки сливочного масла, тушить до готовности. Подавая, облить маслом с поджаренной в н˚м булкой польским соусом. Пода˚тся к говядине, цыплятам, печ˚нке, телячьим котлетам.

Пудинг из моркови

Пудинг из моркови Натереть 4 стакана моркови, вложить в массу 200 г сливочного масла, подрумянить. Кастрюльку снять с огня, остудить, поставить на л˚д и взбить массу лопаточкой, положить в не˚ 3 желтка, взбить, добавить 1/2 чашки сахара, 2-3

ложечки корицы, 5 взбитых белков, размешать и сложить в пудинговую форму, вымазанную и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане 1 час. Выложить на блюдо и облить сабаионом и сливочным маслом (или мясным соусом).

Пастернак к разварной говядине

Пастернак к разварной говядине 600 г пастернака выдержать в течение 1 часа в холодной воде с лимонным соком, нарезать, налить бульоном, положить соли, 1 ложку муки и 1 ложку масла, варить 1 час.

Пастернак со сметаной

Пастернак со сметаной Нарезать кружочками800-1200 г пастернака, заправить 50 г масла и 1 ложкой муки, развести 2 стаканами сметаны, подрумянить в печи или духовке.

Спаржа для подливок

Спаржа для подливок Взять 1,2 кг кореньев спаржи, варить в сол˚ной воде в течение 1 часа. Вынуть пучки спаржи, положить на блюдо, прикрыть салфеткой, подавать.

Спаржа с маслом, сливками и сухарями

Спаржа с маслом, сливками и сухарями Тготовить так же, как и "Спаржу для подливок", только добавить прожаренные в масле сухари или сливки.

Хрен с уксусом и сметаной

Хрен с уксусом и сметаной Натереть на т˚рке 1/2 стакана кореньев хрена, положить по 1/4 чайной ложки соли и сахара, 1/2 стакана сметаны. Подавать к говядине, солонине, рыбе, студню, заливным.

Масседуан из овощей

Масседуан из овощей Взять в равных долях 1200 г овощей: цветную капусту, стручки фасоли, земляную грушу, артишоки, спаржу, тушеный молодой картофель, репу и отварить до мягкости. Добавить мускатный орех, облить сливочным маслом с поджаренными сухарями, подрумянить в печи. Залить масседуан соусом (1 ложку мучной поджарки развести в 2 стаканах сливок, посолить, проварить).

Жардиньер

Жардиньер Приготовить и измельчить кочан капусты, 3-4 шт. картофеля, брюквы, репы, моркови, 2 головки лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту, земляную грушу, перемешать положить в горшок, завязать полотном, замазать тестом и поставить в печь, тушить до мягкости. Отдельно к нему пода˚тся растопленное сливочное масло. Солят также на столе.

Лейпцигский горячий винегрет

Лейпцигский горячий винегрет Сварить в сол˚ной воде: молодую морковь, зел˚ный горошек, земляные груши, спаржу, зел

˚ные бобы, сморчки и цветную капусту, откинуть на дуршлаг. Сделать соус: 1 ложку мучной поджарки развести бульоном, всыпать зел˚ную петрушку. Все овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, вскипятить. Распустить в другой кастрюльке 200 г сливочного масла, всыпать в не˚ истолч˚нную скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить, подлить 2 ложки бульона, вскипятить, процедить. Затем приготовить фарш из 3-4 круто свареных яиц, 1 т˚ртой булки, 200 г до бела раст˚ртого сливочного масла, соли, 1 чайной ложки сахара, мускатного ореха, наполнить им 24 раковых спинки, смазать сверху маслом, подрумянить в печи. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их 1 раз в бульоне. Уложить винегрет на круглое блюдо: сначала вар˚ные коренья, овощи, на середину целую головку цветной капусты, вокруг по кругу раковые спинки, перекладывая их фрикадельками. Головку цветной капусты также обложить раковыми шейками и ножками, облить вс˚ маслом (лучше раковым), огарнировать котлетами, копч˚ным языком, говядиной. На винегрет ид˚т 200 г гороха, 3/4 моркови, 3-4 земляных груш, 100 г спаржи, 6-12 сморчков, 2-3 головки цветной капусты.

Душистые травы

Душистые травы К блюдам подаются душистые травы: петрушка, укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шафран, эстрагон, базилик, чабер, чабрец, смородинный лист, перечная или кудрявая мята, кервель, кардамон, а также душистые з˚рна: кардамон, ч˚рный перец, тмин, анис.

Грибы в сметане по-смоленски

Грибы в сметане по-смоленски Снять кожицу с 1 полной тарелки белых и красных грибов, нарезать ломтями, перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 луковица), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3-4 зерна кардамона и 2-3 зерна ч˚рного перца, поджарить. Затем прибавить 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить, пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

Тушеные лисички, опенки, сыроежки

Тушеные лисички, опенки, сыроежки Вскипятить 600 г грибов в сол˚ной воде, промыть в дуршлаге холодной водой. Переложить в кастрюльку с маслом и тушить на л˚гком огне, пока не выкипит весь сок. Положить зелень, размешать.

Котлеты из свежих (сушеных) грибов

Котлеты из свежих (сушеных) грибов Взять 2 тарелки свежих белых грибов (200 г сушеных), обварить кипятком, осушить,

нашинковать, прибавить 1,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 4 яйца, т˚ртого ч˚рного перца, мускатного цвета, 6 измельч ˚нный килек, 2 печ˚ные луковицы, 1 т˚ртую белую булку. Грибную массу размешать, сделать котлеты, поджарить в масле.

Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане

Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане 800 г этих грибов вскипятить в сол˚ной воде, промыть в дуршлаге, обвалять в муке, поджарить на масле в сотейнике. Затем залить 2 стаканами сметаны, посыпать сверху сухарями, запечь в духовке.

Трюфели на шампанском

Трюфели на шампанском Взять 6 трюфелей, сложить в кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками свежего шпика, залить бульонным жиром, сваренным без кореньев, влить 1 стакан шампанского (или столового виноградного вина), варить на слабом огне 30 мин. Переложить трюфели в другую кастрюлю, процедить жир из соуса на трюфели. Подать отдельно сливочное масло. Блюдо готовится на 6 персон.

Трюфели под соусом с мадерой

Трюфели под соусом с мадерой Готовится так же, как и "Трюфели на шампанском", только вливается 1 рюмка мадеры. Трюфели на блюде надо обложить крутонами из хлеба.

Тушеные яблоки к жаркому

Тушеные яблоки к жаркому Взять 10 яблок без сердцевины, очистить от кожицы, разрезать на 4 части, протушить с ложкой масла, 2 ложками сахара-песка, 3-4 ложками воды, до мягкости. Подавать к жарким: утке, гусю, говядине.

Белая акация в тесте-кляре

Белая акация в тесте-кляре Собрать 400 г соцветий или молодых стручков белой акации, обмыть, обмакнуть в жидкое тесто-кляр, опустить в кипящий фритюр. Когда подрумянится, сложить на блюдо, пересыпать сахаром, подавать на стол. Стручки и цветы ж˚лтой акации не использовать ядовиты!

Аморетки

Аморетки Мозги из воловьих костей опустить в кипяток на 3-5 мин., вынуть, обсушить, нарезать, переложить в кастрюлю, залить бульоном, посолить, положить 1/2 ложки сливочного масла и вскипятить на большом огне. Огарнировать шпинатом, щавелем, зел˚ным горохом и петрушкой. Яйца выпускные по-старорусски В кипящую, подсоленную с уксусом воду через отверстия с 10-рублевую монету постепенно вливать яичную массу из 4-5 яиц. Кипятить 2,5 минут, выбрать яичный вар дуршлагом, подавать к щавелю, шпинату, горозу, крапиве. Котлеты из мозгов по-новгородски Варят в сол˚ной воде котлеты из мозгов двух телячьих голов с уксусом, ч˚рным и красным

перцем, лавровым листом, кардамоном, а затем протирают сквозь сито. Затем в мозговую массу добавляют 3-4 ложки сухарей, ч ˚рного и красного перца, 1 луковицу, поджаренную в 1/2 ложки масла, 2 желтка, 1 яйцо, измельч˚нной зел˚ной петрушки вс˚ это смешать и сделать котлеты. Каждую котлету перед жарением на масле надо обмакивать в яичной болтушке и сухарях. Котлеты подают к соусам с трюфелями.

Сосиски с фаршем из курятины, ветчины и

Сосиски с фаршем из курятины, ветчины и вина по-баварски Взять 400 г ветчины и по 200 г филея курицы или рябчика и шпика мелко изрубить, истолочь в ступке, вбить 1 яйцо, 2 желтка, всыпать щепотку перца, мускатного ореха, соли, влить 1/2 стакана малаги (рома), перемешать, нафаршировать вольвью кишку, но не слишком туго. Варить в бульоне 45 минут. Подаются к капусте.

Сосиски из раков

Сосиски из раков Сварить 50 шт. раков в сол˚ной воде. Шейки и ножки изрубить с 200 г мяса, добавить 1 белую булку, вымоченную в молоке и выжатую, 3 ложки масла (можно 3 ложки ракового масла, выжаренного из рачьих скорлупок (2 стакана) в сливочном масле (1 стакан), 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мускатного ореха, 5-6 т˚ртых шарлоток, 2 ложки сливок. Вс˚ это размешать, нафаршировать воловью или свиную кишку, перевязать нитками (чтобы образовалось 6-8 небольших сосисок длинною 8-10 см), сварить в кипятке пополам с молоком, поджарить в раковом масле, подавать к капусте, к зел˚ному горошку.

Домашнее консервирование

Так нам завещано Природой

Так нам завещано Природой Консервирование продуктов питания - древнейшее после охоты занятие человечества. И не только человек сохраняет продукты питания впрок. Белки и хомяки, лисы и крокодилы, медведи и птицы старательно создают запасы продуктов, чтобы было чем питаться в голодные месяцы. Даже ваш любимый Тузик, хоть и избалован "Педигри", все норовит закопать под деревом косточку, чтобы на досуге насладиться любимым лакомством. Вот и мы, несмотря на то, что магазины предлагают нам обширный выбор консервированных плодов и овощей, стараемся самолично закрутить плоды трудов наших, привезенные с дачного участка. Зачастую нас огорчает готовая магазинная консервная продукция. Импортная консервация грешит чрезмерным изобилием уксуса, а отечественные разносолы, несмотря на отменный вкус, не отличаются качеством отбора плодов, там порой наряду со

спелыми плодами попадается гнилье, да еще с червячками... Очень многие хозяева и хозяйки предпочитают сами консервировать продукты на зиму, не доверяя ни отечественным, ни импортным заводам. У каждой хозяйки есть свои секреты. Эти секреты мы и постарались собрать в нашей книге, добавив сюда и различные полезные советы, пришедшие к нам из глубины времен, из поваренных книг XVIII - XIX веков, секреты кулинарии различных народов нашей страны и зарубежных. Для облегчения задачи мы в конце книги приводим таблицу мер продуктов, а также таблицу перевода старорусских мер веса в современные.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ Человек в течение продолжительного времени вносил фрукты и овощи в рацион своего питания. Цивилизация и прогресс принесли принципиальное решение этой проблемы. Современный способ жизни вынудил развивать хранение продуктов длительное время не только в свежем состоянии, а и в такой форме, которая наиболее сохранит их естественное состояние. Консервированием считается каждое сознательное мероприятие, которое придает сырью форму, пригодную для длительного хранения, и позволяет сохранить его природные свойства. Слово "консервирование" произошло от латинского слова conserve, что означает "предохранение". Научные основы современных методов консервирования были даны еще в XIX веке, когда кроме видимых виновников разложения продуктов, таких, как плесень и грибки, были обнаружены и невидимые формы микроорганизмов, бактерии и дрожжевые грибки. Это открытие сделал знаменитый французский химик Луи Пастер (1822 - 1895), который подробно изучил прежде всего дрожжевые и патогенные микробы и одновременно заложил научную основу умерщвления их спор. В честь него был назван "пастеризацией" способ частичной стерилизации веществ, прежде всего жидких, повышенной температурой. На ниве практического консервирования продуктов Пастер имел предшественников, одним из которых был парижский повар Николас Апперт (умер в 1840). В 1804 году он попробовал консервировать продукты в жестяных банках методом кипячения и свой способ описал и показал в Париже в 1810 году. Жестяную банку наполняли продуктами, предназначенными для консервирования, нагревали водяным паром или в горячей воде. Через малое отверстие наверху банки уходил избыточный воздух, а после его выхода это отверстие запаивали. Герметично заполненную банку затем кипятили в горячей воде, при этом температура могла подниматься до 135 С, добавляли различные соли и тем самым достигали требуемой степени стерилизации.

Дальнейшая эволюция принесла не только знание причин разложения, но и дальнейших биохимических изменений, объяснила значение продуктового метаболизма (обмена веществ) как исходных веществ, так и потребности метаболизма человека, для которого необходим набор основных питательных веществ, таких, как сахариды, липиды и белки, и биокатализаторов, прежде всего витаминов, ферментов, веществ роста, пигментов и антибиотиков. Это дало возможность научной специализации в предмете консервирования продуктов, которая рациональным способом обеспечивает долговременное хранение трудносохраняемых продуктов, прежде всего фруктов и овощей, для круглогодичного употребления и в такой форме, которая лучше всего сохраняет их первоначальный вид. Правильное, рациональное питание является залогом здоровья и трудоспособности человека. Пища должна быть разнообразной, полноценной и содержать все необходимые человеческому организму вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду. Одно из основных условий рационального питания - регулярное потребление плодов и овощей в течение всего года. Фрукты и овощи содержат значительное количество таких питательных веществ, как углеводы - крахмал и сахар (глюкоза, фруктоза, сахароза), а также фруктовые кислоты (лимонная, яблочная и др.). Вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся во фруктах и овощах, способствуют лучшему усвоению пищи. Помимо этого во фруктах и овощах есть такие минеральные соли и витамины, без которых не может обойтись организм человека. Такие витамины, как С, Р, А, человеческий организм получает из овощей и фруктов, а отсутствие этих витаминов в человеческом организме может повлечь за собой различные заболевания. Например, остановку роста и болезни глаз ученые объясняют отсутствием в организме витамина А, а такая опасная болезнь, как цинга, вызывается отсутствием витамина С. Овощи и фрукты побуждают к активной деятельности секреторный аппарат желудка и поджелудочной железы, усиливают отделение пищеварительных соков и повышают их ферментную и переваривающую активность. К сожалению, в силу климатических условий употребление свежих плодов и овощей происходит в ограниченный, летний период. Поэтому консервирование - это не прихоть отдельных хозяек, а насущная необходимость, продиктованная организмом.

ОТЧЕГО ОНИ ПОРТЯТСЯ?

ОТЧЕГО ОНИ ПОРТЯТСЯ? Всем известно, что в свежем виде плоды и овощи сохраняются крайне недолго. Их порчу вызывают содержащиеся в воде и воздухе микроорганизмы, различные

бактерии, грибки, плесень. Обилие сахара, влаги, питательных веществ, содержащихся в свежих фруктах и овощах, вызывает оживленную жизнедеятельность бактерий. Быстро размножаясь, они вызывают гниение, брожение и заплесневение продуктов. Большинство микробов лучше всего развивается при температуре 20 - 40 С , однако многие приспосабливаются и к более высоким температурам. При понижении температуры окружающей среды до 0 С и ниже микроорганизмы не погибают, а только временно прекращают свою жизнедеятельность, при повышении же температуры их жизненная активность вновь восстанавливается. При повышении температуры окружающей среды до 70 - 100 С большинство микроорганизмов погибает. Таким образом, мы приходим к выводу, что предотвратить порчу плодов и овощей возможно, только создав неблагоприятные условия для размножения микроорганизмов. Человек придумал много способов сохранения продуктов, из которых в домашних условиях применяются четыре основных.

Способы хранения продуктов

Высушивание

Высушивание Сушка плодов и овощей на солнце и в печах приводит к испарению влаги, без которой большинство микроорганизмов не могут развиваться.

Квашение

Квашение Способ основан на консервирующем действии молочной кислоты, которая образуется молочнокислыми бактериями из сахара, содержащегося во всех фруктах и овощах. Молочная кислота препятствует развитию микроорганизмов, вызывающих порчу овощей.

Стерилизация

Стерилизация Это прогревание фруктов и овощей, уложенных в стеклянную тару, при температуре 90 - 100 С. Под действием высоких температур микроорганизмы погибают. Для предотвращения попадания наружного воздуха, изобилующего микробами, банки герметически закупоривают. При таком способе консервирования фрукты и овощи могут сохраняться в течение нескольких лет, если только не будет нарушена герметичность тары. Впрочем, существуют и такие виды микроорганизмов, которые способны выдержать и более высокие температуры - до 120 С и выше. Такие микроорганизмы развиваются главным образом в мясе и рыбе. Поэтому консервирование мясных и рыбных продуктов в домашних условиях требует применения химических веществ.

Консервирование при помощи химических веществ

Консервирование при помощи химических веществ Этот

способ консервирования предусматривает применение различных химических веществ: сахара, соли, уксусной кислоты, бензойного натрия (селитры) и бензойной кислоты.

Маринование

Маринование При этом способе фрукты и овощи подвергаются воздействию горячего раствора уксусной кислоты, который вместе с обильными пряностями и воздействием высоких температур прекрасно сопротивляется микроорганизмам.

Засахаривание

Засахаривание Сахар в нашей стране применяется при консервировании фруктов (хотя в Японии, например, любят полакомиться засахаренной рыбкой), а соль, уксус принято применять при консервировании овощей (хотя многие наши соотечественники любят поесть маринованных соленых арбузов и моченых яблок), рыбы и мяса. С сахаром фрукты увариваются, от какового процесса и возникло слово "варенье", высушиваются до полутвердого состояния (мармелад) и совсем твердого (цукаты).

Соление

Соление Соль является прекрасным консервантом, и под ее воздействием погибают многие микроорганизмы. Впрочем, ее передозировка вызывает отрицательную реакцию и у человека, поэтому зачастую чрезмерно пересоленные продукты приходится вымачивать в воде.

С ЧЕГО НАЧАТЬ?

С ЧЕГО НАЧАТЬ? КОНЕЧНО, С ТАРЫ Для домашнего консервирования фруктов и овощей лучшей тарой признаны стеклянные банки емкостью от литра до трех. Они успешно выдерживают неоднократное нагревание и охлаждение. Эти банки закупоривают жестяными крышками с уплотняющими резиновыми кольцами, которые потом закатывают специальной закаточной машинкой, или стеклянными крышками с металлическим зажимом. Вначале банки или баллоны, предназначенные для консервирования, проверяют и моют. Банки должны быть совершенно целыми, без трещин и отколов на горлышке. Перед заполнением их тщательно моют. Банки, загрязненные жиром, необходимо вымыть сначала с содой, затем сполоснуть теплой или горячей водой. Непосредственно перед укладкой плодов или овощей банки прогревают в горячей воде в течение 5 - 10 минут. Если одновременно прогрето несколько банок, то их кладут горлышками вниз на чистое полотенце, чтобы стекла вода и во избежание попадания микроорганизмов из воздуха. Соки и настойки заливают в стеклянные бутыли и затыкают пробками из мягкой древесины. Однако этого для герметизации недостаточно. Заткнутую до самого горлышка

пробку сверху заливают смолкой (она же битум ? 5).

СТЕРИЛИЗАЦИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ Стерилизацией в консервной промышленности называется тепловая обработка герметически закупоренного в тару продукта, при которой погибают все микроорганизмы, вызывающие его порчу. Но как правило, в домашних условиях процессу закупорки должен предшествовать процесс стерилизации, так как у герметически закрытых банок при стерилизации в результате высокого давления паров воздуха крышки будут сорваны. Сорванные с банок крышки не могут быть повторно использованы для закрутки. В домашних условиях плоды и овощи обычно стерилизуют в кипящей воде, так как встречающиеся на них бактерии погибают при 80 - 100 С . Такие же фрукты, как абрикос, вишня, слива, содержат значительное количество (от 1,5 до 2%) кислот, и их можно стерилизовать при 80 - 90 С. Стерилизуют консервы в любой посуде, которую можно залить водой и нагревать на плите, а также способной одновременно вместить в себя несколько банок.

Рисунок 2 Продолжительность стерилизации зависит от нескольких условий: а) от температуры, при которой проводят стерилизацию (чем она выше, тем быстрее погибают микроорганизмы); б) от размера тары: для стерилизации продуктов в крупной таре требуется больше времени, чем в малой; в) от густоты продукта: для жидких продуктов требуется меньше времени, чем для густых, пюреобразных: г) от кислотности самих плодов и овощей: для сильнокислых продуктов, например, маринадов, требуется меньше внимания, чем для слабокислых. д) от температуры продукта при укладке его в банки: чем выше температура, тем быстрее прогреваются консервы; е) и, наконец, от качества обработки и мойки овощей, банок, крышек, пробок: чем меньше бактерий останется на поверхности их, тем больше гарантии получить доброкачественные консервы. Однако стерилизация не должна быть чрезмерно продолжительной, поскольку овощи и фрукты могут на ваших глазах развариться и потерять и привлекательный внешний вид, и, в скором времени, приятный вкус. Стеклянные банки не выдерживают резких колебаний температуры, поэтому нагревать и охлаждать их следует постепенно. На дно кастрюли или другой посуды-стерилизатора обязательно кладут деревянную решетку или покрытие, чтобы банки не лопнули. Горячий продукт разливают в подогретые банки, не доходя до верхнего края 1,5 - 2 см во избежание переливания через край во время стерилизации, При стерилизации банки накрывают

прокипяченными крышками, но не прикручивают, так, чтобы из банок мог выходить воздух и пары. После стерилизации и укупорки консервы охлаждают на воздухе, избегая сквозняков. При воздушном охлаждении горячие банки и баллоны нельзя ставить на металлическую поверхность или цементный пол. Разобьем процесс стерилизации на ряд последовательных операций: а) в посуду нальем холодную воду и нагреем ее до 45 - 50 С , после чего опустим в воду наполненные банки, накрытые уже прокипяченными крышками. Заметим, что уровень воды в стерилизаторе должен быть на 25 - 30 мм ниже края банок; б) воду, в которую опущены банки, надо нагреть до кипения в течение 20 - 25 минут; в) для фруктовых консервов (абрикос, вишня, слива) началом стерилизации считаем тот момент, когда температура воды поднимется до 85 С, для овощных - начало кипения; г) после окончания времени стерилизации, которое указано для каждого вида консервов и размера банок, стерилизатор снимают с плиты; д) банки по очереди вынимают из стерилизатора и закупоривают; е) банки, закупоренные закаточной машинкой, ставят горлышком вниз, на крышку; ж) после закупорки всех простерилизованных консервов часть воды из стерилизатора выливают и добавляют такое количество холодной воды, чтобы снизить температуру до 45-50 С . Затем приступают к стерилизации очередной партии консервов. Такие консервы, как компоты и маринады из вишни и сливы, огурцы и томаты можно стерилизовать менее сложным способом - без кипячения. Однако при этом требуется особенно тщательная подготовка при мытье и ошпаривании банок и крышек. Хорошо вымытые плоды и овощи укладывают в банки, заливают кипятком, накрывают крышкой и оставляют их на 10 минут. Спустя это время воду сливают и, не давая остыть плодам, вновь заливают их кипятком и оставляют уже на 5 минут. Когда же истечет и этот срок, воду сливают и в банки заливают горячий, кипящий сахарный сироп или маринад и немедленно закупоривают. Закупоривание жестяными крышками. Подавляющее большинство хозяек пользуется жестяными крышками и закаточными машинками. Это наилучший способ герметичной закатки банок и баллонов.

Рисунок 3 Укупорка закаточной машинкой предусматривает выполнение последовательного ряда операций: - банка ставится на стол, ее накрывают крышкой, которая должна лежать ровно, без перекосов, резиновое кольцо должно плотно прилегать к стеклянной поверхности; - на крышку банки накладывается патрон закаточной машинки, и, взявшись левой рукой, хозяйка плотно прижимает его к крышке и соответственно к горлышку

банки; - поворачивая другой рукой вправо рукоятку винта подачи, подводят ролик вплотную к бортику крышки, стараясь не делать вмятин в бортике; - затем рукоятку винта подачи с роликом обводят по всей окружности крышки, проворачивая при этом левой рукой банку; - сделав полный оборот, снова подводят ролик вплотную к бортику крышки так, как указано выше, и опять обводят крышку винта подачи с роликом по всей окружности крышки; При вращении ролик подгибает нижнюю кромку крышки, плотно прижимая резиновое кольцо, вложенное в крышку, к стеклянному выступу на горлышке банки, создавая тем самым герметичное покрытие.

Рисунок 4 - такое вращение производят несколько раз, создавая таким образом полностью герметичное покрытие. Крышку надо обкатывать по всей окружности равномерно и гладко. Хорошо обкатанная крышка не должна вращаться на банке даже при сильном прокручивании ее рукой. При охлаждении после стерилизации внутри банок создается вакуум, в результате чего резина крышек плотно прижимается к стеклу, что обеспечивает герметичность закупоривания. Закупоривание стеклянными крышками. Этот метод предусматривает применение кроме собственно стеклянных крышек еще и уплотнительного резинового кольца-прокладки, с одной стороны которого имеется язычок, и стального хомутика - зажима, который надевается на банку, закрытую крышкой. Закупоривание производится следующим образом: резиновое кольцо кладут на венчик горлышка банки, накрывают его стеклянной крышкой так, чтобы утолщение крышки попадало в желобок и зажимало кольцо. При этом создается плотное герметичное соединение крышки с корпусом банки. Чтобы крышка прилегала плотнее, ее нужно прижать специальным стальным зажимом - хомутиком. При нагревании до 100 С из фруктов, ягод и овощей, находящихся в банке, вытесняется воздух, испаряется вода. Расширяясь, пар и воздух давят на крышку, несколько приподнимают ее и частично выходят из банки. Одетые же на банку стальные зажимы удерживают крышку от срыва. После окончательного охлаждения банок зажимы с крышек можно снять, так как давление оставшегося в банках воздуха становится меньше атмосферного и теперь уже наружный воздух давит с большей силой и прижимает крышки. Чтобы открыть банку, закупоренную стеклянной крышкой, нужно потянуть рукой за язычок резинового кольца, которое при этом вытягивается из-под крышки, наружный воздух поступает в банку, и крышка свободно снимается. Если стерилизация проведена плохо и не все микроорганизмы погибли, крышка с банки может быть сорвана

давлением газов, выделяемых бактериями. Применение для домашнего консервирования стеклянных крышек со стальными зажимами довольно удобно и не требует специального оборудования. При этом зажимы, банки, крышки и кольца могут служить в течение нескольких лет.

Консервирование фруктов

О ПЛОДАХ И ЯГОДАХ

О ПЛОДАХ И ЯГОДАХ Плоды и ягоды - ценнейшие источники витаминов, легко усваиваемых сахаров, органических кислот (яблочной и лимонной) и минеральных солей (калия, кальция и железа). Особенно богаты витамином С черная смородина, шиповник, незрелый грецкий орех, апельсины и лимоны. Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках и грушах. Много витамина В2 в сушеных абрикосах. В лимонах, грейпфрутах, черной смородине содержится витамин Р (цитрин). Легко усваиваемый сахар - глюкоза и фруктоза - в значительных количествах имеются в винограде, яблоках, вишне, сливах, абрикосах, персиках и др. Летние сорта плодов, как правило, значительно менее лежкие, чем зимние. Последние в надлежащих условиях могут сохраняться несколько месяцев, а иные из них - и до нового урожая. Некоторые плоды и ягоды (особенно яблоки, сливы, айва, крыжовник, рябина, клюква) содержат пектин - ценное в кулинарном отношении вещество, которое в соединении с кислотой и сахаром образует желе. Плоды и ягоды, содержащие пектин, наиболее пригодны для изготовления джема, повидла, мармелада, пастилы. Дубильные вещества, содержащиеся в различных плодах, придают им вяжущий, терпкий вкус. Особенно много этих веществ содержат айва, рябина, хурма. При механических повреждениях кожицы дубильные вещества от соприкосновения с кислородом воздуха окисляются, и место повреждения темнеет. Яблоки, айва и другие плоды быстро темнеют после удаления с них кожицы. Для предохранения от потемнения их либо обрабатывают паром, либо опускают в подкисленную холодную воду.

СЕМЕЧКОВЫЕ ПЛОДЫ

СЕМЕЧКОВЫЕ ПЛОДЫ К семечковым плодам относятся яблоки, груши, айва и рябина. Эти разновидности плодов обладают очень ценными пищевыми и вкусовыми качествами. Осенние и зимние сорта яблок и груш хорошо переносят транспортировку и устойчивы в хранении. Сразу после сбора семечковые плоды еще не обладают всеми своими вкусовыми достоинствами, но в процессе хранения они дозревают, становятся более мягкими и сладкими. Яблоки. В кулинарии используются чаще и многообразнее, чем все остальные фрукты.

Их подают на десерт и свежими, в вине и в сиропе, из них готовят компоты, кисели, муссы, желе. Яблоки запекают с сахаром, вареньем и в тесте. Они могут быть законсервированы в сладком или маринованном виде. Моченые или запеченные яблоки - прекрасный гарнир к мясу и дичи. По времени созревания яблоки подразделяются на летние, осенние и зимние сорта. Груши. Благодаря хорошему вкусу, аромату, сочности и привлекательному виду груша считается одним из лучших десертов. Их приготовляют в вине и в сиропе, кладут в компоты и напитки. Груши отличаются высоким содержанием сахаров (до 20 процентов), что при малой кислотности определяет их тонкий, приятный вкус. В мякоти груш имеются так называемые каменистые клетки, отчего груши порой похрустывают при надкусывании. Нелишне знать, что наличие таких клеток - признак недозрелости груши. Зрелая груша имеет нежную и мягкую консистенцию, ее каменистые клетки размягчены. Груши, как и яблоки, подразделяются на летние, осенние и зимние сорта. Из летних сортов одним из лучших является Вильямс - это вкусные, ароматные груши, которые хороши свежие, но прекрасно подходят и для консервации или сушки. Айва. По внешнему виду напоминает ребристое яблоко или сплющенную грушу. Из нее варят прекрасное варенье и компоты. Айва содержит небольшое количество витаминов, от 5 до 12 процентов сахаров, дубильные вещества и пектины. Их присутствие и делает айву особенно пригодной для варки мармелада, желе, пастилы. Из-за дубильных веществ, придающих айве терпкий вяжущий вкус, в свежем виде айву используют редко. Айва обладает хорошей лежкостью, но даже небольшое механическое повреждение вызывает быструю порчу плода. Рябина. Ягоды рябины относят к дикорастущим семечковым плодам, содержащим значительное количество витамина С. Из рябины, в особенности снятой после заморозков (она более сладкая и вкусная), готовят варенье, пастилу, ее солят, мочат и сушат.

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ К этому виду культурных плодов относят черешню, вишню, сливы, абрикосы, персики. Дикорастущими считаются терн, алыча, кизил. В отличие от семечковых, косточковые не слишком устойчивы в хранении. Эти плоды вкусны и полезны, но из-за плохой лежкости их используют в течение короткого периода. Косточковые плоды используют свежими, из них также варят варенья, желе, компоты. Консервированные косточковые успешно заменяют свежие плоды. Вишня. Содержит от 7 до 14 процентов сахара и от 0,87 до 2,46 процента кислот, а также витамин С. Это яркая, нарядная ягода с

кожицей почти черного цвета и темно-красной сладко-кисловатой мякотью. Черешня. Наглядно отличается от вишни окраской кожицы, мякоти и сока. Кожица черешни бывает желтой, розовой, красной и даже черной, сок же, в отличие от вишни, бесцветный. Мякоть черешни менее сочна и нежна, чем у вишни, но она значительно слаще. В кулинарии черешня применяется для десертов, компотов, варенья, она приятное дополнение к целому ряду коктейлей и напитков. Слива. Это сама по себе поэма в мире флоры. Существует невероятное разнообразие всевозможных видов слив: крупные, мясистые, сочные зеленые или желтые ренклоды, сине-черные овальной формы венгерки, красные и белые сливы превосходный десерт в свежем виде и прекрасно дополняют вкусовую гамму компотов и соков. К разновидности мелких слив относятся и тернослив. Мирабель, лучшая из тернослив, наиболее подходит для варки варенья. К мелким сливам принадлежат алыча и терн, великолепно подходящие для маринадов и варений. Абрикосы. Сами по себе очень вкусны и содержат от 4 до 15 процентов сахара и от 0,7 до 1,3 процента кислот. Сушеные и консервированные абрикосы применяют для компотов, киселей и начинок. Абрикосы, высушенные с косточкой, называют урюком, без косточки - курагой и кайсой. Используют и косточки абрикосов в кондитерском деле и в некоторых изделиях из сладкого теста. Разновидность мелких абрикосов - жердели - используют в основном для варенья. Персики. Обладают превосходным вкусом, тонким ароматом, сочностью и гармоничным сочетанием сладости с легкой кислотой, а красивый внешний вид делает персики одним из лучших десертов. Правда, персики малоустойчивы в хранении, но в консервированном виде сохраняют все свои вкусовые качества. Все сорта персиков подразделяют на две группы: с опушенной кожицей и с гладкой. Пищевую ценность этих плодов составляет значительное количество сахара (от 8,6 до 14,6 процента) и органических кислот (0,3 - 0,78 процента). В зависимости от сорта персики содержат также большее или меньшее количество пектиновых и дубильных веществ. Наличием последних объясняется потемнение персиков при снимании с них кожицы. Кроме десерта персики используют для приготовления компотов и при варке варенья. Свежие и консервированные персики добавляют в коктейли и подают с мороженым. Персики, сушенные целиком и начиненные орехами с сахаром, - одно из самых вкусных лакомств. Кизил. Темно-красные, удлиненной формы плоды кизила из-за значительного содержания дубильных веществ имеют вяжущий вкус и в свежем виде почти не используются, но компоты, варенье, пастила, мармелад из этих

плодов обладают приятным вкусом.

СУБТРОПИЧЕСКИЕ ПЛОДЫ

СУБТРОПИЧЕСКИЕ ПЛОДЫ Плоды цитрусовых (апельсины, мандарины, лимоны) покрыты плотной кожурой, которая содержит значительное количество эфирных масел. Мякоть цитрусовых разделена на дольки, покрытые белой пленкой. В центре мякоти - белая безвкусная сердцевина (у апельсинов, лимонов, мандаринов) или горькая (у грейпфрутов). Цитрусовые плоды содержат значительное количество витамина С, витаминов группы В и витамина Р. В этих плодах есть сахар и органические кислоты. Эфирные масла придают им тонкий привлекательный аромат. Кожица цитрусовых, а в особенности ее наружный окрашенный слой, который особенно богат ароматичными эфирными маслами, используется в кулинарии как ароматная отдушка для многих сладких блюд, кондитерских изделий и т.п. При тепловой обработке кожуру с цитрусовых удаляют, так как она придает сильный привкус горечи. Апельсины, мандарины и грейпфруты - вкусный, освежающий десерт; они хорошо утоляют жажду и обычно используются в свежем виде. Хорошим вкусом отличаются также варенье, сиропы и соки из цитрусовых. Апельсины в зависимости от сорта бывают тонкокожие и толстокожие, с семенами и без них, круглой или овальной формы. В нашей стране больше распространены местные сорта апельсинов, а также вашингтон-навель - округлой формы плод кисло-сладкого вкуса, ароматный, с бугорком на верхушке. Мандарины. Содержат от 6 до 8 процентов сахара и от 0,6 до 1 процента кислот, в них много витамина С. Зеленая кожица снятых в недозрелом состоянии мандаринов в процессе лежки приобретает желто-оранжевую окраску, вкус мандаринов улучшается, они делаются слаще. Но при хранении необходимо учитывать, что при температуре около 0 С и ниже плоды покрываются пятнами и быстро портятся. То же относится к апельсинам и лимонам. Лимоны. Отличаются значительной устойчивостью в хранении, вследствие чего они в течение всей зимы служат богатейшим источником витамина С. В кулинарии лимоны используют очень широко, в том числе и для придания приятной остроты многочисленным мясным и рыбным горячим блюдам и закускам. Содержание в их соке лимонной кислоты делает лимоны незаменимыми в консервации многих продуктов. Инжир. Сладкие, содержащие до 25 процентов сахара плоды субтропического растения, которые называются также фигами, смоквами или винными ягодами. Инжир плохо переносит транспортировку и неустойчив в хранении, поэтому в свежем виде этот плод используют только в местах произрастания. Там

из него делают прекрасное варенье. У нас в стране он более известен в сушеном виде. Его иногда применяют в компотах из сухофруктов. Фейхоа. Произрастает в основном в Закавказье. Плоды его внешне представляют собой овальные темно-зеленые ягоды с плотной и сочной мякотью. Этот плод обладает своеобразным и очень приятным вкусом и ароматом, напоминающим сочетание земляники и ананаса. В местах произрастания из него варят варенье и перетирают с сахаром.

ЯГОДЫ

ЯГОДЫ Черную смородину, шиповник, виноград, землянику и многие другие нужно максимально вводить в пищевой рацион, так как они являются богатейшими источниками витаминов, легкоусвояемых сахаров и органических кислот. Гармоничное сочетание сладости, кислоты и ароматических веществ составляет вкусовые и кулинарные качества ягод - продукта, наиболее пригодного для сладких блюд. Свежие ягоды, в особенности виноград, сливы, земляника, малина, - вкусный, питательный и красивый десерт. Но свежие ягоды, за исключением винограда, не выдерживают длительного хранения. Виноград в соответствующих условиях может сохранять свежесть и доброкачественность в течение нескольких месяцев. Поэтому ягоды подвергают различным способам консервации: их сушат, приготовляют в виде консервированных компотов, варенья, джемов, повидла, пастеризованных соков, маринуют, мочат и т.п. Некоторые из этих способов консервации не только предохраняют ягоды от порчи, но и придают им дополнительные вкусовые качества. Барбарис. В своих плодах содержит около 5 процентов сахара и 2,62 процента яблочной кислоты. Кроме того, в барбарисе содержится значительное количество витамина С. Из барбариса варят варенье, компоты, желе. В сушеном и порошкообразном виде барбарис применяется как приправа к мясным блюдам, особенно к шашлыкам. Брусника. Как моченая, так и в виде варенья, подается как закуска, приправа к мясным блюдам, и на десерт. Она прекрасное дополнение к квашеной капусте и другим маринадам.

Бузина черная.

Бузина черная. В народной медицине консервированной бузине приписывают мочегонное, потогонное действие, ее используют при лечении бронхита, невралгии, простудных заболеваний. Сырые ягоды бузины вызывают желудочные и кишечные заболевания. Недозрелая, красная бузина содержит вещества, вызывающие сильный понос и колики, в свежем и консервированном виде. Бузина пользуется всеобщей любовью из-за особенного запаха. Хорошо вызревшую бузину используют для

приготовления компота, джема, мармелада, сусла, сиропа и вина. Бузина содержит много витамина С, который переходит почти без потерь в консервированные продукты. Из-за красивой окраски применяют как добавку при консервировании фруктового сусла, сока, вина и мало окрашенных фруктовых консервов. Бузину собирают целыми кистями и осторожно переносят. Чтобы она не заплесневела, ее сразу же развешивают кистями на жердь или на натянутую проволоку.

Виноград.

Виноград. Один из самых вкусных, полезных и красивых десертов. Ягоды винограда различных сортов отличаются не только по вкусу, но и по форме, размерам, содержанию косточек. Встречаются ягоды очень крупные (до 19 мм в диаметре) и мелкие (5 мм). Виноград заслуженно пользуется славой целебного, высокопитательного продукта. Его ягоды содержат значительное количество легкоусвояемых сахаров, витамины и минеральные соли - кальция, железа, фосфора. В кулинарии свежий виноград используется для десертов, сушеный (изюм) - для добавления в тесто и сладкие кушанья, маринованный - как гарнир к мясным блюдам и салатам. Все сорта винограда подразделяются на столовые (десертные), винные и изюмные. Лучшие сорта столового винограда Хусайне (или Дамские пальчики), Шасла, Мускат александрийский, Нимранг, Асма черный, Изабелла.

Земляника и клубник

Земляника и клубника. В ботаническом отношении принадлежат к двум различным видам ягод. Очень часто садовую землянику, обладающую крупными ягодами, ошибочно называют клубникой. Клубника мельче земляники; она неравномерно окрашена (одна сторона немного светлее другой) и плотно соединена с чашечкой растения. Земляника менее ароматна, чем клубника. Из двух разновидностей земляники - лесной и садовой промышленное значение имеет садовая. К лучшим сортам садовой земляники относятся: Рощинская, Виктория, Мысовка. Для варки варенья наиболее пригодна Комсомолка, Саксонка, Аэлита и др.

Клюква.

Клюква. По времени сбора подразделяется на весеннюю (подснежную) и осеннюю. Весенняя ягода вкуснее, но она содержит незначительное количество витаминов и по своим пищевым качествам уступает осенней ягоде. Бензойная и лимонная кислоты, содержащиеся в клюкве, хорошо предохраняют ее от порчи. В замороженном виде клюква сохраняет свежесть в течение всей зимы. Весной ягоду хранят в

сменяемой холодной воде. Клюквенные пюре, желе, варенье обладают очень приятным, освежающим вкусом, благодаря чему пользуются широкой популярностью у населения.

Крыжовник.

Крыжовник. Ценное сырье для приготовления киселей, компотов, желе, варенья. Некоторые сорта крыжовника пригодны и для свежих десертов. Десертные ягоды должны быть крупными, привлекательного внешнего вида, кислосладкими, с тонкой и нежной кожицей. Для варенья пригоден крыжовник, не достигший полной зрелости. Крыжовник содержит значительное количество пектиновых веществ, из него готовят хорошие желе, мармелад и пастилу. К лучшим десертным сортам относятся: Авенариус - округлоовальные ягоды красного цвета; Английский желтый некрупные сладкие ягоды зеленовато-желтого цвета и Зеленый бутылочный. Для переработки лучше всего подходят Варшавский и Английский зеленый.

Облепиха.

Облепиха. Очень ценная ягода. Специфический терпкий вкус не лишает облепиху витаминных и лекарственных достоинств. Ее перетирают с сахаром, варят из нее варенье, добывают из нее облепиховое масло - ценнейший лекарственный препарат, средство от многих болезней.

Малина.

Малина. Наибольшее распространение в нашей стране получила малина красного цвета. Она обладает хорошими десертными качествами: она сочна, сладка, ароматна. Кроме свежей, со сливками, ее подают также в консервированном виде, она прекрасное дополнение компотов, малиновое варенье - надежное противопростудное средство. К лучшим десертным сортам малины относят: Новость Кузьмина, Волжанку и Калининградскую. Варенье же лучше варить из Мальборо и Усанки.

Лесная малина, ежевика, куманика, поленика, морошка.

Лесная малина, ежевика, куманика, поленика, морошка. Эти ягоды сочны и ароматны, могут с успехом применяться для варенья, желе и компотов.

Смородина.

Смородина. Из трех разновидностей смородины - белой, красной и черной - последняя значительно превосходит остальные своими весьма ценными пищевыми качествами. По содержанию витамина С черная смородина не имеет себе равных. В этой ягоде содержится также витамин Р и провитамин А, а также значительное количество пектина. Во вкусовом и кулинарном отношении черная смородина также выгодно

отличается от красной и белой. Ягоды черной смородины используют для приготовления варенья, киселей, компотов, начинок для пирогов, соков, подливок и др. Из красной и белой смородины приготовляют компоты, кисели и варенье.

Черник.

Черник. Как свежую, так и сушеную, ее используют для консервирования и для варки киселей. Эти ягоды обладают вяжущими свойствами, которые специфически воздействуют на желудочно-кишечный тракт. При некоторых заболеваниях черничные кисели рекомендуются как целебное средство. Шиповник. Среди растительных продуктов занимает первое место по содержанию каротина (провитамина А), витамина В2 и витамина Р. Плоды шиповника необходимо умело и тщательно обрабатывать. Отвары шиповника можно добавлять в компоты и кисели, что значительно повышает питательность этих блюд. В домашних условиях из плодов и ягод можно приготовить множество разнообразных заготовок: варенье, джемы, повидло, компоты, пюре, желе, мармелады, смоквы, цукаты, маринады, соки. Мы постараемся представить читателю все разнообразие мира домашнего консервирования. Тем более что принципы консервирования всегда остаются одними и теми же, а именно: что бы вы ни собрались заготавливать, процесс консервирования должен быть по возможности быстрым и проходить при оптимальных температурных условиях, чтобы максимально сохранить питательные средства фруктов и ягод.

ВАРЕНЬЕ

Варка варенья Varen1.gif Varen1_1.gif Варка варенья - один из наиболее общеупотребительных способов консервирования плодов и ягод при помощи сахара. Варенье (наряду с медом) - древнейшее лакомство нашего народа, оно остается таковым и поныне. Оно является непременным атрибутом каждого застолья. Когда гости, наевшись и напившись, сыто отваливаются от стола и начинаются долгие застольные беседы, появляется самовар или чайник и - предмет особой гордости каждой хозяйки самолично ею сваренное варенье. И каких только изысков не довелось испробовать автору этих строк! Обычай варить варенье берет свое начало с незапамятных времен. Давно подмечено, что сахар в достаточно концентрированных растворах (не ниже 65 процентов) препятствует развитию микроорганизмов (плесеней, дрожжей и т. д.), вызывающих порчу свежих плодов и ягод. В правильно сваренном варенье плоды и ягоды, пропитанные сахарным сиропом, сохраняют свою форму, равномерно распределяются в сиропе, составляя 50 процентов от веса варенья. Окраска ягод близка к естественной. Сироп должен быть прозрачным, без

взвешенных кусочков плодов и ягод. В процессе приготовления варенья важно сохранить "золотую середину", не допустив как его недоваривания, так и переваривания. Недоваренное варенье при хранении быстро плесневеет, начинает бродить. В переваренном же часть плодов разваривается, а часть сахара карамелизуется (то есть, распадается), придавая тем самым варенью горьковатый привкус и коричневый оттенок. Значительная часть ароматических веществ в таком варенье пропадает. Поэтому наиболее важным в процессе приготовления варенья является способность точно определить момент его полной готовности. Основными признаками готовности варенья являются: а) в конце варки плоды и ягоды становятся прозрачными, не всплывают наверх, а равномерно распределяются в сиропе; б) горячий сироп, взятый ложкой и быстро охлажденный, стекает тяжелой струей. Его капля не растекается на блюдце, а сохраняет выпуклую форму. Более точно установить готовность варенья можно, определив плотность сиропа по температуре кипения. Чем выше концентрация сиропа, тем выше температура его кипения. Обычно в готовом варенье концентрация сиропа 70 - 75 процентов, что соответствует температуре кипения 105 - 107 С. Для определения плотности сиропа по температуре кипения необходимо иметь термометр со шкалой от 100 до 150 С или от 0 до 150 С. Для определения температуры кипения ртутный шарик термометра опускают в кипящий сироп, держа его в середине массы (ни в коем случае нельзя опускать термометр до дна таза, так как он может лопнуть). Показание отмечают после того, как столбик ртути остановится на каком-либо делении шкалы термометра. При варке варенья необходимо, чтобы плоды сохраняли свою форму, равномерно и в достаточной степени пропитывались сахарным сиропом, не были жесткими и сморщенными. Поэтому для каждого вида фруктов и ягод применяют сахарные сиропы такой концентрации, какую они смогут выдержать, не подвергаясь при варке сморщиванию. Для этого на 1 килограмм сахара добавляют в каждом случае разное количество воды, как указано в наших рецептах. Если сироп слишком быстро проникает в мякоть, плоды рискуют развариться, поэтому варить варенье лучше всего в несколько приемов - многократной варкой, при которой плоды постепенно и равномерно пропитываются сиропом. Многократная варка производится по следующей методике: залитые сиропом фрукты доводят до кипения и варят 5 минут. Затем таз снимают с огня и варенье охлаждают, потом его опять нагревают до кипения и варят уже 10 минут, опять охлаждают, и таким образом, варенье доводится до полной готовности. Варку (кипячение) варенья

нужно вести по возможности непродолжительное время, не более 40 - 45 минут. Чем дольше варенье варится, тем хуже его вкусовые качества. Во время варки, особенно однократной, таз нужно время от времени поворачивать так, чтобы кипение происходило со всех сторон, и осторожно помешивать варенье ложкой, чтобы оно не пригорело. Пенку, которая появляется на поверхности варенья, надо обязательно удалить шумовкой или ложкой. Если этого не сделать или удалять пенку небрежно, варенье при хранении может заплесневеть или начать бродить. Варенье варят в медных тазах, а еще лучше алюминиевых, потому что при варке кислых плодов (абрикос, алыча, кизил и пр.) медь растворяется фруктовыми кислотами и образует ядовитые для организма медные соли. В эмалированных тазах варить варенье не рекомендуется, так как при варке может отколоться эмаль. Для варенья отбирают свежие, не битые, не перезрелые плоды, по возможности одинакового размера. Когда плоды или ягоды подготовлены к варке, приступают к варке сиропа. В таз всыпают необходимое количество сахара, добавляют воду и кипятят до полного растворения сахара. Количество сахара и воды указывается ниже по отдельности для каждого вида варенья. Кипящий сироп снимают с огня, опускают в него плоды или ягоды и, встряхнув таз, чтобы они погрузились в сироп, варят однократным или многократным способом. Готовое варенье снимают с огня и дают ему охладиться. При охлаждении варенья не следует его ничем накрывать, так как выделившиеся пары в виде капель будут падать с крышки на поверхность варенья, разжижая его верхний слой, в результате чего при хранении может произойти закисание, брожение, появится плесень. Варенье, охлажденное до 40 С, перекладывают в сухие чистые стеклянные банки, закрывают их крышками или пергаментной бумагой, плотно обвязав ее шпагатом. Если варенье недоварено или варка производилась с недостаточным количеством сахара, оно при хранении обязательно забродит или заплесневеет. Если вы обнаружили, что варенье начинает бродить, что определяется по характерным пузырькам и запаху, а также по вкусу, немедленно слейте с него сироп, добавьте в сироп сахар (50 - 100 граммов на 1 кг варенья) и прокипятите 2 - 3 минуты, после чего в горячий сироп положите ягоды и уварите до плотности сиропа 75 процентов, что соответствует температуре кипения 107 С. Если на варенье обнаружена плесень, ее нужно осторожно снять, сироп слить и прокипятить 4 - 5 минут, затем в кипящий сироп опустить плоды или ягоды и прокипятить варенье на слабом огне 5 - 10 минут. Переваренное варенье, плотность которого выше 75 процентов, при хранении может засахариться, вы это увидите по

выпадению кристаллов сахара. Засахариться варенье может также, если на него попадет сахарная пыль или оно начнет засыхать с поверхности. Такое варенье нужно выложить в таз или в кастрюлю, добавить немного теплой воды и прокипятить на слабом огне 5 - 6 минут. Храните варенье в сухом темном помещении при температуре 15 - 18 С.

Варенье из абрикосов

Варенье из абрикосов На 1 кг абрикосов 1,5 кг сахара, 2 стакана воды Абрикосы обмыть водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и в таком виде поставить на сутки. На другой день сироп слить, вторично его прокипятить, вновь залить им абрикосы и еще раз оставить на сутки. На третий день в этом же сиропе абрикосы сварить до готовности, пока они не станут прозрачными.

Варенье из айвы

Варенье из айвы На 1 кг айвы 1,5 кг сахара Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать ломтиками или дольками, положить их в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и сварить до мягкости. После этого айву вынуть шумовкой, а отвар процедить. В таз для варенья положить сахар, влить 1,5 стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготовить сироп. В кипящий сироп положить подготовленную айву, дать сиропу два раза вскипеть и продолжать варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной. Варенье получится более вкусным и ароматным, если сначала сварить снятую с айвы и обмытую кожицу, а на полученном отваре сварить саму айву, нарезанную ломтиками или дольками.

Варенье из алычи

Варенье из алычи На 1 кг алычи - 1400 - 1600 г сахара, 1 стакан воды В стакане воды разведите 3 столовых ложки сахара, доведите до кипения, опустите в него алычу на 3 минуты, затем выньте. Добавьте в сироп остальной сахар, размешайте и доведите до кипения. В кипящий сироп положите ягоды, доведите до кипения и отставьте до полного остывания на несколько часов. Повторить несколько раз.

Варенье из апельсинов с цедрой

Варенье из апельсинов с цедрой На 1 кг апельсинов 1,5 кг сахара, 2 стакана воды Обмытые апельсины разрезать вдоль пополам и, отделив горбушки, каждую половинку разрезать на тонкие ломтики и удалить косточки, которые в противном случае придадут варенью горечь. Подготовьте сироп, в который положите нарезанные ломтики апельсина, и варите 1,5 - 2 часа на

слабом огне, не допуская сильного кипения.

Варенье из очищенных апельсинов

Варенье из очищенных апельсинов На 1 кг апельсинов - 1 кг сахара и 2 стакана воды Апельсины очистить от кожуры и разнять на дольки, осторожно удалив зерна. В тазике для варенья подготовить сироп, в который положить дольки апельсина, довести до кипения и снять с огня. Через час сироп слить в другую посуду, прокипятить в течение 10 - 15 минут, то есть до определенной густоты. Залить апельсиновые дольки сиропом и варить 10 - 15 минут на слабом огне. Для аромата положить в горячее варенье 1 - 2 ст. ложки тонко нарезанной и ошпаренной апельсиновой цедры.

Варенье из арбузных корок

Варенье из арбузных корок Для сиропа 1900 г сахара на 1 литр воды; на 1 кг корок 3 г лимонной кислоты, 1 г ванилина Для варенья рекомендуется отбирать толстокорые арбузы. Их моют, отделяют от мякоти, режут на ломтики, срезают наружную зеленую кожуру. Корки моют, разрезают на кубики и на 5 - 6 минут опускают в горячую воду, в которую добавлена лимонная кислота (ок. 2 г на литр). После этого корки опять минут на пять погружают в холодную воду. На следующем этапе корки заливают сахарным сиропом, доводят до кипения и варят до осветления. После того, как цукаты настоятся в сиропе, их снова доводят до кипения и снова выдерживают 6 - 8 часов. Потом добавляют оставшийся сироп и лимонную кислоту и опять кипятят 5 - 10 минут. После того как варенье в третий раз отстоится, его окончательно доваривают и в конце варки добавляют ванилин.

Варенье из бузины

Варенье из бузины На 1 кг очищенной бузины 100 - 150 г сахара Бузину хорошо промывают, обрывают с кистей, взвешивают и раздавливают в кастрюле. Варят ее при постоянном помешивании, чтобы объем уменьшился на половину. Затем засыпают сахар, варят еще несколько минут, кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Варенье из брусники

Варенье из брусники На 1 кг брусники - 500 г сахара или меда Перебранную бруснику положить в миску, залить кипящей водой, перемешать, тотчас же откинуть на решето и дать стечь воде. Затем бруснику положить в таз, засыпать сахаром, добавить 0,5 стакана воды (или залить медом), положить кусочек корицы, 3 шт. гвоздики или немного лимонной цедры и варить до

готовности. Горячее варенье из таза перелить в миску и, когда остынет, переложить в стеклянную банку, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в сухом прохладном месте. Это варенье подают к жареной птице и дичи, а также к жареной говядине, телятине и баранине.

Варенье из вишни

Варенье из вишни На 1 кг вишни 1,5 кг сахара и 3/4 стакана воды Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, вынуть из ягод косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп положить ягоды и варить до готовности.

Варенье из винограда

Варенье из винограда На 1 кг винограда - 1200 г сахара, 2 стакана воды, 1 - 2 г ванилина Предпочтительны крупные сорта винограда. Очищенные от гребней ягоды промывают в холодной воде. Если кожица на ягодах слишком плотная, советуем опустить их на 1 - 2 минуты в горячую воду, затем залить ягоды кипящим сиропом и варить до готовности.

Виноградное варенье (второй способ)

Виноградное варенье (второй способ) На 400 г винограда без семян взять 800 г сахара. Половину сахара истолочь и засыпать ягоды. Оставить на ночь. С оставшегося сахара приготовить сироп с 1/4 стакана воды. Залить ягоды и варить, пока ягоды не будут опадать на дно. Виноградное варенье по-донбасски Подготавливают крупноплодные сорта винограда: Мускат александрийский, Чауш, Хусейне, Карабурну, Королева виноградников, Дружба, Молдова, Одесский ч˚рный и др. Ягоды осторожно, не повреждая, отжедяют от гребней и моют в холодной питьевой воде. На 1 кг ягод ложат 500 г сахара и 100 мл заливают воды. В горячий сироп, снятый для отдыха на 30 мин., кладут ягоды и варят в течение 15-20 мин. Посуду с ягодами надо периодически и осторожно встряхивать до полного погружения ягод в сироп (ложкой мешать нельзя, иначе ягоды потеряют форму). Потом посуду с полуфабрикатом снимают с огня и дают остыть в течение 30 минут. После этого варку продолжают на медленном огне до полной готовности (капля варенья, выливая на блюдечко, не расплывается). В конце варки следует добавить в варенье ложечку лимонной кислоты (3-5 г), ванилин (1,5 г), кардамона (5-6 г). Пену и семена винограда удаляют шумовкой. Практикуется удаление семян из ягод до варки, нарушая форму ягоды, чтобы не экстрагировались в варенье алкалоиды, синильная кислота, глюкозиды, горечь. Но это не обязательно и дело вкуса.

Варенье из груш

Варенье из груш На 1 кг груш, 1,5 кг сахара Крепкие, неперезрелые груши очистите от кожицы и нарежьте на дольки (не забудьте удалить сердцевину). Положите груши в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варите, пока они не станут мягкими. В посуду для варки варенья положите сахар, залейте двумя стаканами отвара, полученного при варке груш, размешайте и дайте вскипеть. В горячий сироп опустите приготовленные груши и при слабом кипении варите до готовности.

Варенье из дыни

Варенье из дыни На 1 кг очищенной дыни 1,5 - 2 кг сахара, 2 стакана воды С полуспелой дыни срезать корку, дыню разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, а мякоть нарезать небольшими кубиками. Подготовленную дыню посыпать сахаром и поставить на 2 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварить сироп и залить им подготовленную дыню. На другой день сироп слить, вторично прокипятить и снова залить дыню. На третий день в этом же сиропе сварить дыню до готовности.

Варенье из ежевики

Варенье из ежевики На 1 кг ягод 1 кг сахара и 1 стакан воды, 3 - 4 г лимонной кислоты Ягоды ежевики опускают в кипящий сироп, добавляют стакан воды и лимонную кислоту и варят в один прием до полной готовности.

Варенье из земляники

Варенье из земляники Для сиропа: На 1 кг ягод - 1 кг сахара и 1 ст. воды Лучшими для варки варенья сортами земляники считаются Коралка, Саксонка, Комсомолка, Ананасная. Это ароматные, ярко окрашенные, не разваривающиеся ягоды. Землянику перебирают, очищают от стебельков и чашелистиков, удаляют недозрелую, мятую, плесневелую. Затем промывают землянику под сильной струей воды или погружая в дуршлаге в ведро с чистой холодной водой. Ягоды опускают в кипящий сироп и варят до готовности.

Варенье из кизила

Варенье из кизила На 1 кг кизила - 1200 г сахара и 3 стакана воды Для варенья предпочтителен крупноплодный спелый кизил. При подготовке у кизила удаляют плодоножки, отбирают незрелые и поврежденные плоды. Промытый кизил опускают в нагретую до 80 С воду на 3 - 4 минуты, затем охлаждают холодной водой. Варенье лучше получается при варке в несколько приемов.

Варенье из клубники

Варенье из клубники На 1 кг клубники 1 кг сахара, полстакана воды Клубнику перебрать, отделяя стебельки вместе с

чашечками. Приготовить сироп, снять с огня и опустить в сироп ягоды. Посуду осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и на слабом огне варить до готовности. Если ягоды клубники слишком сочны, надо перед варкой положить их на блюдо, засыпать половиной количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5 - 6 часов в прохладное место. После этого слить образовавшийся сок, добавить в него остальное количество сахара и сварить сироп без добавления воды.

Варенье из клюквы, яблок и орехов

Варенье из клюквы, яблок и орехов На 1 ст. клюквы 1 кг антоновских яблок, 1 ст. очищенных грецких орехов, 3 кг меда или 2,5 кг сахара Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить половину стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими; после этого ягоды размять и протереть сквозь волосяное сито. В тазу для варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевины и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы грецкие орехи и варить примерно в течение часа. Такое варенье можно приготовить и на сахаре. Для этого в сахар добавить стакан воды, сварить сироп, а в остальном поступать так же, как указано выше.

Варенье из клюквы

Варенье из клюквы На 1 кг клюквы - 1500 г сахара и 2 стакана воды Клюкву очищают от плодоножек, промывают холодной водой и, опустив в кипящий сироп, варят до готовности. Чтобы улучшить вкус варенья, рекомендуем добавить в него мелконарезанных яблок (из расчета на 1 кг клюквы - 200 250 г яблок).

Варенье из крыжовника

Варенье из крыжовника На 1 кг крыжовника 1, 5 кг сахара, 3/4 стакана воды Зеленый (недозрелый), очищенный от зерен крыжовник промыть, положить в миску. Сбрызнуть водой, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место (желательно на лед) на 5 - 6 часов. После этого подготовить сироп, положить в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варить до готовности.

Варенье из недозрелого крыжовника

Варенье из недозрелого крыжовника На 1 кг ягод 1, 5 кг сахара, 3/4 стакана воды Очистите от семян 5 стаканов не совсем дозревших ягод, по возможности, одного размера. Полную пригоршню свежесорванных вишневых листьев залейте холодной водой, вскипятите их и кипящим раствором вместе с листьями залейте крыжовник. Дайте раствору остыть и на ночь поставьте в холодильник. Утром в кипящий сироп положите вынутые из

отвара ягоды и прокипятите 15 минут, пока ягоды не станут прозрачно-зелеными. За 2 - 3 минуты до конца варки добавьте с десяток свежих, вымытых вишневых листьев (они так и останутся в варенье) и снова дайте закипеть. Варенье готово.

Варенье из лепестков роз

Варенье из лепестков роз На 0,5 кг лепестков роз 1,5 кг сахара, половину лимона, 1 стакан воды С красных или розовых роз снять лепестки (удалив белые частицы), мелко их нарезать, смешать с 0,5 кг сахарного песка, положить в посуду и в таком виде оставить на двое суток. Из оставшегося сахара, добавив сок, выжатый из лимона, сварить сироп. В готовый сироп опустить засахаренные лепестки роз и на медленном огне варить до готовности сиропа.

Варенье из лимонов

Варенье из лимонов На 1 кг лимонов - 1,5 кг сахара и 2 стакана воды Срезав с лимонов цедру, опустить их на 20 минут в кипяток, затем промыть холодной водой и нарезать дольками, осторожно удалив зерна. В тазу для варенья приготовить густой сироп, положить в него подготовленные лимоны, довести до кипения и снять с огня. Варенье из лимонов (второй способ) Ломтики лимонов без з˚рнышек, налить водой и варить их до размягчения. Выложить лимоны на тарелку, накрыть другой и утеплить, таким образом томить 2-3 часа. Сложить ломти в банку. На 400 г лимонов взять 600 г сахара и 2 стакана воды. Сироп уварить 2 дня, начиная с добавления 400 г сахара, затем добавить ещ˚ 200 г сахара. Т˚плый сироп залить в банку с лимонами, закрыть крышкой

Арбузное варенье (из мякоти)

Арбузное варенье (из мякоти) Разрезать арбуз на куски без семян, долить воду и варить на плите до размягчения кусков. На 400 г арбуза взять 800 г сахара: 400 г всыпать в арбузы, из остального -- приготовить сироп в 1 стакане воды и сока из лимонов. Цедру лимонов внести в арбузную массу. Залить сироп в арбуз, варить на л˚гком огне, осыпая сахарным песком, до готовности, загустения сиропа.

Варенье из малины

Варенье из малины На 1 кг малины 1 кг сахара Наиболее пригодны для варенья сорта Усанка, Мальборо, Превосходная. Ягоды советуем брать не совсем спелые, но в то же время яркой окраски и достаточно ароматные. Малина часто бывает поражена личинками малинового жучка. Поэтому малину вначале опускают минут на 10 - 15 в раствор поваренной соли (чайная ложка на стакан воды) а потом моют чистой холодной водой. Малину необходимо перебрать, вынуть сердцевину, уложить ягоды на

блюдо, засыпать половину количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5 - 6 часов в холодное место. Из образовавшегося на блюде сока и сахара сварить сироп и немного охладить. В готовый сироп положить малину, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и снова поставить варить до нужной густоты сиропа.

Варенье из мандаринов

Варенье из мандаринов На 1 кг мандаринов 1 кг сахара, 3/4 стакана воды Рекомендуем перед варкой минут на пять положить мандарины в горячую воду, после чего в течение часа охладить в холодной проточной воде. Мандарины слегка надрезать и разделить на половинки, затем опустить в горячий сироп и при слабом кипении варить до готовности.

Варенье из морошки

Варенье из морошки На 1 кг морошки 1,5 сахара, 1 стакан белого сухого вина, 50 г лимонного сока Отобрав спелые крупные ягоды морошки, всыпьте их в чашку, промойте и, сбрызнув лимонным соком, дайте полчаса постоять. Возьмите сахар из расчета на 400 г сиропа 300 г сахара и разведите легким виноградным вином до состояния жидкого сиропа, положите в него морошку и, поставив на небольшой огонь, уваривайте до готовности. Затем шумовкой переложите морошку в банки, а в сироп добавьте сахар (на каждые 400 г сиропа 300 г сахара) и, уварив до пузырения, вылейте на ягоды. Банки закупорьте закаточной машинкой и переверните горлышком вниз.

Варенье из облепихи

Варенье из облепихи На 1 кг облепихи 1,5 кг сахара, 0,8 л воды Перебранные и промытые ягоды залейте горячим сиропом и поставьте в холодное место на 3 - 4 часа. Слейте сироп, доведите до кипения, снимите с огня. Дайте сиропу остыть, опять положите в него ягоды и на слабом огне доведите до готовности.

Варенье из зеленых грецких орехов

Варенье из зеленых грецких орехов На 100 грецких орехов 2 кг сахара, 10 шт. гвоздики, 1 лимон Незрелые грецкие орехи очистить от покрывающей их верхней зеленой корочки и замочить на двое суток в холодной воде, сменяя ее три - четыре раза в день. Затем, слив воду, на сутки залить орехи известковой водой, почаще их перемешивая. После этого орехи промыть в холодной воде, проколоть каждый орех в нескольких местах вилкой и снова замочить в холодной воде на двое суток. На шестой день орехи выбрать из холодной воды, опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут, а потом откинуть на сито. Сахарной песок смешать с 2 стаканами воды, вскипятить и снять пену. В полученный сироп положить орехи, гвоздику,

добавить лимонный сок, прокипятить и снять с огня. Когда варенье остынет, вновь вскипятить его. Так повторить три раза, после чего варить до готовности. Известковая вода для замачивания орехов готовится следующим образом: 0,5 кг гашеной извести залить 5 литрами холодной воды, размешать, дать ей отстояться в течение 3 - 4 часов и слить воду в другую посуду через марлю.

Варенье из персиков

Варенье из персиков На 1 кг персиков 1200 г сахара и 2 стакана воды Для варки отбирают плоды зрелые, но твердые. После мытья их очищают от кожицы, предварительно ошпарив кипятком, чтобы легче было чистить, разрезают на половинки и удаляют косточки. Можно и половинки персика порезать пополам. Персики с плотной мякотью опускают после очистки кожицы на 5 минут в горячую воду, затем охлаждают. Приготовленные для варки плоды опускают в кипящий сироп и выдерживают в нем перед варкой три-четыре часа. Варку ведут обязательно многократную, в три-четыре приема.

Варенье из райских яблок

Варенье из райских яблок На 1 кг яблок 1300 г сахара, 3 стакана воды Отберите яблоки одной величины и степени зрелости, хорошенько вымойте, опустите на 1 - 3 минуты в кипящую воду и сразу охладите в холодной воде. Наколите яблоки заостренной деревянной шпилькой и опустите в кипящий сироп. Отставьте варенье на 6 - 8 часов, затем варите в 2 - 3 приема на слабом огне. После каждой варки в течение 10 - 15 минут с момента закипания варенье отставлять на 1 - 2 часа. Варенье можно считать готовым, когда яблоки станут прозрачными, а сироп покроется слегка морщинистой пленкой.

Варенье из желтых слив

Варенье из желтых слив На 1 кг слив 1,5 кг сахара, 2 стакана воды Не совсем зрелые сливы обмойте и, проколов в нескольких местах вилкой, положите в кастрюлю. В таз положите сахар, добавьте воду, размешайте и сварите сироп. Горячим сиропом залейте подготовленные сливы и в таком виде оставьте на сутки. На второй день сироп слейте, прокипятите и вторично залейте сливы. На третий день в том же сиропе сварите сливы до готовности.

Варенье черносмородиновое

Варенье черносмородиновое На 1 кг черной смородины 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды На 1 кг ягод 1,5 кг сахара, 1 стакан воды Первый способ Ягоды тщательно вымойте, затем бланшируйте в кипящей воде 2 - 3 минуты, чтобы кожура стала помягче и ягоды лучше пропитались сахаром. После этого смородину откиньте на

дуршлаг и дайте стечь воде. В кипящий сироп опустите ягоды и варите на слабом огне до готовности. Второй способ Ягоды черной смородины очистить от веточек и сухих чашечек цветка, залить холодной водой и затем, удалив всплывшие на поверхность остатки сухих чашечек, откинуть ягоды на сито и дать стечь воде. Сварить густой сироп, всыпать в него приготовленные ягоды, дать вскипеть и поставить на слабый огонь на 40 - 50 минут.

Варенье из красной смородины

Варенье из красной смородины На 1 кг ягод 1 кг сахара, 0,5 ст. воды Для варенья берут крупноплодные сорта красной смородины. Ягоды моют, снимают с кисточек, сушат. В кипящий таз опускают ягоду, таз встряхивают, чтобы ягода равномерно погрузилась, и варят на среднем огне. Через 20 минут с момента закипания ягод в сиропе их снимают с огня и берут пробу. Ложку с охлажденным сиропом наклоняют: если сироп из ложки не вылился, а удержался в виде желе, варенье готово. В готовое варенье можно добавить немного порошка ванилина.

Варенье из терна

Варенье из терна На 1 кг ягод 1 кг сахара Ягоды терна промойте, сложите в тазик, засыпьте сахаром, влейте столько воды, сколько потребуется для растворения сахара, варите на слабом огне до готовности. Во время кипения таз время от времени встряхивайте и почаще снимайте пену. Когда варенье будет готово, вычерпайте шумовкой ягоды и сложите в банку, а сироп оставьте увариваться еще примерно с час. Затем вылейте сироп на ягоды. Для лучшего вкуса старинные кулинары рекомендуют добавить 1 - 2 капли розового масла.

Варенье из тыквы

Варенье из тыквы На 1 кг тыквы 1,5 кг сахара, 1 ст. ложка соды, 0,75 стакана воды Очистите тыкву от кожицы и зерен. В таз или кастрюлю положите соду и опустите тыкву, нарезанную крупными кусками. Оставьте на сутки. Затем воду слейте, вымойте тыкву в холодной воде и откиньте на решете. Когда вода стечет, тыкву нарежьте кубиками. Сварите сироп, положите в него тыкву, но не мешайте. Когда варенье закипит, снимите его с огня на несколько часов, чтобы тыква не разварилась, после чего храните до готовности.

Варенье из фейхоа

Варенье из фейхоа На 1 кг ягод 1,5 кг сахара и 1 стакан воды Ягоды промыть, очистить от зеленой кожуры, положить в кипящий сахарный сироп и варить до готовности, периодически помешивая.

Варенье из черешни с косточками

Варенье из черешни с косточками На 1 кг черешни - 1000 - 1200 г сахара, 3 - 4 г лимонной кислоты, ванильный сахар Черешню белоплодных сортов вымыть, наколоть или опустить на 2 - 3 минуты в нагретую до 90 - 96 С воду. Залить черешню горячим сахарным сиропом и варить в три приема, выстаивая каждый раз 4 - 5 часов. После каждой выстойки кипятить по 5 минут, в последний раз варить до готовности. Чтобы предупредить засахаривание, в конце варки добавить лимонную кислоту и ванильный сахар для улучшения аромата.

Варенье из черешни без косточек

Варенье из черешни без косточек На 1 кг черешни 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 3 - 4 г лимонной кислоты, ванильный сахар Ягоды перебрать, вымыть, удалить косточки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом и варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и ванильный сахар. Некоторые авторитеты на место косточек вставляют в черешню дольки грецкого ореха и так варят варенье.

Варенье из черники

Варенье из черники На 1 кг черники - 1200 г сахара, 2 стакана воды В кипящий сироп порциями опускайте ягоды черники, кипятите 5 - 7 минут и оставьте на 8 - 10 часов. Затем поставьте варенье на слабый огонь и варите до готовности. Готовое варенье разлейте в горячем виде в банки и стерилизуйте в кипящей воде. Стерилизуйте пол-литровые банки в течение 7 минут, литровые в течение 10 - 12 минут.

Черноплоднорябиновое

Черноплоднорябиновое На 1 кг ягод 1,2 - 1,5 кг сахара, 250 г воды Это варенье сохранит и прекрасный цвет, и все витамины, если варить его в два приема. Перебранные и вымытые ягоды засыпьте половиной нормы сахара и, доведя до кипения, варите 15 - 20 минут. Снимите варенье с огня и дайте постоять 3 - 4 часа. Затем положите вторую порцию сахара и снова варите 15 - 20 минут. Общая продолжительность варки не должна превышать 35 - 40 минут.

Варенье из шиповника

Варенье из шиповника Выбрать семена из шиповника иголкой, через небольшое отверстие. Перемыть в холодной воде. Всыпать ягоды в кипяток, вскипятить и сразу откинуть на дуршлаг. Обсушить, взвесить. На 400 г ягод взять 800 г сахара и 1,5 стакана воды, прокипятить сироп, всыпать ягоды и варить до готовности (при температуре + 80-150 С).

Варенье из яблок

Варенье из яблок На 1 кг яблок 1,5 стакана сахара Для варенья наиболее пригодны сладкие сорта яблок. Плоды очистить

от кожуры, нарезать дольками и удалить сердцевину. Приготовить сироп, в который положить яблоки и варить их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Если часть яблочных долек будет готова раньше других, их надо осторожно вынуть ложкой и переложить в миску, а варку остальных продолжать до полной готовности. Для аромата в конце варки можно добавить немного ванилина, апельсиновой или лимонной цедры. Кроме того, при варке варенья из сладких сортов яблок рекомендуется добавлять клюкву (на 1 кг яблок - 1 стакан клюквы).

Варенье без воды

Варенье без воды На 1 фун. ягод берут 1 1/2 фун. самого мелкого просеянного сахару, насыпают в тазик слой последнего и слой ягод, потом опять слой сахару и опять слой ягод, засыпают сверху сахаром и ставят на сильный огонь. Это варенье сохраняется долго без порчи. Варенье киевское сухое из ягод Приготовляют сироп из 400 г сахару с 3 чашками воды; когда сироп закипит, то кладут ягоды; когда ягоды уварятся, вынимают дуршлагом на сито и дают сиропу стечь; в оставшуюся жидкость кладут новую порцию ягод и так делают раза 3 - 4. Потом ягоды раскладывают на блюдо, посыпают густо сахарной пудрой и ставят в печь, чтобы высохли, но чтобы сахар при том не растаял. То же из фруктов Взять сладкие яблоки, разрезать их пополам, выбрать внутренность и приготовить сироп как в предыдущем, опустить в него яблоки и варить до тех пор, пока они сделаются прозрачны; вынув, отбросить на сито, а в сироп опустить другую порцию яблок и проч., как сказано в предыдущем. Из 4,8 кг сахару можно сварить 3,2 кг варенья, кладя каждый раз по 1 кг яблок. При сушке в печи каждый день следует яблоки переворачивать, пока совершенно высохнут, пересыпать сахаром и хранить. Так же приготовляют варенье и из других фруктов.

Варенье из огурцов

Варенье из огурцов Корнишоны, пикули опустить в сол˚ную воду с капустным листом. Оставить на 3-4 дня до пожелтения огурчиков. Огурцы вынуть в тазик и накрыть капустным листом. Отдельно вскипятить сол˚ную воду и вылить на огурцы. Так повторить 2-3 раза, пока огурцы не позеленеют. Опустить их в холодную воду на 3 дня, затем обсушить, залить т˚плым сиропом. (1 фунт сахара на 1,5 стакана воды), прибавить 25,5 г имбиря, цедру и сок из 2 лимонов. На другой день слить сироп, прибавить на 400 г огурцов 600 г сахара, уварить до густоты, вскипятить 2 раза.

Варенье из моркови

Варенье из моркови Уварить морковь до мягкости, нарезать зв˚здочками (формой), опустить в густой сироп (400 г сахара на

3/4 стакана воды). На 400 г моркови довольно 200 г сахара. Уваривать до прозрачности.

ДЖЕМЫ

Джем-что это такое

И по внешнему виду, и по своим свойствам джем отличается от варенья. В джемах не сохраняется форма плодов, они полностью разваривaются. Джем представляет собой однородную, густую, желеобразную массу. Варить джемы гораздо проще и быстрее, чем варенье, причем его, как правило, варят однократным способом. Джем можно варить не только из одного вида фруктов, но и комбинировать с другими, например, яблочно-сливовый, яблочно-вишневый, клубничный и так далее. Джем также выгодно отличается от варенья тем, что для него пригодны плоды и ягоды зрелые или слегка недозрелые: перезревшие и мятые плоды содержат мало пектина, и приготовленный из них джем не будет желировать. Для приготовления джема плоды и ягоды необходимо очистить от плодоножек и чашелистиков и вымыть в холодной проточной воде. Яблоки, груши и айву очищают от кожицы, удаляют из них сердцевину и режут на дольки (как указано для варенья). У косточковых плодов, таких, как вишня, слива, абрикос и др., косточки необходимо удалять. Для удаления косточек из мелких ягод существует специальная несложная машинка. При приготовлении джема на 1 килограмм любых плодов и ягод нужно брать как минимум по 1 кг сахара. Во время варки джем надо обязательно перемешивать, чтобы он не пригорел. Появляющуюся пенку необходимо снимать так же, как это делают при варке варенья. Готовность джема определяют как по температуре кипения, которая должна быть не ниже 105 С, так и по внешнему виду. Готовый джем должен быть густым, желеобразным, в охлажденном состоянии он не растекается по тарелке. Готовый джем перекладывают в чистые сухие стеклянные банки и плотно закупоривают.

Джем абрикосовый

Джем абрикосовый Первый способ На 1 кг абрикосов 0,5 кг сахара, 0,5 стакана воды Абрикосы ошпаривают кипятком, держат несколько минут в горячей воде, снимают кожицу. Плоды резрежьте пополам, удалите косточки. Сложите абрикосы в кастрюлю, добавьте воды, закройте крышкой и на слабом огне подогревайте, пока плоды не размякнут. Затем плоды разомните толкушкой и варите до готовности. Разливайте по банкам в горячем виде. Второй способ На 1 кг плодов 1 кг сахара и 1 стакан воды Для джема берут мятые и перезрелые плоды, негодные для варенья. Их очищают от косточек, заливают водой и

варят. Через 10 минут после закипания добавляют сахар и варят до готовности.

Джем айвовый

Джем айвовый Первый способ На 1,3 кг айвы 1 кг сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты Отберите крупные плоды с сочной мякотью и небольшим количеством каменистых клеток. С плодов удалите пушок, порежьте их на четвертинки и удалите сердцевину. Чтобы айва не потемнела, погрузите ее в 2-процентный раствор лимонной кислоты. Затем 1300 г айвы натрите на терке или разрежьте кубиками и поместите в сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 л воды. Варку продолжайте до тех пор, пока плоды не станут прозрачными, а сироп загустеет. За 2 - 3 минуты до снятия джема с огня в него добавьте 1 чайную ложку лимонной кислоты. Второй способ 1,3 кг очищенных айвовых четвертинок натрите на терке, засыпьте 1 кг сахара, добавьте 1 стакан воды и варите полученную смесь вначале на слабом, а потом на сильном огне до загустевания. Также за несколько минут до окончания варки всыпьте немного лимонной кислоты.

Джем алычовый

Джем алычовый На 1 кг алычи - 1300 г сахара, 2 стакана воды Плоды алычи надо вначале освободить от косточек. Положите их в таз и подлейте 150 г воды. Затем влейте сахарный сироп в указанной концентрации, доведите до кипения и кипятите джем до готовности. По банкам этот джем разливают в горячем виде, закупоривают жестяными крышками, закатывают закаточной машинкой и, перевернув вниз горлышками, ставят на толстую ткань.

Апельсиновый джем I

Апельсиновый джем I

ложка лимонной кислоты

меняют дважды в день. Через 3 дня апельсины разрезают на кружки, зерна вынимают и заворачивают в редкую ткань. Апельсины вместе с коркой разрезают на полоски, добавляют завязанные зерна, заливают отмеренной порцией воды и ставят на ночь в холодное место. На следующий день все отваривают под крышкой около получаса, затем крышку снимают и варят дальше, чтобы корка полностью размягчилась, а половина жидкости испарилась (около 1 часа). Ткань с зернами вынимают, апельсины с водой доводят до кипения, добавляют лимонный сок и по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и при постоянном помешивании варят до тех пор, пока джем не начнет желировать. К концу кипения добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Пробой определяют, что джем готов

и кипящим джемом заполняют банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью. Из приведенного количества сырья получают около 2,5 кг джема.

Апельсиновый джем II

Апельсиновый джем II

сахара, 1 чайная ложка лимонной кислотой

дважды в день. Через три дня апельсины кладут в кастрюлю, заливают литром воды и под крышкой варят около 1,5 часов, чтобы корка легко прокалывалась. Апельсины вынимают, после частичного охлаждения разрезают на кружки, затем на полоски. Зерна кладут в отвар из-под апельсинов, варят 10 минут и вынимают. В отвар кладут нарезанные апельсины, доводят до кипения, по частям добавляют сахар и размешивают, чтобы сахар растворился. Дальше варят при периодическом помешивании, пока джем не начнет густеть (около 15 минут), добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды и определяют готовность джема. Кипящим джемом заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Апельсиновый джем III

Апельсиновый джем III

обработки. Апельсины хорошо промывают, разрезают на кружки, удаляют зерна и разрезают на полоски с коркой. Заливают водой и ставят в прохладное место. На следующий день воду с апельсинами доводят до кипения, добавляют сахар, после растворения сахара снимают с плиты и снова ставят в прохладное место. На следующий день их варят так долго, чтобы корка размягчилась. Добавляют лимонный сок и еще варят, проводя пробы на желирование. Если на джеме образуется пенка, ее собирают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Сразу после окончания кипения джем раскладывают по сухим нагретым банкам. Банки быстро закрывают (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. После охлаждения их переворачивают снова.

Джем из апельсинов и лимонов с цедрой

Джем из апельсинов и лимонов с цедрой На 8 шт. апельсинов и 2 лимона - 3 кг сахара Возьмите 8 апельсинов и 2 лимона, вымойте их в холодной воде и порежьте на тонкие ломтики. Удалить семена, а мякоть и цедру измельчить. Оставить на 1 сутки отмокать в 3 литрах воды. Вылить в кастрюлю и кипятить

полтора-два часа, пока корки не размокнут. Затем переливаем в таз для варенья и добавляем 3 кг сахара, постоянно помешивая до загустения.

Арбузный мед (бекмес)

Арбузный мед (бекмес) 5 - 6 арбузов Полностью созревшие арбузы моют, режут ножом на 2 - 4 части. Мякоть выбирают металлической ложкой, измельчают сечкой или деревянным пестиком, протирают через сито или дуршлаг, процеживают через марлю. Варить мякоть, все время помешивая и снимая красноватую пену. Вновь процедить и вновь поставить, выпаривая из сока воду при умеренном кипении, помешивая, чтобы не пригорел. Когда объем сока уменьшится в 5 - 6 раз, проверяют готовность варки. Если охлажденные капли бекмеса на тарелке не расплываются или делают это очень медленно, "арбузный мед" готов.

Джем из боярышника

Джем из боярышника На 1 кг ягод 0,9 - 1 кг сахара, 2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты Вымойте плоды, сложите в таз, залейте водой, поставьте на огонь и прогревайте до размягчения. Затем протрите через сито, добавьте сахар и уварите до 105 С. В конце варки добавьте лимонной кислоты. Джем получится еще вкуснее, если в пюре из боярышника положить нарезанные кусочками яблоки.

Джем из брусники

Джем из брусники На 1 кг брусники - 1500 г сахара, 2 стакана воды Созревшие ягоды брусники сполоснуть и положить в таз для варки. Залить воду, добавить половину сахара и варить на небольшом огне, периодически помешивая, пока брусника не уварится на 2/3 от первоначального объема. Добавить остаток сахара и варить до полной готовности, не забывая мешать.

Брусничный джем с яблоками или айвой

Брусничный джем с яблоками или айвой

очищенных (т.е. без кожуры и сердцевины) яблок или айвы На 1 кг фруктов 500 - 600 г сахара

подливают немного воды и отваривают до размягчения. Яблоки или айву, пропущенные через машинку для отжатия фруктов, можно смешать с брусникой в любом соотношении. Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах и после высыхания взвешивают. Удобное количество брусники смешивают с приготовленными яблоками (айвой) и отваривают до сгущения. Затем присыпают сахар в нескольких порциях, чтобы не прерывать кипения, и варят дальше, чтобы джем начал желировать. Шумовкой или деревянной ложкой удаляют образующуюся пену и определяют готовность джема. Кипящим

джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Брусничный джем с грушами или

Брусничный джем с грушами или черносливом

очищенных груш (без кожуры и сердцевины) яблок или чернослива с удаленными косточками На 1 кг фруктов 500 г сахара

взвешивают, подливают немного воды и отваривают до размягчения, чтобы можно было отжать. Чернослив промывают, удаляют косточки, взвешивают и пропускают через мясорубку. Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах и после высыхания взвешивают. Удобное количество брусники смешивают с грушами (или черносливом, к которому подливают немного воды) и отваривают в широкой кастрюле. Как только фрукты загустеют, добавляют сахар несколькими порциями, чтобы не прерывать кипения, и варят еще 3 минуты. Затем определяют готовность джема. К концу варки шумовкой или деревянной ложкой удаляют пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Джем из бузины I

Джем из бузины I Приготовление джема с пектиновым порошком

На 1 кг очищенной бузины 550 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик) или 500 г пектиновой приправы собственного производство (см. стр. 246) и 700 г сахара

обрывают зрелые плоды. Часть бузины пропускают через машинку для отжатия фруктов, добавляют остальную бузину и варят 5 минут в широкой кастрюле. Затем засыпают 20 % установленного количества сахара, смешанного с пектиновым порошком и варят дальше при постоянном помешивании, чтобы бузина размягчилась, а джем достаточно загустел. По частям присыпают остальной сахар, чтобы не прерывать кипения, и варят до тех пор, пока джем не начнет желировать. Перед самым концом кипения добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. По способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и

оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Джем из бузины II

Джем из бузины II

производства Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зрелые плоды. Часть бузины пропускают через машинку для отжатия фруктов. Остальную бузину добавляют в пюре и варят в широкой кастрюле около 5 минут. Добавляют 20 % установленного количества сахара и при постоянном помешивании выпаривают. К концу выпаривания добавляют пектиновую приправу, затем оставшуюся порцию сахара и интенсивно варят, чтобы джем начал желировать. Кипящим джемом заполняют банки, как и в I способе.

Джем вишневый

Джем вишневый На 1 кг вишни - 1 кг сахара Спелую вишню промыть, удалить косточки, засыпать сахаром и варить до полной готовности, регулярно помешивая. Переложить в банки горячим и стерилизовать в кипящей воде 10 - 12 минут.

Вишневый джем с пектином

Вишневый джем с пектином

На 1 кг вишен без косточек 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

косточки. При этом вытекающий сок собирают. Для того чтобы получить джем нежнейшей структуры, часть вишен заливают водой, отваривают в течение короткого времени и затем отжимают. Вишню, отвешенную для одной варки, заливают несколькими ложками воды, быстро доводят до кипения и отваривают. Примерно через 10 минут кипения добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г) и варят еще 3 минуты. Затем добавляют остальной сахар мелкими порциями, чтобы не прерывать кипение, и варят дальше, пока джем не начнет желировать. Образующуюся пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневый джем с черешней

Вишневый джем с черешней

На 1 кг фруктовой мякоти без косточек 500 - 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

У черешни и вишни удаляют плодоножки и тщательно промывают. Если черешня червивая, ее замачивают в соленом

растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы личинки выплыли. Примерно через час ее ополаскивают. У черешни и вишни удаляют косточки, при этом вытекающий сок собирают. Фрукты, отвешенные для одной варки, заливают малым количеством воды, добавляют собранный сок и варят 10 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г), после 3 минут кипения засыпают малыми порциями остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варят при интенсивном кипении, пока джем не начнет желировать. Если при варке джема образовалась пена, ее собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Джем из винограда

Джем из винограда На 1 кг винограда - 200 г сахара, половина лимона Ягоды отделите от кистей, вымойте и положите в таз для варки. Подогревайте на слабом огне до появления сока. Добавьте сахар и нарезанный дольками лимон. Теперь прибавьте огонь и, постоянно помешивая, варите джем до готовности, периодически снимая пену с семенами.

Джем грушевый I

Джем грушевый I На 1 кг груш - 0,8-1 кг сахарного песка Груши очищают, удаляют семенную камеру, режут на дольки или половинки. Послойно пересыпают груши сахарным песком и оставляют постоять на 24 часа. На следующий день к груше добавляют 1 стакан яблочного или айвового сока для желирования, ставят на слабый огонь и варят до готовности.

Джем ежевичный

Джем ежевичный На 1 кг ягод 2 стакана воды, 1 кг сахара Разделите ягоды на 2 равные части. Одну часть после мытья засыпьте в кастрюлю с кипятком и, выдержав 5 минут, пересыпьте в сито и протрите сквозь него. Полученную массу поместите в таз, добавьте воды, поставьте на огонь и кипятите еще 5 минут. Затем добавьте оставшуюся часть ежевики и сахар и уварите до готовности, непрерывно помешивая. Разливайте джем по банкам горячим и герметично закупоривайте.

Джем земляничный

Джем земляничный На 1 кг ягод 1/4 - 1/2 стакана воды и 1200 г сахара Сложите в таз промытые и очищенные ягоды, налейте воду и, покипятив 3 - 5 минут, засыпьте сахар и варите до готовности.

Джем калиновый

Джем калиновый На 1 кг ягод 2 стакана воды и 1200 г сахара Калину моют холодной водой и пропускают через мясорубку. Помещают в посуду для варки, добавляют воду и сахар и уваривают. Готовый джем перекладывают в сухие подогретые банки, закручивают крышки и ставят вверх дном.

Джем клубничный

Джем клубничный На 1 кг клубники 1 кг сахара и 1 стакан воды или сока красной смородины Джем варится в один прием. Годятся мелкие и мятые ягоды. Перед варкой ягоды клубники разварить в кипящей воде, а лучше в соке красной смородины. Готовность определяется так же, как у варенья.

Клубничный джем со смородиновымили

Клубничный джем со смородиновымили крыжовенным пюре

смородинового или крыжовникового пюре, 800 г сахара

и соответствующего количества смородинового или крыжовникового пюре. Смородину промывают, обрывают ягоды и в низкой кастрюле заливают малым количеством воды. Быстро доводят до кипения, отваривают под крышкой около 10 минут, затем пропускают через машинку для отжатия фруктов. Если хотят приготовить джем с крыжовником, его промывают, удаляют плодоножки и чашелистики, раздавливают, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения (около 10 - 20 минут). Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Клубнику перебирают, хорошо промывают, удаляют плодоножки и цветоложа. Примерно 3/4 порции ягод заливают несколькими ложками воды и отваривают. Немного погодя добавляют четверть порции сахара и 10 - 15 минут интенсивно варят. Затем добавляют остаток сахара, фруктовое пюре и оставшуюся клубнику и при постоянном помешивании сгущают, чтобы джем начал желировать. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Джем из лимонника

Джем из лимонника На 1 кг ягод 1,5 кг сахара и 1 стакан воды Плоды протирают через сито из нержавеющей стали. В пюре добавляют сахар и уваривают, помешивая, до температуры 106 - 107 С. Джем остужают, раскладывают по банкам и завязывают пергаментной бумагой.

Джем малиновый

Джем малиновый Чтобы получился 1 кг джема, нужно 650 г ягод, 650 г сахарного песка и 100 г сока Для этого джема годится

слегка мятая малина, но не гнилая и не заплесневелая. Разложите ягоды одним слоем на мелких тарелках, посыпьте сахарным песком. Через 2 - 3 часа переложите их в таз, залейте горячим сахарным сиропом и сразу же поставьте на сильный огонь. Чтобы джем приобрел особый вкус и нежность, в конце варки влейте 100 г любого фруктового сока (например виноградного) и размешайте. Готовый джем похож на желе, он красивого цвета, прекрасно сохраняется и хорошо режется ножом.

Джем персиковый

Джем персиковый На 1 кг плодов 1 стакан воды, 1,5 кг сахара, половину лимона Очищенные от кожицы и косточек персики, нарезанные кусочками или дольками, проваривают в небольшом количестве воды. Варят 5 - 8 минут после закипания, на сильном огне до необходимой густоты, постоянно помешивая. Добавляют сахар и варят, помешивая, до готовности - 25 - 30 минут с момента закипания.

Джем сливовый

Джем сливовый На 1 кг слив 1 кг сахара, 1 стакана воды или сока Для приготовления этого джема можно брать сливы мягкие и перезрелые, но у которых хорошо отделяется косточка. Для лучшего желирования можно вместо воды взять сок яблочный, крыжовника или красной смородины. Очищенные от косточек сливы проваривают с одним стаканом воды или сока 6 - 8 минут. Затем добавляют весь объем сахара и варят в один прием до готовности. Чтобы джем не пригорал, массу надо часто помешивать. При желании в джем добавляют 20 мелко раздробленных ядер косточек (на 1 кг слив).

Сырой джем из черной смородины

Сырой джем из черной смородины На 1 кг ягод 1 - 1,5 кг сахара Для приготовления джема пригодны все сорта черной смородины, но лучше готовить из крупных ягод с тонкой кожицей. Ягоды тщательно перемешивают с сахаром и насыпают в сухие чистые пол-литровые банки. Сверху снова насыпают слой сахарного песка и обвязывают пергаментной бумагой.

Джем черешневый

Джем черешневый На 1 банку 150 - 200 г сахара, 3 г лимонной кислоты Черешню очищают от косточек, укладывают в банки, пересыпая послойно сахаром. Банки прогревают при температуре 85 С: пол-литровые - 10 минут, литровые - 15 минут, или в кипящей воде соответственно 5 и 7 минут.

Джем яблоневый

Джем яблоневый На 1 кг очищенных и порезанных яблок - 1/4 -1/2 стакана воды, 1 кг сахарного песка На 1 кг яблок 1 - 2 стакана воды 1 кг сахара Первый способ К нарезанным и

очищенным от кожицы и косточек долькам плодов добавляют воду и варят, пока плоды не станут мягкими, потом засыпают сахар и продолжают варку до готовности. Второй способ Яблоки сначала варят в воде до разваривания плодов. Затем добавляют сахар и, непрерывно помешивая, варят в один прием до готовности.

ПОВИДЛО

Повидло - принципы приготовления

Повидло - густо уваренная мясистая часть с соком плодов с прибавлением или без прибавления сахара. Для повидла употребляют созревшие, мягкие и даже перезревшие, а также поврежденные и помятые плоды. Прежде чем варить, плоды тщательно вымывают, после чего очищают от поврежденных или загнивших частей. Плодовая каша для повидла получается двумя способами: а) когда очищенные и вымытые плоды сырыми пропускают через мясорубку; б) когда очищенные плоды варят целыми или нарезанными до мягкости, а затем протирают сквозь сито или большой дуршлаг. Повидло готовят из свежих, протертых плодов. В нем не должно быть ни кожуры, ни косточек. Обычно повидло готовится из яблок, слив, абрикосов или смеси яблок и слив. Из одних слив повидло получается жидкое. Протертые плоды уваривают с сахаром, которого в повидле должно быть не менее 60 процентов, так как при меньшем количестве оно быстро испортится (заплесневеет или забродит). Повидло варят в широкой низкой посуде, чтобы получить быстрое испарение, которое в значительной степени гарантирует хороший вкус и цвет готового продукта. При уваривании повидло непрерывно помешивают деревянной лопаткой, чтобы избежать пригорания. С этой же целью сахар прибавляют лишь после того, как плодовая масса достаточно сгустилась, так как сахар способствует пригоранию. При приготовлении устойчивого повидла решающую роль играет определение нужной густоты. Лучше всего определяют густоту, проведя деревянной лопаткой по дну: если на дне кастрюли образуется дорожка, которая будет медленно заполняться, повидло готово. Готовое повидло наливают горячим в предварительно вымытую и хорошо высушенную посуду, оставляют открытым до полного остывания, затем покрывают пергаментной бумагой, тканью и убирают в сухое, проветриваемое место. Повидло варят более густым, чем джем, температура его кипения - 104 С; оно представляет собой однородную густую массу, которая не должна расплываться, когда ее положат комочком на тарелку.

Повидло из абрикосов и слив

Повидло из абрикосов и слив 0,5 кг слив, 0,5 кг абрикосов,

600 г сахара Из промытых плодов удаляют косточки, затем плоды пропаривают, протирают и уваривают с сахаром. Готовое повидло менее густое, чем яблочное, но температура его кипения - 104 С.

Повидло сливовое с сахаром muc_cl.gif muc_cl_1.gif Повидло сливовое с сахаром На 1 кг очищенных плодов полстакана воды, 800 г сахара Очищенные от косточек плоды сливы варят с добавлением воды или процеживают на пару. Затем массу протирают через сито или дуршлаг. В готовое пюре добавляют сахар и варят до готовности, постоянно помешивая. Масса должна увариться примерно на одну треть. Готовое повидло разливают в горячие банки и накрывают марлей. Через двое суток, когда на поверхности образуется корочка, банки обертывают пергаментной бумагой и завязывают.

Повидло сливовое без сахара muc_cl.gif muc_cl_1.gif Повидло сливовое без сахара 10 кг спелых или переспелых сладких слив, 1 стакан воды Сливы переберите, вымойте, разрежьте на половинки, выньте косточки, залейте водой и варите на умеренном огне, постоянно помешивая. Чтобы проверить, готово ли повидло, капните чуть-чуть на холодную тарелку и дайте остыть. Если капля загустела и не расплывается, повидло готово. Сразу же разложите повидло по сухим, чистым, разогретым банкам, наполнив их на 2 см ниже горлышка, закатайте крышками и охладите. Из 10 кг слив получится 3 литровых банки повидла.

Повидло брусничное

Повидло брусничное На 1 кг брусники 0,5 кг сахара, 1 стакан воды Созревшие плоды вымойте и положите в тазик, добавьте воду и на слабом огне варите до полного размягчения ягод. Мягкие ягоды протрите сквозь сито и вновь выложите в тазик. Затем, засыпав сахар, варите до готовности, пока масса не уменьшится на одну треть от первоначального объема. Повидло переложите в горячие банки и закройте пергаментной бумагой.

Повидло грушевое I

Повидло грушевое I На 1 кг груш 2 - 3 стакана воды, 500 - 600 г сахара, 4 г лимонной кислоты Очистите от кожицы вполне созревшие плоды, нарежьте кусочками и положите в кастрюлю на металлическую решетку для пропаривания. Налейте на дно кастрюли воды и тушите груши до полного размягчения. Затем груши протрите сквозь сито, смешайте с отваром, засыпьте сахар и варите в кастрюле до тех пор, пока масса не уварится до половины от своего начального объема.

Грушевое повидло II

Грушевое повидло II

менее пригодные На 1 кг груш 30 - 50 г сахара

и плодоножки с сосудистыми пучками, разрезают на куски, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Мягкие груши пропускают 2 раза через соковыжималку, затем их по частям отпаривают при постоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавляют сахар, Повидло из груш сгущают сильнее, чем из чернослива. Варку прекращают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты). Из 1 кг груш получают около 200 г повидла. Горшки завязывают двойной пергаментной бумагой и убирают в сухое, прохладное место.

Повидло рябиново-калиновое

Повидло рябиново-калиновое На 1 кг смеси ягод 2 литра воды, 500 г сахара Ягодную смесь уваривают на огне, пока она не будет составлять половину от первоначального объема. После этого массу протирают через сито, добавляют сахар и уваривают на слабом огне до готовности. Разливают массу в подогретые банки и герметично их закручивают.

Повидло рябиново-яблочное

Повидло рябиново-яблочное 1 кг рябины, 3 кг яблок, 2 кг сахара, полстакана воды Опустите рябину минут на 10 в кипящую подсоленную воду, откиньте на дуршлаг, переложите в кастрюлю и, добавив воду, подогревайте на слабом огне, пока ягоды не потрескаются. Затем рябину протрите сквозь сито, добавьте яблочное пюре, сделанное, как указано выше, добавьте сахар и варите до готовности.

Повидло черешневое

Повидло черешневое На 1 кг черешни 150 - 200 г сахара, 2 ст. ложки уксуса Из вымытой черешни удалите косточки и, пропустив через мясорубку, добавьте уксус и варите в тазике на слабом огне, пока масса не уварится до половины от первоначального объема. Добавьте сахар и варите до готовности.

Повидло черничное

Повидло черничное На 1 кг черники 600 г сахара Вымытые ягоды раздавите толкушкой или пропустите через мясорубку. Затем, помешивая, варите на медленном огне, пока масса не уменьшится вполовину от первоначального объема. После этого добавьте сахар и варите до готовности.

Повидло из шиповника

Повидло из шиповника На 1 кг плодов 2 стакана воды, 300 - 400 г сахара На 1 кг шиповника 1 стакан воды, 700 г сахара

Первый способ Ягоды берут полностью созревшие, тщательно моют и варят в воде до полного размягчения. Массу протирают через сито и процеживают через марлю для удаления волосков. Варят на медленном огне при постоянном помешивании до температуры 105 С. После готовности расфасовывают в горячие банки, покрывают марлей и оставляют до образовании на поверхности повидла пленки. Затем банки завязывают пергаментной бумагой. Второй способ Ягоды шиповника очистите от семян и варите на небольшом огне до размягчения. Затем ягоды протрите сквозь сито или пропустите через мясорубку и вновь поставьте на огонь, пока не превратится в пюре. Тогда добавьте сахар и продолжайте варить до готовности. После того как разложите повидло по банкам, пастеризуйте банки в горячей воде в течение 20 минут.

Повидло из яблок

Повидло из яблок На 1 кг очищенных яблок 500 - 700 г сахара Для варки берем кислые сорта. Плоды моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и режут каждую половину на 2 дольки. После этого яблоки пропаривают для размягчения. На дно кастрюли кладут металлическую сетку с ручками, а в нее - яблоки. Воды наливают столько, чтобы она доходила до сетки. Продолжительность пропаривания - 15 - 20 минут с момента закипания. После этого яблоки измельчают в мясорубке или протирают деревянной толкушкой через дуршлаг. Полученное пюре уваривают с сахаром.

КОМПОТЫ

Компоты-принципы приготовления

При приготовлении компотов в герметически закупоренной таре следует учитывать, что это наилучший способ сохранения витаминов в плодах и ягодах на длительное время. Самые нежные и питательные компоты могут быть приготовлены из сырья потребительской зрелости. Компоты надо готовить из свежесобранных, не лежалых плодов и ягод. Ягоды должны соответствовать окраске и вкусу данного сорта. Если попадаются перезрелые или мятые ягоды, поврежденные птицами или улитками, отложите их в сторону. Высококачественных и красивых компотов такие плоды не дадут, их лучше использовать для изготовления джемов, повидла и т. п.

Компот абрикосовый I

Компот абрикосовый I Для сиропа: на 1 л воды - 300 - 500 г сахара Лучшими для компота являются такие сорта, как Краснощекий, Никитский, Тираспольский поздний. Советуем брать слегка недозрелые абрикосы, с плотной, но зеленой мякотью. Перед консервированием плоды тщательно помойте,

переберите, по бороздке разрежьте пополам и удалите косточки. Мелкие плоды можно класть целиком. Половинки абрикосов укладывайте срезами вниз, как чешуей, чтобы плодов поместилось побольше. Затем заливайте плоды нагретым до кипения (90 - 95 С) сиропом и стерилизуйте в кипящей воде. Продолжительность стерилизации поллитровых банок - 20 - 25 минут, литровых - 30 - 35 минут.

Компот абрикосовый II

Компот абрикосовый II

Заливка: на 1 л воды 550-600 г сахара

Промытые плоды погружают в дуршлаге или в проволочной корзине в почти кипящую воду, умеренно подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), и быстро охлаждают в холодной воде. После этого кожуру легко удаляют. Некоторые разновидности абрикосов имеют в косточках горькие ядра, которые содержат горький амигдалин, из которого при хранении может получиться ядовитый цианистый водород. Поэтому, прежде чем делать компот из целых абрикосов, сначала убедитесь, сладкие ли у них ядра.

Компот из айвы

Компот из айвы Для сиропа: на 1 л воды 400 г сахара Айву вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину и разрежьте на дольки толщиной 15 - 20 миллиметров. Сложите дольки в сетку и проварите 10 - 15 минут до размягчения. Охлажденные плоды уложите в банки и залейте горячим сиропом. Стерилизуйте банки в кипящей воде; поллитровые - 15 - 18 минут, литровые - 20 - 25, трехлитровые - 35 - 40 минут.

Компот из алычи

Компот из алычи Для сиропа: на 1 л воды 500 - 700 г сахара Надколите плоды заостренной палочкой в нескольких местах и плотно уложите в банки. Залейте горячим сиропом немного выше уровня плодов и стерилизуйте банки в кипящей воде; пол-литровые - 10 - 12 минут, литровые - 15 - 20, трехлитровые - 25 - 30 минут. Затем закатайте компот железными крышками.

Компот из барбариса

Компот из барбариса Для сиропа: на 1 литр воды 500 - 700 г сахара Вымытые и очищенные плоды укладывают в банки и, залив горячим сиропом, прогревают при температуре 85 С. Стерилизуют банки: пол-литровые - 10 - 12 минут, литровые - 15 - 20, трехлитровые - 25 - 30 минут.

Компоты из брусники

Компоты из брусники Для сиропа: на 1 л воды 300 - 400 г сахара, 5 - 6 ломтиков лимона На 1 л сока 300 г сахара Первый способ Отбирают ягоды полной спелости, моют, бланшируют в кипящей воде 2 минуты с последующим охлаждением холодной водой, перекладывают в банки и заливают сахарным сиропом. Прогревают банки при температуре 85 С: поллитровые - 10 минут, литровые - 15 минут, а в кипящей воде - 3 и 5 минут. Второй способ Часть ягод залить водой (3 стакана на 1 кг ягод) и варить на слабом огне, пока ягоды не полопаются. Откинуть на сито и дать стечь соку. Этот сок послужит заправкой для компота. Зрелые вымытые ягоды укладывают вместе с половинками слив или дольками яблок в банки, заливают брусничным соком и прогревают при температуре 85 С: пол-литровые банки 10 минут, литровые - 15 минут, или в кипящей воде 4 и 8 минут

Компот из боярышника

Компот из боярышника Для сиропа: на 1 литр воды 300 - 500 г сахара и 3 г лимонной кислоты Созревшие плоды боярышника моют, разрезают, очищают от семян, укладывают в банки и заливают сахарным сиропом. Прогревайте банки в воде при температуре 85 С; пол-литровые - 10 - 12 минут, литровые - 15 - 20, трехлитровые 25 - 30 минут.

Компот из винограда I

Компот из винограда I Для сиропа: на 1 литр воды - 250 - 300 г сахара Для консервирования наиболее пригодны крупноплодные столовые сорта винограда. Очень аккуратно, чтобы не повредить, ягоды отделяют от гребней, удаляют помятые и заплесневевшие, тщательно моют и укладывают в банки. Чтобы ягоды плотнее улеглись, банки надо время от времени встряхивать. Уложенные ягоды заливают горячим (95градусным) сиропом и стерилизуют в кипящей воде: в поллитровых банках - 12 - 15 минут, в литровых - 18 - 20 минут, в трехлитровых - 25 - 30 минут.

Компоты из вишен

Компоты из вишен Самые красивые вишневые компоты получаются из вишен с темноокрашенными соком и мякотью. Рекомендуется вишневые консервы закрывать лакированными жестяными или стеклянными крышками. Хранить компоты из вишен с косточками можно не более трех лет. Для компотов лучше всего подойдут вишни крупные, кислосладкие, таких сортов, как Анадольская, Шпанка крупная, Плодородная Мичурина и др. Вишни моют, удаляют плодоножки, укладывают в банки и заливают горячим (90 С) сиропом. Стерилизуют банки с компотами в кипящей воде.

Компот из вишен Первый способ

Компот из вишен Первый способ Для сиропа: на 1 л воды 200 - 400 г сахара Ягоды моют с плодоножкой, дают обсохнуть, осторожно освобождают от плодоножки и заполняют ими банки до уровня плечиков. Заливают вишню холодным сиропом и ставят в кастрюлю с холодной водой на подставку. Кастрюлю медленно нагревают до температуры 85 С. При этой температуре пол-литровые банки выдерживают 10 мин., литровые - 15 мин.

Компот из вишен Второй способ

Второй способ Для сиропа: на 1 л воды 200 - 400 г сахара Из промытых вишен вынимают косточки, укладывают в банки, заливают горячим (90 С) сахарным сиропом, накрывают крышками и прогревают при температуре 85 С. При этом поллитровые банки держат 10 минут, литровые - 15 минут.

Компот из вишен Третий способ

Третий способ Для сиропа: на 1 л воды 200 - 400 г сахара Мытую вишню укладывают в банки, заливают соком, отжатым из ягод, и прогревают при температуре 85 С: пол-литровые банки - 10 минут, двухлитровые - 15 минут.

Компот из вишен Четвертый способ

Четвертый способ На литровую банку - 200 г сахара Очищенные вишни без косточек кладут в эмалированную посуду, добавляют сахар, накрывают крышкой и ставят на огонь. При температуре 85 С выдерживают 5 минут, помешивая, затем заполняют вишней поочередно горячие банки под самую крышку и по заполнении каждую немедленно закатывают.

Компот из вишен Пятый способ

Пятый способ Для сиропа: на 1 л воды 200 - 400 г сахара Ручной машинкой или шпилькой удаляют из вишни косточки. Плотно укладывают вишни в банку. При плотной укладке плоды сами выделяют сок. Таким образом можно готовить компот с сахаром и без сахара. Если готовится с сахаром, то вишню пересыпают сахаром послойно. Наполненные банки накрывают ошпаренными кипятком крышками и прогревают. Перед установкой банок в кастрюлю температура воды должна быть не выше 40 С. Вода доводится до кипения. Поллитровые банки прогреваются в кипятке 10 - 12 минут, литровые - 15 минут.

Компот из вишен Шестой способ

Шестой способ На 1 кг ягод 200 - 400 г сахара Компот - ассорти. В любой пропорции взять ягоды смородины, малины, земляники, а также яблоки и груши, нарезанные дольками. Банки залить сиропом и прогреть при температуре 85 С: пол-литровые банки - 10 минут, литровые - 15 минут, а в кипящей воде - соответственно 4 и 6 минут.

Компот из груш

Компот из груш Для сиропа: на 1 л воды 500 - 800 г сахара, 3 - 4 г лимонной кислоты Для компотов берите груши с плотной мякотью, таких сортов, как Вильямс, Любимица Клаппа, Жермен и др. Вымойте плоды в холодной воде, очистите от кожицы, разрежьте пополам и ложечкой выньте сердцевину. После этого плоды разрежьте на более мелкие дольки. Подготовленные плоды кладут на сетку и проваривают в кипящей воде 3 - 5 минут, а при температуре 80 - 90 С 10 - 15 минут. В воду добавьте лимонную кислоту (1 грамм на 1 литр воды). После варки сетку кладут в ведро с холодной водой и охлаждают груши. Охлажденные груши укладывают в банки и заливают горячим сиропом. Стерилизуют груши в кипящей воде: в пол-литровых банках 15 - 18 минут, в литровых - 20 - 25, в трехлитровых - 35 40 минут.

Компот ежевичный

Компот ежевичный Для сиропа: на 1 л воды 600 - 700 г сахара Подготовленные ягоды укладывают в сухие чистые банки и заливают горячим (50 - 60 С) сахарным сиропом. Пастеризуют при температуре 85 С в пол-литровых банках - 15 минут, в литровых - 20 минут. После обработки закупоривают жестяными крышками и ставят вниз горлышком, пока не охладится.

Компот из жимолости

Компот из жимолости Для сиропа: на 1 л воды 300 - 400 г сахара Плоды жимолости съедобной моют, очищают от плодоножек, укладывают в банки и заливают сахарным сиропом, прогревают при температуре 85 С: в пол-литровых банках 10 - 12 минут, в литровых - 15 минут или в кипящей - 3 и 5 минут соответственно.

Компоты из лесной земляники

Компоты из лесной земляники На 1 кг ягод 250 - 300 г сахара и по 1 г лимонной кислоты на каждую банку Для сиропа: 300 - 400 г сахара и 2 г лимонной кислоты на 1 литр воды Первый способ Землянику очистите от плодоножек и чашелистиков, быстро вымойте и уложите в эмалированную посуду слоями, пересыпая сахарным песком. Оставьте на 5 - 6 часов до появления сока. Затем переложите в пол-литровые банки, добавляя в каждую лимонной кислоты. Прогревайте банки при температуре 85 С: пол-литровые - 10 минут, в кипящей воде - 3 - 4 минуты. Второй способ Подготовленные и засыпанные в банки ягоды заливают кипящим сахарным сиропом и прикрывают банки крышками Стерилизуют при температуре 85 С в течение 10 - 12 минут или в кипящей воде 3 - 4 минуты.

Компот из ирги

Компот из ирги Для сиропа: на 1 л воды 200 - 250 г сахара и 3

г лимонной кислоты На 700 г ягод ирги 300 г черной смородины, на 1 л воды 300 - 350 г сахара Первый способ Ягоды моют, заполняют ими банки и заливают сахарным сиропом. Прогревают при температуре 85 С в пол-литровых банках 10 минут, в литровых - 15, в кипящей воде - 3 и 5 минут. Второй способ Ягоды вымыть, смешать, рассыпать по банкам, залить кипящим сиропом. Стерилизовать аналогично предыдущему рецепту.

Компоты из клубники

Компоты из клубники Лучшие клубничные компоты получают из темноокрашенных ягод с плотной мякотью. Такими особенностями отличаются сорта: Комсомолка, Коралка, Фестивальная, Рубиновая, Саксонка, Георг, Робинсон. Клубничные компоты лучше всего готовить в небольших поллитровых банках. Это позволяет сократить время нагревания: чем оно меньше, тем меньше разрушается витамина С, красящих веществ, тем лучше сохраняется внешний вид компота. Старайтесь подбирать ягоды одинакового размера и степени зрелости. Для сиропа: на 1 л воды 200 - 300 г сахара

Компот из клубники Первый способ

Первый способ Ягоды моют в холодной воде и заполняют банки, осторожно ими постукивая об стол. Затем заливают прокипяченным и процеженным сквозь марлю сахарным сиропом так, чтобы сироп полностью покрыл ягоды. Банки накрывают крышками и ставят на подставку в кастрюлю с горячей (40 - 45 С) водой. Доводят воду до температуры 80 С и выдерживают при этой температуре: пол-литровые банки - 7 - 8 минут, литровые 12 - 15 минут. На 1 кг ягод 200 - 250 г сахара

Компот из клубники Второй способ

Второй способ Ягоды кладут в эмалированную посуду, пересыпая послойно сахарным песком из расчета 200 - 250 г сахара на 1 кг очищенных ягод, и ставят на ночь в холодное помещение. После этого сливают сок, ягоды перекладывают в банки до высоты плечиков, а оставшийся сок нагревают до температуры 80 С, заливают им ягоды в банках, накрывают банки крышками и ставят в горячую воду. Время стерилизации, как в первом способе. На 1 л сока 300 г сахара

Компот из клубники Третий способ

Третий способ Ягоды, уложенные в банки до плечиков, заливают соком из отбракованных ягод с добавлением сахара. Сок предварительно должен быть нагрет до 80 С. Время стерилизации и температурный режим, как в первом способе. На 1 кг ягод 200 - 300 г сахара

Компот из клубники Четвертый способ

Четвертый способ Компот варится без сахара.

Подготовленные, как описано выше, ягоды помещают в банки и заливают горячей водой или соком из отбракованных ягод без сахара. Время стерилизации и температурный режим, как в первом способе. На 1 л сока красной смородины 400 г сахара

Компот из клубники Пятый способ

Пятый способ Подготовленную и промытую землянику помещают в эмалированную кастрюлю, послойно пересыпают ягоды сахаром и выдерживают в холодном помещении до появления сока. Ставят кастрюлю на слабый огонь, время от времени потряхивая. Нагрев массу до 85 - 90 С, выдерживают ее 5 минут. Одновременно в другую кастрюлю закладывают банки, крышки, разливную ложку и кипятят. После прогрева клубника разливается по банкам до самого верха, под крышку. Соблюдайте очередность закатки банок: заполняйте не одновременно несколько банок с последующей закаткой, а закатывайте ту банку, которую только что наполнили. В противном случае ваш компот усядется, в него попадет холодный воздух, и он может забродить. На 1 л сока красной смородины 450 г сахара

Кизиловый компот

Кизиловый компот

Заливка: на 1 л воды 1 кг сахара Кизил перебирают, промывают, кратко отваривают (2 - 3 минуты) в кипящей воде и оставляют обсохнуть. Раскладывают по маленьким банкам (полулитровым), заливают горячей заливкой, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут - разогрев до 85 С, 30 минут - стерилизация при 85 С.

Компот из крыжовника

Компот из крыжовника Для сиропа: на 1 л воды 300 - 400 г сахара Для сиропа: на 1 л воды 300 - 400 г сахара Первый способ Крупные, зрелые ягоды крыжовника накалывают в нескольких местах заостренной спичкой и наполняют ими банки. Ягоды заливают холодным сиропом до высоты плечиков банки. Ставят банки в кастрюлю с холодной водой и прогревают до 85 С: литровые банки - 15 - 20 минут, трехлитровые 25 30 минут; или в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут. Второй способ Компот готовится троекратным заливом. Крупный, наколотый в нескольких местах крыжовник заливают кипящим сиропом, накрывают крышками и через 3 минуты сироп сливают. Слитый сироп снова доводят до кипения и второй раз заливают им ягоды на 3 минуты. В третий раз сироп сливают и вновь доводят до кипения. Теперь, залив сироп в банки, каждую тут же закатывают. Заливают сироп так, чтобы он проливался через края и вытеснил из нее воздух. Закатанную банку надо потрясти в руках, чтобы

температура внутри нее стала равномерной, и ставить ее вверх дном.

Компот из слив

Компот из слив Для сиропа: на 1 л воды 300 - 500 г сахара Годятся как крупные, так и мелкие сливы разных сортов. Плоды очищают от плодоножек, отбирают мятые, поврежденные и перезрелые, тщательно моют. Крупные сливы разрезают пополам по бороздке и удаляют косточку. Затем сливы плотно укладывают в банку (половинки срезами вниз, чтобы поместилось побольше). Уложенные плоды заливают горячим 90 - 95 - градусным сиропом и стерилизуют: в пол-литровых банках - 12 - 15 минут, в литровых - 18 - 20, в трехлитровых - 25 - 30 минут.

Компот из персиков

Компот из персиков Для сиропа: на 1 л воды 500 - 700 г сахара Лучшими для компотов являются сорта: Эльберта, Никитский, Амсден, Сальвей. Персики для компота берут не вполне созревшие, с плотной мякотью, но сладкие и ароматные. Плоды моют, очищают кожицу, разрезают пополам и достают косточку. Затем плоды бланшируют в кипящей воде в течение 5 минут в зависимости от степени зрелости. После бланшировки плоды охлаждают в холодной воде. После этого плоды можно укладывать по банкам, плотно, половинки срезами вниз. Заливать горячим (90 - градусным) сиропом и стерилизовать в кипящей воде: в пол-литровых банках - 15 18 минут, в литровых - 20 - 25, в трехлитровых - 30 - 35 минут.

Компоты малиновые

Компоты малиновые Лучшие из всех возможных видов компотов - малиновые отличает невероятно приятный вкус и аромат. Компоты из малины также сохраняют привлекательный вид свежей малины. Если в малине обнаружены белые червячки, это всего лишь личинки малинного жучка, их легко удалить, поместив малину в соленую воду (на 1 л воды 1 чайная ложка соли). Всплывших личинок сливают, а малину прополаскивают. Красивые компоты получают из тех сортов малины, у которых темноокрашенные плотные ягоды. Это сорта: Новость Кузьмина, Латан, Вислуха, Красавица. Ягоды сортов Мальборо и Калининградская слишком легко разваривaются и не годятся для компотов. Для сиропа: на 1 л воды 250 - 300 г сахара На 1 банку полстакана сока На 1 банку 1/3 стакана сока 200 г сахара Первый способ Спелыми ягодами наполняют банки до плечиков и заливают горячим сиропом. Банки ставят на подставку в кастрюлю с горячей водой и нагревают до 80 С. При этой температуре пол-литровые банки должны стоять не менее 7 - 10 минут, литровые - 12 - 14 минут, или при слабом кипении

соответственно 4 и 7 минут с момента закипания воды в кастрюле. Затем банки вынимают, закатывают крышками и перевертывают вверх дном для дополнительного прогрева крышки. Второй способ Уложенные в банки ягоды заливают холодным чистым соком малины, смородины или других ягод. Ставят в кастрюлю с холодной водой, нагревают до 80 С и держат при этой температуре: пол-литровые банки - 8 минут, литровые - 15 минут. Третий способ Подготовленную малину помещают в эмалированную посуду и, послойно пересыпая ягоды сахаром, наливают 2 - 3 столовые ложки воды или сока малины. Затем кастрюлю ставят на слабый огонь, время от времени потряхивая. Массу нагревают до 85 С и выдерживают при этой температуре 5 минут. Одновременно в другую кастрюлю закладывают банки, крышки, разливательную ложку и кипятят. По окончании прогрева ягоды быстро раскладывают по банкам до самого горлышка, под крышку. При горячем розливе банки необходимо заполнять поочередно, закатывать и ставить вверх дном.

Компот из мандаринов

Компот из мандаринов Для сиропа: на 1 л воды 0,5 - 1 кг сахара Для компота берем зрелые плоды, без плесени и гнилых пятен. Перед консервированием плоды очищают от кожуры и от белых волосков, которые придают компотам горьковатый привкус. После очистки дольки вначале на полминуты опускают в горячую (85 С) воду, а затем в холодную, укладывают в банки, заливают горячим (90 - 95 С) сиропом и стерилизуют в кипящей воде: в пол-литровых банках 12 - 15 минут, в литровых - 18 - 20, в трехлитровых 25 - 30 минут.

Компот из грецких орехов I

Компот из грецких орехов I

гвоздика Заливка: на 1 л воды 2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты

прочной иглой и оставляют на 14 дней выщелачиваться. Воду ежедневно меняют. К концу выщелачивания кожура орехов должна стать коричневой или черной. Орехи отцеживают, оставляют обсохнуть и варят в воде до тех пор, пока они не будут соскальзывать с иглы. Затем их охлаждают в холодной воде и вынимают просохнуть. Орехи насыпают в банки, заливают горячей заливкой (можно положить ополоснутые пряности) и банки закрывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 90 С - 20 минут, стерилизация при 90 С : банки объемом 0,7 - 0,9 л - 40 минут, банки объемом 0,5 л - 35 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.

Компот из грецких орехов II

Компот из грецких орехов II (с подслащением орехов)

ванили, 1 гвоздика Заливка: на 1 л воды 2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты

холодной водой и оставляют на 14 дней выщелачиваться. Воду ежедневно меняют. К концу выщелачивания кожура орехов должна стать коричневой или черной. Орехи отцеживают, оставляют обсохнуть и варят в воде до тех пор, пока они не будут соскальзывать с иглы. Затем их охлаждают в холодной воде, а воду сцеживают. В 1 л горячей воды растворяют 750 г сахара, выливают на орехи и оставляют на 24 часа подслащиваться. Орехи можно ароматизировать ополоснутыми пряностями. При следующем подслащивании заливку сливают, добавляют к ней остаток сахара и лимонную кислоту и подогревают. Орехи, нарезанные на половинки, кружки или оставленные целыми, раскладывают по банкам и заливают горячей заливкой. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 90 С - 20 минут, стерилизация при 90 С : банки объемом 0,7 - 0,9 л - 40 минут, банки объемом 0,5 л - 35 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.

Компоты из рябины

Компоты из рябины Из разных сортов рябины можно приготовить своеобразные компоты. Рябину можно рекомендовать для компотов ассорти, она дает хорошие результаты в сочетании с крыжовником, яблоками, белой смородиной. Для сиропа: на 1 л воды 300 г сахара, 2 - 4 г лимонной кислоты На 1 л воды 400 г сахара Для сиропа: на 1 л воды или яблочного сока 300 г сахара, 4 г лимонной кислоты На 1 л воды или яблочного сока 400 г сахара 4 г лимонной кислоты Рябина черноплодная (Арония) Ягоды моют, укладывают в банки, заливают сахарным сиропом. Прогревают компот при 85 градусах: пол-литровые банки - 10 минут, литровые - 15 минут, в кипящей воде соответственно 5 и 8 минут. Рябина Гранатная Ягоды вымыть, уложить в банки, залить сиропом. Прогревают при 85 градусах, пол-литровые 10 минут, литровые - 15 минут, в кипящей воде соответственно 5 и 8 минут.

Рябина Моравская

Рябина Моравская Для компота ягоды желательно снимать после первого мороза. Ягоды моют, укладывают в банки, заливают сиропом, яблочным или грушевым соком. Прогревают при 85 градусах: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 мин., или в кипящей воде соответственно 5 и 8 мин.

Рябина Невежинская

Рябина Невежинская Ягоды Невежинской рябины моют,

укладывают в банки, заливают сиропом или яблочным соком. Стерилизуют при температуре 90 С; пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 мин., в кипящей воде соответственно 5 и 8 мин.

Компот из черешни

Компот из черешни Для сиропа: на 1 л воды 200 - 300 г сахара, 3 г лимонной кислоты Для компотов пригодны крупные, примерно 15 мм в диаметре, черешни сортов: Жабуле, Наполеон розовый, Наполеон черный, Франсис и др. Перед консервированием черешни очищают от плодоножек, удаляют мятые, загнившие, поврежденные плоды, моют их в проточной воде и укладывают в банки. Банки нужно периодически встряхивать, чтобы плоды улеглись возможно плотнее. Не рекомендуется при укладке смешивать плоды, разные по размеру и цвету. Заливают черешню сиропом и стерилизуют в кипящей воде: в поллитровых банках - 12 - 15 минут, в литровых - 18 - 20, в трехлитровых - 25 - 30 минут.

Черная смородина компоты

Черная смородина Все способы приготовления компотов в герметично укупоренной таре можно рекомендовать для приготовления консервов из ягод черной смородины, однако не все компоты из черной смородины бывают одинаково привлекательны по внешнему виду. Ягоды некоторых сортов с очень тонкой, нежной кожицей при прогреве лопаются и, хотя и не теряют вкусовых качеств, ухудшают внешний вид компотов. Ягоды сортов Голубка и Надежда кислые, со слабым ароматом, но компоты их них получаются очень красивые. Сорт Голиаф лучше использовать для приготовления варенья, так как его ягоды отличаются низким содержанием витамина С. Для сиропа: 300 - 400 г сахара на 1 л воды

Смородина - Первый способ

Смородина - Первый способ Отобранные крупные ягоды закладывают в банки до плечиков, заливают сахарным сиропом, ставят в кастрюлю с холодной водой и подогревают. Когда температура достигнет 80 С, поллитровые банки прогревают 8 минут, литровые - 14 минут, а в кипящей воде соответственно 4 и 6 минут. Затем банки вынимают, закатывают и перевертывают вверх дном для остывания. На одну банку 0,5 л 150 г сока

Смородина - Второй способ.

Второй способ. Без сахара (рекомендуется для диабетиков) Ягоды в банках заливают кипяченой водой без сахара или чистым соком, отжатым из смородины, других ягод или яблок. На пол-литровую банку берут 100 г сахарного песка и 2 столовые ложки воды.

Смородина - Третий способ

Третий способ Наполняют банки ягодами, пересыпая их сахарным песком, осторожно постукивая при этом об стол. Банки с ягодой накрывают крышками, ставят в кастрюлю с холодной водой и прогревают при 80 градусах. Пол-литровые банки прогревают 20 минут, в кипящей воде - 10 минут. На 1 кг ягод 400 - 500 г песка

Смородина - Четвертый способ

Смородина - Четвертый способ В эмалированную посуду всыпают сахар и ягоды, добавляют 1 - 2 столовых ложки сока или немного раздавленных ягод. Все это ставят на огонь, накрывают крышкой и нагревают до 85 С, время от времени помешивая. При этой температуре массу выдерживают 5 минут. Затем горячие стерильные банки наполняют массой под самую крышку и закручивают по мере наполнения. На 1 кг ягод - полстакана сока или воды

Смородина - Пятый способ

Смородина - Пятый способ Ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, туда же наливают воду и сок. Доводят массу до температуры 85 - 90 С и выдерживают 5 - 7 минут. Наполняют банки доверху и по мере заполнения закатывают крышками.

Шестой способ (не выходя из сада)

Шестой способ (не выходя из сада) Заранее заготавливают бутыли и хорошие пробки. В солнечную погоду ягоды обмывают из лейки или шланга. Водкой дезинфицируют руки и ножницы. Снимают с куста ягоды и наполняют бутыли, слегка потряхивая, чтобы ягоды легли полнее. Заполненную доверху бутыль закупоривают пробкой, заливают сургучом, или парафином, или воском и хранят в горизонтальном положении в сухом темном прохладном месте при температуре не выше 5 - 6 С.

Компот из шелковицы

Компот из шелковицы Заливка: на 1 л воды - 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты Шелковицу моют, удаляют чашелистики, после высыхания высыпают в банки и заливают горячей заливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 85 С - 20 минут, стерилизация при 85 С: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.

Яблочные компоты

Яблочные компоты Компоты можно готовить как из целых плодов, так и из половинок, долек, как с кожицей, так и без кожицы. Советуем резать и чистить яблоки ножом из

нержавеющей стали. Во избежание потемнения очищенные и нарезанные яблоки рекомендуем погружать в подкисленную или подсоленную воду (на 1 л воды - 3 г лимонной кислоты или 1 ложку соли). Вынув яблоки из соленой воды, перед укладыванием в банки их обязательно надо промыть в чистой и обязательно холодной воде. При консервировании яблок часто в закупоренных и остывших банках получается мало сиропа, и яблоки в верхней части банки теряют свой привлекательный вид. Это бывает в тех случаях, когда консервируют небланшированные яблоки. Однако у некоторых сортов, например у летних, тонкие, нежные кожица и мякоть. Такие яблоки бланшировать нельзя. В данном случае можно рекомендовать следующий способ: очищенные яблоки разложить по банкам, залить холодным сахарным сиропом, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 4 - 5 часов, чтобы яблоки как следует пропитались сиропом. Перед пастеризацией добавляют недостающее количество сахара. Для сиропа: на 1 литр воды - 200 г сахара

Яблоки - Первый способ

Первый способ Летние яблоки, уложенные в банки, заливают холодным сиропом и оставляют на 6 - 8 часов. За это время яблоки пропитаются сиропом, воздух из них удалится. После этого до горлышка доливаем сироп и прогреваем банки при температуре 85 С. Выдерживаем при этой температуре банки литровые - 15 минут, двухлитровые - 25 минут, трехлитровые - 30 минут. Или в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут. Для сиропа: на 1 литр воды - 250 г сахара

Яблоки - Второй способ

Второй способ Красивые компоты получаются из целых некрупных яблок (например, сорта Золотая китайка, Грушовка) с удаленной сердцевиной. Ее удаляют картофельным или перочинным ножом. Нельзя брать яблоки перезрелые. При вырезании сердцевины они раскалываются. Уложенные в банки до горлышка яблоки заливаем сиропом и пастеризуем, как в первом способе. На 1 банку 3 л 2 - 2,5 кг яблок, 0,5 - 1 л сока

Яблоки - Третий способ

Третий способ Компот на ягодном соке. Подготовленные для консервирования яблоки укладывают в банки и заливают соком различных ягод (черной, красной или белой смородины, вишни или смесью соков различных ягод). Компот можно сготовить и на яблочном соке, как самодельном, так и готовом. После этого прогреваем банки при температуре 85 С. Выдерживаем при этой температуре банки литровые - 15 минут, двухлитровые - 25 минут, трехлитровые - 30 минут. Или в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут. Для сиропа: на 1 литр воды - 200

- 300 г сахара

Яблоки - Четвертый способ

Четвертый способ При консервировании яблок в больших банках (двух - и трехлитровых) с троекратной заливкой рекомендуется брать осенние и зимние сорта. Подготовленные яблоки (целые или нарезанные) укладывают в банки и заливают кипящим сиропом, накрывают банки крышками, выдерживают 3 минуты, затем сироп сливают, снова доводят до кипения и опять заливают им плоды и выдерживают 3 минуты. Слитый во второй раз сироп опять доводят до кипения и поочередно заливают банки так, чтобы сок перелился через край. Затем банки немедленно закатывают горячими стерильными крышками и переворачивают вверх дном. При переработке большого количества яблок этим способом можно кипятить сироп в двух - трех кастрюлях одновременно. Для сиропа: на 1 л воды 250 - 300 г сахара

Яблоки - Пятый способ

Пятый способ Яблоки осенних и зимних сортов, целые, с сердцевиной и без нее укладывают в банки, заливают горячим сиропом, выдерживают в сиропе 6 - 8 часов. Затем доливают в банки недостающее количество сиропа и прогревают при температуре 85 С: литровые - 15 минут, двухлитровые - 25 минут, трехлитровые - 30 минут, или же в кипящей воде соответственно - 5, 8 и 12 минут.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ, ДЖУСЫ

ФРУКТОВЫЕ СОКИ С ПЛОДОВОЙ МЯКОТЬЮ Зрелые абрикосы содержат в клеточном соке значительное количество нерастворимого желтого красящего вещества каротина, переходящего в организме человека в витамин А. При отпрессовании сока из абрикосов красящие вещества остаются в отходах, и прозрачный абрикосовый сок теряет одно из ценных его качеств - витаминность. Из абрикосов, а также слив лучше готовить соки с плодовой мякотью. Это прекрасный освежающий напиток, особенно в холодном виде. Для приготовления сока с мякотью вполне зрелые абрикосы или сливы после мойки пропаривают в сетке до размягчения (как указано для повидла из яблок), а затем протирают через мелкое сито. Полученное пюре смешивают с сахарным сиропом. Сахарный сироп должен иметь концентрацию 15 процентов (на 10 литров воды - 1 килограмм 800 граммов сахара). На 1 литр фруктового пюре берут 1 литр сиропа. Все это смешивают, подогревают до кипения и в горячем состоянии разливают в бутылки и банки, которые затем стерилизуют так же, как указано для натурального пюре.

Вишневый джус

Вишневый джус На 1 кг вишневого пюре 200 г сахара Первый

способ: У промытой вишни удаляют плодоножки, заливают малым количеством воды и отваривают до размягчения под крышкой. Затем вишню протирают через сито, на 1 кг пюре добавляют 200 г сахарного песка, размешивают и стерилизуют. На 1 кг отваренной вишни 200 г сахарного песка Второй способ У промытой вишни удаляют плодоножки, косточки, отваривают с малым количеством воды, затем размешивают с сахаром) и стерилизуют. Джус разливают по банкам, края вытирают, укрепляют крышки, за 15 минут разогревают до температуры 85 С (расчет для банки с объемом 720 мл) и при этой температуре стерилизуют 20 минут или джус разогревают в кастрюле до температуры 90 С , данную температуру удерживают 5 минут, затем берут стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, края банок вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1,5.

Яблочный джус

Яблочный джус На 1 кг пюре 150 - 200 г сахара, 1/2 - 1 чайной ложки лимонной кислоты У яблок удаляют поврежденные части, плодоножки и чашелистики, яблоки тщательно промывают, разрезают на куски, подливают немного воды и в кастрюле (лучше всего в тефлоновой) или в автоклаве отваривают до кашеобразного состояния. Затем их пропускают через соковыжималку. На 1 кг пюре добавляют 150 - 200 г сахара, 1/2 - 1 чайной ложки лимонной кислоты и хорошо размешивают. Джус стерилизуют в банках так же, как и компот: а) Заполненные, закрытые банки устанавливают в стерилизационный бак с теплой водой, разогревают за 15 - 20 минут до 85 С и при данной температуре их стерилизуют 20 минут (расчет для банок объемом 720 мл), по окончании стерилизации банки вынимают и охлаждают. б) Джус разогревают в кастрюле до 90 С, при данной температуре его выдерживают 5 минут, затем немедленно разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью. Перед употреблением разбавляют водой или содовой.

Отпаренный ежевичный сок

Отпаренный ежевичный сок На 1 кг ежевики 300 г сахара Хорошо вызревшую садовую или дикорастущую ежевику укладывают по частям в сито, ополаскивают под текущей водой. В высокий, большой (лучше стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На

вкладыш ставят эмалированную или другую кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет стекать сок. На большой бак кладут 2 полотна так, чтобы нижнее полотно, которое должно быть гуще, было больше прогнуто. Полотна укрепляют по контуру бака веревкой, чтобы они хорошо держали тяжелые ягоды. Ежевику пересыпают сахаром, насыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают фольгой или пергаментом, чтобы перехватывать капли испаряющейся воды. Бак закрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыкают), а концы полотен связывают над крышкой, чтобы они не загорелись. Заправленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают около 1 часа. Между тем вываривают новые пробковые затычки. По окончании отпаривания удаляют фольгу, немедленно отвязывают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок быстро разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разница температур между соком и бутылками была наименьшей. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном (в корзины или в ящики), чтобы простерилизовать и воздух между затычкой и соком, и прикрывают платком. После охлаждения сока затычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафине. Бутылки хранят в лежачем положении. Если сок разливают по бутылкам при температуре ниже 85 С, его стерилизуют.

Ежевичный джус

Ежевичный джус На 1 кг пюре 250 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты Очищенную, ополоснутую ежевику отваривают в кастрюле с небольшим количеством воды, затем ее перемешивают и процеживают через мелкое сито. Смешивают с сахаром и лимонной кислотой и стерилизуют в банках. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

Клубничный джус

Клубничный джус На 1 кг пюре около 250 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты Клубнику перебирают, промывают в нескольких водах, удаляют плодоножки и цветоложа и оставляют обсохнуть. Затем ее протирают через мелкое сито, хорошо перемешивают с сахаром и лимонной кислотой и разливают по банкам. Банки объемом 720 мл разогревают за 15 минут до 85 С и при данной температуре стерилизуют 20 минут. Затем банки охлаждают. Джус можно разогреть в кастрюле до 90 С, при данной температуре выдержать 5 минут, затем быстро заполняют банки, обернутые влажным

полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Джус перед употреблением разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

Отпаренный клубничный сок

Отпаренный клубничный сок На 1 кг клубники 300 г сахара В высокий большой (лучше стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш устанавливают эмалированную или другую нержавеющую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большом баке укрепляют два полотна так, чтобы нижнее было более прогнутым. Приготовленную клубнику, пересыпая сахаром, насыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают пергаментной бумагой или фольгой для перехватывания испаряющейся влаги. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой, затыкают отверстие для термометра, концы полотен связывают над крышкой, чтобы при кипении они не загорелись. Бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают клубнику около 1 часа. Между тем вываривают пробковые затычки, промывают бутылки для сока и оставляют их в горячей чистой воде. После окончания выпаривания осторожно убирают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок разливают по горячим бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, быстро затыкают пробковыми затычками и укладывают или переворачивают вверх дном (в корзине или в ящике), чтобы простерилизовался и воздух между затычкой и соком, и прикрывают тканью. Как только сок охладиться, затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Хранят их в лежачем положении. Приводим пример приготовления виноградного сока по старорусскому рецепту.

Сок виноградный

Сок виноградный Осторожно размять виноград, чтобы не раздавить косточек, протереть через сито и кипятить, часто мешая и снимая пену; когда сок хорошо уварится, прибавить (для нейтрализации) соды, наблюдая, чтобы синяя лакмусовая бумажка не краснела; тогда снова ставят на огонь и осветляют яйцами, процеживают и уваривают, пока капля будет тянуться в холодной воде или стекать с ложки медленно. Тогда разливают, по возможности полнее, в бутыли, хорошо закупоривают и хранят в погребе.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ СИРОПЫ

Сиропы - принципы приготовления

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ СИРОПЫ Фруктовые сиропы

вырабатывают из прозрачных фруктовых соков, сахара и лимонной кислоты (или винной). Для их приготовления пригодны все виды фруктовых соков, лучше всегда получать сиропы ароматные, с выраженным вкусом и приятной окраской, поэтому к фруктовым сокам со слабым вкусом или невыразительным запахом и цветом (грушевый, черешневый) добавляют соки других фруктов (например, малины, вишни и т.п.), которые имеют ярко выраженные качества. При приготовлении фруктового сиропа на 1 л сока, как правило, добавляют 1,5 кг сахара. Такая высокая доля (60%) сахара в сиропе гарантирует его качество без дальнейшей тепловой или другой консервации. Если хотят приготовить фруктовый сироп с низким энергетическим содержанием, то снижают количество сахара на 450 - 650 г на 1 л сока, а сироп стерилизуют. Сахар растворяют в холодном соке или в соке, подогретом до 75 С . Более высокая температура не рекомендуется, чтобы сок не приобрел вареного привкуса и чтобы не снизилось содержание ароматических веществ. Сиропы, приготовленные только из фруктового сока и сахара, были бы вялыми, без выраженного вкуса, и поэтому их подкисляют лимонной или винной кислотой в количестве 5 17 г на 1 л фруктового сока, в зависимости от содержания кислот во фруктах. Кислоты растворяют в соке одновременно с сахаром.

Сироп земляничный (клубничный,малиновый)

Сироп земляничный (клубничный,малиновый) по-парижски На 3 стакана сока положить 1,5 фунт (600 г) сахара, сироп вскипятить 3-4 раза. Разлить в бутылки, осмолить. Холодный сироп из слив Измельчить сливы, сложить в банку, пересыпать сахаром (1 фунт слив = 2 фунтам сахара). Поставить на холод, слить сок и разлить в бутылку. Хранить в подвале. Из оставшихся слив сварить мармелад.

Щербет лимонный

Щербет лимонный Оттереть цедру из 3 лимонов и перемешать с 2 фунтами сахара. Выдержать 3-4 часа. Выжать сок из лимонов. Эти 2 фунта сахара развести 1 стаканом воды и вскипятить сироп. Затем влить сок лимонов, уваривать, пока он не будет застывать как желе и липнуть. Отставить кастрюлю и мешая лопаточкой, по капле вливать ещ° лимонный сок, до загустения. Положить в банку, закрыть крышкой.

Щербет из малины

Щербет из малины 3 стакана малинового пюре, добавить в него 3 стакана сахарной пудры (песка) и варить на слабом огне, перемешивая. Если капля щербета ляжет на блюдечко кучечкой -- он готов. Миндальный щербет Готовится как и малиновый. Берут

на 1/2 фунта т˚ртого миндаля 3 фунта сахара и 2,5 стакана воды.

Сироп из фиалок

Сироп из фиалок 200 г цветов фиалок залить 1,5 стаканами кипятка, поставить на холод на 5 дней. Процедить. На стакан сока добавить стакан сахара-песка. Уваривать сироп с фиалками до вязкой густоты. Остудить, перелить в бутылки. Употреблять в домашний лимонад, на глазурь для тортов и мазурков.

Сироп из бузины

Сироп из бузины На 1 кг очищенной бузины - 1 л воды, на 1 л сока 1,5 кг сахара, апельсиновая корка Бузину промывают, отделяют от кистей, раздавливают и заливают отмеренным количеством холодной воды. К бузине добавляют тонко срезанную корку с одного апельсина, закрывают пергаментной бумагой и ставят на 24 - 36 часов в прохладное место. Через указанное время смесь выливают в полотняный мешок и оставляют, чтобы сок свободно вытек. Измеряют количество сока, добавляют соответствующее количество сахара и оставляют его растворяться. Сироп холодным разливают по бутылкам. Используют для окрашивания слабовыраженных фруктовых консервов (например, яблочный или грушевый компот, мармелад и т.п.).

Виноградный сироп

Виноградный сироп На 1 л сок 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты Виноград хорошо промывают, вручную отделяют от веток и измельчают. Массу оставляют на несколько часов полежать в прохладном месте, но чтобы не забродила. Сок из виноградной массы, однако, легче получить, если массу осторожно подогреть (лучше на водяной бане) при периодическом помешивании в эмалированной или нержавеющей посуде до температуры 75 С. Горячую массу пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к кухонному комбайну. Можно ее оставить протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета. Чистый сок смешивают с сахаром и лимонной кислотой, в кастрюле подогревают при постоянном помешивании до температуры 85 С и быстро разливают по горячим, сухим бутылкам, затыкают вываренными пробковыми затычками, укладывают или переворачивают вверх дном и прикрывают тканью.

Вишневый сироп

Вишневый сироп На 1 л сока - 1,5 кг сахара и 2 г лимонной кислоты Берется хорошо вызревшая или перезревшая вишня, лучше темного цвета. У промытой вишни удаляют плодоножки и

большую часть косточек, затем ее раздавливают вместе с оставшимися косточками, которые придадут сиропу приятный вкус. Вишневую массу оставляют на 24 часа, затем ее пропускают через соковыжималку. К соку добавляют сахар и лимонную кислоту, подогревают до 70 С, после растворения сахара сироп разливают по чистым бутылкам и быстро затыкают вываренными пробковыми затычками. Сироп вишн°вый Второй способ На 3 стакана сока берут 3 стакана сахара-песка, кипятят 3-4 раза, до осветления сока. Разлить. Ежевичный сироп На 1 л сока 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты Берется хорошо вызревшая садовая или дикорастущая ежевика. Перебранную ежевику укладывают по частям в сито, ополаскивают под текущей водой и раздавливают. На 1 кг ежевики добавляют 3/4 л воды и ставят на 12 часов в прохладное место. Смесь профильтровывают через полотняный мешок или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета. Количество сока измеряют, подогревают до 80 С, добавляют сахар и лимонную кислоту и разливают по бутылкам почти до горлышка. Бутылки немедленно затыкают пробковыми затычками, вываренными в воде, укладывают или устанавливают вверх дном в ящики или в корзины и прикрывают платком.

Клубничный сироп

Клубничный сироп Первый способ На 1 кг очищенной клубники 500 г сахара и 2 - 3 г лимонной кислоты Берется слишком мягкая перезревшая клубника. Ее промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, разминают и в тазу или в высокой бутыли пересыпают сахаром. Оставляют на несколько дней выщелачиваться при периодическом перемешивании; слабое забраживание клубники не является недостатком. Клубнику профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета. К очищенному соку добавляют лимонной кислоты и быстро разогревают до 85 С, быстро разливают по сухим разогретым бутылкам, закрывают вываренными пробковыми затычками и переворачивают вверх дном. Прикрывают платком и оставляют охлаждаться. Затем затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Пока клубника не забродила, можно из оставшихся ягод приготовить мармелад. Второй способ На 1 л сока 1,5 кг сахара и 4 г лимонной кислоты Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, разминают и оставляют на несколько минут полежать. Затем ее протирают и укладывают протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные

на ножках перевернутого табурета. Чистый сок отмеряют, добавляют отвешенный сахар и лимонную кислоту и при постоянном помешивании разогревают до 85 С. Сироп быстро разливают по сухим горячим бутылкам, быстро закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или переворачивают вверх дном, чтобы воздух в бутылках и затычки тоже простерилизовались, и прикрывают тканью. Как только сироп охладится, затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

Малиновый сироп

Малиновый сироп На 1 л сока 1,5 кг сахара и 5 г лимонной кислоты Хорошо вызревшую малину перебирают, по частям ополаскивают на сите под текущей водой и раздавливают. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в раствор соли (20 г соли на 1 л воды) и затем ополаскивают. На 1 кг малины добавляют 3/4 л воды и оставляют на 12 часов. После этого времени смесь профильтровывают через полотняный мешок. Сок отмеряют, разогревают до 70 С, добавляют сахар и лимонную кислоту и разливают по бутылкам почти до горлышка. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками, вываренными в воде.

Смородиновый сироп

Смородиновый сироп На 1 кг сока 1,5 кг сахара и 3 г лимонной кислоты Берется хорошая, созревшая красная смородина или смесь белой, красной и черной смородины. Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают, заливают водой (на 1 кг смородины 3/4 л воды) и оставляют на 12 часов. Затем смесь оставляют протекать через полотняный мешок. Чистый сок взвешивают, смешивают с сахаром и лимонной кислотой и немедленно разливают по чистым сухим бутылкам. Затем их закрывают вываренными пробковыми затычками или винтовыми пробками и убирают в прохладное место.

Черничный сироп

Черничный сироп На 1 кг черники 1,5 кг сахара и 3 - 4 г лимонной кислоты На 1 л сока 1,5 кг сахара и 5 г лимонной кислоты Первый способ Чернику перебирают, разминают и в большой банке пересыпают слоями сахара. Банку завязывают и оставляют в прохладном месте на 2 - 3 дня; периодически ее перемешивают. Не является недостатком, если черника начнет бродить. Сок профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях. К чистому соку добавляют лимонную кислоту и быстро разогревают до 85 С. Его немедленно разливают по сухим, горячим бутылкам, закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх

дном. Из черники, оставшейся после фильтрования, можно приготовить варенье, джем или повидло. Второй способ Чернику раздавливают и оставляют немного полежать. Затем ее отжимают. Сок отмеряют, добавляют отвешенный сахар и лимонную кислоту и при постоянном помешивании разогревают до 85 С. Сироп быстро разливают по сухим, горячим бутылкам, их немедленно закрывают вываренными пробковыми затычками и переворачивают вверх дном, чтобы воздух в бутылках и пробки тоже простерилизовались, и накрывают платком.

Сироп из чернослива

Сироп из чернослива На 1 л сока 1,5 кг сахара и 10 г лимонной кислоты На 1 л сока 450 г сахара и 5 г лимонной кислоты Первый способ Хорошо вызревший, даже перезревший чернослив избавляют от плодоножек, тщательно промывают (сильно загрязненный сначала отмачивают в теплой воде), удаляют косточки, измельчают и оставляют на 1 - 2 дня выщелачиваться. Приготовленную массу чернослива холодной пропускают через соковыжималку. Сок профильтровывают через полотняный мешок. К чистому соку добавляют сахар и лимонную кислоту и быстро разогревают до 85 С, сироп немедленно разливают по сухим горячим бутылкам, закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном. Второй способ Приготовленную массу чернослива быстро разогревают до 75 С и процеживают через полотняный мешок. Сок отстаивают, возможно, и осветляют, добавляют сахар и лимонную кислоту и разогревают до 88 С. Горячий сироп немедленно разливают по сухим горячим бутылкам, их сразу же закрывают вываренными пробковыми затычками, переворачивают вверх дном, накрывают платком и оставляют охлаждаться. Затем затычки срезают на уровне горлышек и смачивают в разогретом парафине. Примечание: При использовании большего количества сахара сироп из чернослива получается слишком густым и перед использованием его приходиться разбавлять.

Яблочный сироп

Яблочный сироп На 1 л яблочного сока 1,5 кг сахара и 7 г лимонной кислоты Берутся кислые и опавшие яблоки, возможно с добавлением диких яблок. Из очищенных яблок отжимают сок и оставляют до следующего дня, чтобы осели примеси, а затем его перекачивают или очищают. Не является недостатком, если сок слегка забродит. Чистый яблочный сок смешивают с сахаром и лимонной кислотой, после растворения быстро разогревают до 75 С и после охлаждения его немедленно разливают по сухим чистым бутылкам. Бутылки закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают лежа в прохладное место. Сироп можно

ароматизировать лимонной или апельсиновой вытяжкой (5 мл на 1 кг сиропа); вытяжку добавляют к охлажденному сиропу. К яблочному соку можно добавить немного грушевого сока для получения выразительного вкуса.

ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ Фруктовые пюре - это превосходное детское питание, а кроме того, у настоящей хозяйки всегда должна храниться пара другая баночек этого продукта - для пирогов, торта, да и просто на хлеб намазать. Делаются они гораздо проще варений и джемов и сохраняют все свойства свежих фруктов довольно длительное время.

Пюре облепиховое

Пюре облепиховое На 1 кг плодов - 600 - 800 г сахара Первый способ Плоды перебирают, моют в холодной воде, дают воде стечь. Затем ягоды протирают сквозь мелкое сито из нержавеющей стали. Добавляют сахар, массу тщательно перемешивают, ставят на огонь, подогревают до 85 С и держат при этой температуре 5 минут. После этого разливают в горячие банки и немедленно закатывают. Второй способ Пастеризованное пюре готовится с тем же количеством сахара. Массу, перемешанную с сахаром, раскладывают по банкам, накрывают крышками и прогревают при температуре 85 С, пол-литровые - 10 минут, литровые - 15 минут.

Облепиховое пюре с яблоками

Облепиховое пюре с яблоками Для яблок: на 1 кг плодов 1 стакан воды; для 1 кг пюре из облепихи 600 - 750 г сахарного песка Яблоки кисло-сладких сортов моют, нарезают дольками, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду и нагревают до размягчения яблок. Горячие разваренные плоды протирают через сито из нержавеющей стали или дуршлаг. На 1 кг пюре облепихи добавляют 250 - 400 г протертых яблок и 750 г сахарного песка. Массу тщательно перемешивают, раскладывают по банкам, накрывают крышками и прогревают при температуре 90 С. Время пастеризации пол-литровых банок - 10 минут, литровых - 15 минут, и немедленно закатывают. Такое же пюре можно приготовить и методом горячего розлива.

Пюре из жимолости

Пюре из жимолости На 1 кг пюре 500 г сахара Плоды жимолости моют, очищают от плодоножек, заливают небольшим количеством воды, ставят на огонь, прогревают и в горячем виде протирают через сито. В пюре добавляют сахар и прогревают при температуре 85 С в течение 5 минут, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Затем пюре раскладывают в горячие банки и закатывают.

Пюре из шиповника

Пюре из шиповника На 1 кг плодов 1 стакан воды, 500 г сахара, 2 г лимонной кислоты или половину лимона Плоды очищают от волосков и семян, моют, добавляют воды, проваривают до размягчения, в горячем виде быстро протирают через сито, добавляют по вкусу сахар, лимонную кислоту или сок лимона. Массу подогревают до 85 С, выдерживают при этой температуре 5 минут. Готовое пюре расфасовывают в горячие банки и немедленно закатывают.

Пюре из шиповника с яблоками

Пюре из шиповника с яблоками На 1 кг плодов шиповника 1 кг яблок, 1 стакан воды, 500 г сахара Яблоки кисло-сладких сортов очистить, нарезать дольками, бланшировать 10 минут в кипящей воде. Плоды шиповника тщательно очищают от волосков и семян, моют, добавляют воды, проваривают до размягчения, в горячем виде быстро протирают через сито вместе с яблоками, добавляют по вкусу сахар. Все тщательно перемешивают. Массу подогревают до 85 С, выдерживают при этой температуре 5 минут. Готовое пюре расфасовывают в горячие банки и немедленно закатывают.

Пюре из абрикосов

Пюре из абрикосов На 1 кг абрикосов - 250 г сахара, 1 стакан воды Разрежьте зрелые абрикосы на половинки, удалите косточки, вымойте. Плоды положите в кастрюлю, добавьте воду, накройте крышкой и, доведя до кипения, кипятите примерно 10 минут. Пропаренные абрикосы протрите через сито и вновь положите в кастрюлю. В полученную массу добавьте сахар и перемешайте, на слабом огне доведите до кипения. Дав соку прокипеть еще 10 минут, разлейте его по банкам. Стерилизовать пол-литровые банки надо 10 минут, литровые - 15 минут, трехлитровые - 25 минут.

Пюре алычовое

Пюре алычовое 2 кг крепкой алычи Плоды алычи бланшируйте на пару до полного размягчения. Затем протрите их сквозь мелкое сито. Полученное пюре кипятите до температуры 95 - 98 С и разлейте в горячие сухие банки, накройте банки прокипяченными крышками, закатайте и, перевернув вниз горлышком, накройте плотной тканью и охладите.

Пюре из боярышника

Пюре из боярышника На 1 кг плодов 1 - 2 стакана воды Собранные ягоды боярышника поместите на сутки для дозревания, тщательно вымойте и, поместив в кастрюлю с водой, варите до тех пор, пока ягоды не разварятся. Затем протрите плоды через сито и приготовленную массу разлейте в банки.

Пюре из брусники

Пюре из брусники с сахаром На 1 кг брусники 1 кг сахара Созревшие, яркие ягоды брусники вымойте и на 5 - 6 минут опустите в кипящую воду. В горячем виде ягоды протрите сквозь сито или дуршлаг и смешайте с сахаром. Полученную массу подогрейте до полного растворения сахара и тут же разлейте по банкам. Стерилизуйте в кипящей воде, поллитровые банки - 20 минут, литровые - 25 - 30 минут.

Пюре из голубики

Пюре из голубики На 1 кг ягод 1 кг сахара Ягоды голубики промойте в холодной проточной воде, протрите сквозь сито и смешайте с сахаром. Полученную массу стерилизуйте в кипящей воде при температуре 70 С.

Пюре из земляники

Пюре из земляники На 1 кг земляники - 1,5 - 2 кг сахара Собранные ягоды очистите от чашелистиков и плодоножек, разомните деревянной толкушкой и подогрейте до температуры 60 - 65 С. В подогретые ягоды порциями добавьте сахар, тщательно перемешайте, подогрейте до температуры 80 С и разложите по банкам. Закатывайте горячими жестяными крышками.

Пюре из клюквы

Пюре из клюквы На 1 кг клюквы 1 кг сахара Ягоды на 8 - 10 минут опустите в кипящую воду, откиньте на сито, дайте стечь воде, ягоды протрите. Полученную массу смешайте с сахаром и подогрейте до полного его растворения. Клюкву с сахаром переложите в банки и стерилизуйте в горячей воде: пол-литровые - 20 минут, литровые - 25 - 30 минут.

Пюре морошковое

Пюре морошковое На 1 кг ягод 1 кг сахара Протрите через сито бланшированные ягоды морошки, добавьте сахарного песка, перемешайте и оставьте на 4 - 6 часов, затем залейте в банки и закройте пергаментной бумагой.

Пюре рябиновое

Пюре рябиновое На 1 кг рябины 40 г соли, 2 л воды Ягоды рябины отварите в солевом растворе, откиньте на дуршлаг, промойте холодной проточной водой, протрите сквозь сито, разложите по банкам и пастеризуйте пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 20 минут.

Пюре из черной

Пюре из черной смородины На 1 кг ягод 0,8 - 1 кг сахара, полстакана воды Ягоды засыпьте в кастрюлю, закройте крышкой и поставьте на слабый огонь, когда ягоды распарятся, протрите их сквозь сито. Полученную массу смешайте с сахаром, подогрейте

до 70 - 80 С, пока сахар не растворится и разливайте массу по банкам. Стерилизуйте банки в кипящей воде: литровые банки - 20 минут, двухлитровые - 25 - 30 минут, трехлитровые - 35 - 40 минут.

Пюре из черники

Пюре из черники На 1 кг черники 150 - 200 г сахара Свежие ягоды тщательно вымойте и хорошенько просушите. После высыхания подогрейте ягоды в кастрюле под крышкой до выступления сока и протрите ее через сито или пропустите через мясорубку. Полученную массу смешайте с сахаром при температуре 70 С до полного растворения сахара. В горячем виде разлейте по банкам и стерилизуйте в кипящей воде: поллитровые банки - 7 минут, литровые - 10 минут, двухтрехлитровые - 20 минут.

Яблочное пюре

Яблочное пюре На 3 кг плодов 2 стакана воды Свежие яблоки сортируют, тщательно моют в проточной воде, чистят, режут, а затем проваривают в кипящей воде 10 - 20 минут в зависимости от сорта и степени зрелости яблока. Горячую разваренную массу быстро протирают через сито или дуршлаг. В полученное пюре добавляют сахар по вкусу (можно без сахара), раскладывают по банкам и прогревают при температуре 85 С: литровые - 25 минут, двухлитровые - 40 минут и трехлитровые - 50 минут.

Черешневый джем с пюре крыжовника

Черешневый джем с пюре крыжовника На 750 г черешни без косточек 250 г пюре крыжовника, 700 г сахара У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо промывают, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Мягкий крыжовник пропускают через мясорубку. Черешню избавляют от косточек и промывают, червивую замачивают на час в теплой воде с добавлением соли (20 г соли на 1 л воды), чтобы вышли личинки. Затем ее ополаскивают, оставляют обсохнуть, удаляют косточки, а черешневый сок собирают. Черешню отвешивают для одной варки, добавляют черешневый сок и несколько ложек воды и варят 5 минут. Затем добавляют 1/4 часть порции сахара, крыжовниковое пюре и варят дальше, чтобы черешня размягчилась. К мягкой черешне присыпают несколькими порциями оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят при интенсивном кипении, чтобы джем начал желировать. Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и

оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черничный мармелад с яблочным пюре

Черничный мармелад с яблочным пюре На 1 кг смеси черники и яблочного пюре - 660 г сахара и 2 г лимонной кислоты Хорошо промытые яблоки избавляют от плодоножек и чашелистиков, разрезают на мелкие кусочки, подливают немного воды и отваривают под крышкой при периодическом помешивании в течение четверти часа. Затем их пропускают через мясорубку. Чернику перебирают, ополаскивают, в кастрюле разминают и при постоянном помешивании варят, чтобы она разварилась, а кожура размягчилась. Чернику и яблочное пюре отвешивают для одной варки, отваривают 5 минут, чтобы объем уменьшился примерно на треть, и добавляют четверть установленного сахара. Смесь варят еще 5 минут, добавляют по частям оставшийся сахар так, чтобы не прерывать кипения, и в конце варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Паста из чернослива

Паста из чернослива На 1 кг пюре из чернослива 500 г сахара Промытый чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем его пропускают через мясорубку. Пюре из чернослива отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании выпаривают, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую горячую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или на противень или на пергаментную бумагу (положенную на лист), которые также смазывают маслом, и сушат.

ЖЕЛЕ

ЖЕЛЕ Еще один вид лакомства, который можно будет самостоятельно изготовить из плодов и ягод нашего огорода. Если предыдущие рецепты открывали перед нами жидкие фракции фруктовых лакомств, то здесь уже совершен переход к твердым. Во многих фруктах и ягодах содержатся пектиновые вещества, которые при достаточном уваривании концентрируются и застывают, придавая желе необходимую упругость. Иногда этих

веществ не хватает, и приходится прибегать к помощи желатина, который добавляют в продукт, когда варят желе. Еще одно немаловажное качество желе - это цвет и прозрачность. Зачастую желе украшают торты и праздничные столы, и чистоте цвета некоторые хозяйки придают большое значение.

Желе из красной и белой смородины

Желе из красной и белой смородины На 200 г сока 250 г сахара Сок красной смородины содержит большое количество желирующих веществ. Красивое, ярко окрашенное желе выходит из сырого сока красной смородины. На граненый стакан сока красной смородины берут тонкий стакан сахарного песка и перемешивают до полного растворения. Массу разливают в мелкую тару, накрывают пергаментной бумагой и завязывают. Так же возможно приготовить и желе из сока белой смородины. Еще более ароматное желе получается при смешивании соков малины, красной, белой и черной смородины. На 3 части сока красной и белой смородины необходимо брать 1 часть сока черной смородины и 1 часть сока малины. Если банки поставить в прохладное место, желе получится быстрее. Такое желе хорошо хранится до весны.

Виноградное желе

Виноградное желе На 0,5 л сока 0,5 ст. сахара и 2 стакана воды Созревшие ягоды винограда вымыть, сложить в глубокую посуду и поставить в кипящую воду. Варят виноград до тех пор, пока на всех ягодах не полопается кожура и не вытечет сок. Сок, полученный при варке, процеживают сквозь сито, на котором расстилают тонкую ткань. При этом ягоды не мнут. Добавляют сахар и воду и варят до тех пор, пока не образуется желе. Чтобы определить готовность, каплю желе бросают в холодную воду. Если капля не расплывается, желе готово. Перелить желе в стеклянные банки, остудить и завязать пергаментной бумагой.

Кизиловое желе

Кизиловое желе На 1 л сока кизила - 800 г сахара и 1 стакан айвового или яблочного сока Кизил переберите, вымойте и измельчите, поместите в эмалированную или алюминиевую посуду и залейте таким количеством воды, чтобы покрыть плоды. Варите плоды до размягчения, не допуская их разваривания. Полученный сок процедите, добавьте сахар и 1 стакан яблочного или айвового сока для желирования. Затем уварите до температуры 104 С или до 1/3 части объема от первоначальной массы.

Рябиновое желе

Рябиновое желе На 1 кг рябины 2 стакана воды Спелые ягоды Невежинской рябины вымойте, снимите с кисти, залейте горячей

водой и проварите до полного размягчения. Затем массу отпрессуйте через тканевый мешочек, взвесьте и добавьте равное количество сахара и уварите до температуры 104 С . В горячем виде разлейте массу по горячим банкам, прикройте марлей и оставьте до полного остывания, затем завяжите пергаментной бумагой. Таким же способом можно приготовить желе и из других видов рябины, кроме черноплодной, в которую необходимо добавлять лимонную кислоту.

Желе из лесной рябины

Желе из лесной рябины На 1 кг плодов 1,5 - 2 стакана воды, на 1 л отвара 1 кг сахара Рябину для этого желе берут после первых заморозков. Бланшируют ягоды в кипящем растворе поваренной соли. Затем ягоды промывают и варят в 1,5 - 2 стаканах воды. Разваренную массу отжимают через марлю или полотно. На 1 литр получившегося отвара добавьте 1 кг сахара и уварите до тех пор, пока в кастрюле не останется примерно две трети первоначального количества сока. Горячее желе разливают в горячие сухие стеклянные банки и ставят в холодное место, прикрыв марлей. После охлаждения банки завязывают пергаментной бумагой.

Облепиховое желе

Облепиховое желе На 1 л полученного сока 850 г сахара Желе из сока облепихи готовится с мякотью. Использовать можно как свежие, так и замороженные плоды. Облепиху моют и в зависимости от степени зрелости, опускают на 2 - 3 минуты в кипящую воду (сочные и мягкие плоды не бланшируют). Затем протирают сквозь сито. Полученный сок нагревают до 70 С, добавляют сахар, помешивают до полного его растворения и варят до готовности, постепенно уменьшая огонь. Готовность наступает, когда температура достигнет 104 - 105 С. После этого горячее желе разливают в чистые сухие банки, прикрывают марлей и оставляют до полного охлаждения. После охлаждения завязывают пергаментной бумагой.

Желе из барбариса

Желе из барбариса На 1 кг плодовой массы 1 стакан воды, 1 - 1,2 кг сахара Вымойте плоды барбариса, залейте водой, поставьте на огонь и, помешивая, прогрейте до размягчения ягод. Затем плоды протрите сквозь сито. В протертую массу добавьте сахар и уваривайте до температуры 104 - 105 С. В горячем виде разлейте желе по горячим банкам, остудите и завяжите пергаментной бумагой.

Желе из ирги

Желе из ирги На 0,5 л сока ирги 0,5 л сока красной или белой смородины и 600 г сахара . Ягоды после сбора надо выдержать

одну неделю, чтобы легче было отжать сок. Ягоды вымыть, раздавить, прогреть минут 10 при температуре 60 С, отпрессовать. Смешать сок ирги с соком красной или белой смородины, добавить сахара и варить до температуры 105 С. Разлить в горячие банки, охладить и завязать пергаментной бумагой.

Ежевичное желе с черной бузиной

Ежевичное желе с черной бузиной

На 1, 2 л сока 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты

сите под текущей водой, бузину промывают и вручную (в резиновых перчатках) отделяют от кистей. Ягоды слегка раздавливают в кастрюле, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Горячие ягоды с соком выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях, или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета, и оставляют протекать. Чистый сок варят малыми порциями в широкой кастрюле, чтобы отпарить около трети объема. В сок засыпают пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), и варят дальше. Когда сахар растворится, добавляют оставшийся сахар и варят при интенсивном кипении. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью. Из ягод, которые остались на ткани после вытекания сока, можно приготовить мармелад.

Желе землянично-смородиновое

Желе землянично-смородиновое На 1 л сока 500 - 700 г сахара Очистите равное количество земляники и белой смородины, раздавите деревянной толкушкой, отпрессуйте либо пропустите через соковыжималку или мешочек. Когда сок отстоится, его осторожно слейте, добавьте указанное количество сахара и уваривайте на огне, постоянно снимая пену. Готовое желе слейте в стеклянные банки и завяжите пергаментной бумагой

Желе из малины и смородины

Желе из малины и смородины На 1 л сока 500 - 600 г сахара Возьмите поровну малины и белой смородины, раздавите толкушкой, отпрессуйте через мешочек или пропустите через

соковыжималку. Когда сок отстоится, осторожно его слейте, прибавьте сахар и уварите на огне, постоянно снимая пену. Готовое желе слейте в горячие банки, прикройте марлей и держите до полного остывания. Затем банки покрывают пергаментной бумагой и завязывают. При желании желе сливают в горячие банки до верха и закатывают.

Желе из шелковицы с яблоками

Желе из шелковицы с яблоками На 1 л сока 600 г сахара Взять равные доли шелковицы и кислых, возможно опавших, яблок. У яблок удаляют чашелистики, плодоножки и червивые места. Яблоки моют, с кожурой и сердцевиной нарезают на куски, заливают водой, чтобы они утонули, и варят под крышкой до размягчения. У промытой шелковицы удаляют чашелистики, ее раздавливают, добавляют к полумягким яблокам и под крышкой варят дальше, чтобы фрукты размягчились. Фрукты с соком перекладывают в плотный мешок, подвешенный над тазом, и оставляют протекать. Чистый сок выпаривают мелкими порциями в широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. По частям добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желировать. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Желе яблочные

Желе яблочные На 1 л сока 500 г сахара Первый способ Для приготовления желе берут слегка недозрелые яблоки, поскольку в них содержится больше пектина и кислоты, необходимых для получения плотного желе. Если желе приготовляют из летних сладких яблок, то в сок необходимо добавить лимонную кислоту (2 - 3 г на 1 л), либо разбавить его пополам или на одну треть соком красной смородины или соком кислых ягод. Свежеотжатый или заранее заготовленный сок кипятят на сильном огне 10 - 15 минут, снимая пену, добавляют сахар, размешивают массу до полного растворения сахара и варят на слабом огне 25 - 30 минут. Готовую массу разливают в банки и ставят в прохладное место. Если отжатый сок получился мутным, его фильтруют через фланель или через 2 слоя марли.

Желе яблочное - Второй способ

Второй способ На 1 стакан сока - 1 стакан сахара, 0,5 г лимонной кислоты При чистке яблок для приготовления компотов и варенья остается много отходов - кожица и сердцевина. Из них можно приготовить отличное желе. Уложенные в таз отходы заливают водой так, чтобы они были ею

покрыты, затем ставят таз на огонь, доводят до кипения и выдерживают при кипении 20 минут. После прогрева дают массе отстояться. Затем аккуратно сливают получившийся сок, добавляют сахар и уваривают до температуры 105 С. Если яблоки были сладкие, то в конце варки на тазик нужно добавить 4 - 5 граммов лимонной кислоты.

Желе яблочное - Третий способ

Третий способ На 1 стакан сока - 1 стакан сахара Яблоки нарезают мелкими кусочками или пропускают через овощерезку, отпрессовывают, фильтруют через два слоя марли; того же можно добиться, пропустив яблоки через электрическую соковарку. Ягоды красной смородины моют, раздавливают деревянной толкушкой и отжимают через мешочек. Сок красной смородины соединяют с яблочным в равных пропорциях. Засыпают сахар - по 1 стакану на каждый стакан сока и, перелив сок в тазик, уваривают до температуры 105 С. В горячем виде разливается по банкам.

Желе яблочное - Четвертый способ (с земляникой)

Четвертый способ (с земляникой) На 4 стакана яблочного сока 2 стакана земляничного; на 1 л смеси соков - 1 кг сахара Вначале изготовляют сок. Землянику очищают, раздавливают деревянной толкушкой, ставят на огонь и прогревают при температуре 60 С в течение 5 минут. Отжимают сок. На 4 стакана яблочного сока берут 2 стакана земляничного. На 1 л смеси берут 1 кг сахара и, смешав, уваривают на медленном огне до 105 С.

Желе яблочное - Пятый способ (с соком клюквы)

Пятый способ (с соком клюквы) На 1 литр смеси соков 1,2 кг сахара. Вначале готовят точно так же, как указано в третьем способе. Клюкву переберите, раздавите толкушкой, поставьте на огонь и прогрейте 10 минут при температуре 60 С. Затем пересыпьте в мешочек и отожмите. Смешайте 4 стакана яблочного сока с 2 стаканами клюквенного. Засыпьте сахар и на медленном огне уварите до 105 С.

Желе яблочное - Шестой способ

Шестой способ На 1 кг очищенных яблок - 1 кг сахара Яблоки очищают и, разрезав на куски, варят с добавлением лимонного сока (на 10 яблок - сок 1 лимона). Когда яблоки разварятся, их откидывают на сито, дают хорошо стечь, жидкость собирают и варят вместе с жидкостью, оставшейся в тазу. Добавляют сахар и кипятят, снимая пену, 4 - 5 минут. Незадолго до снятия с огня прибавляют в него мелко накрошенную и прокипяченную в горячей воде лимонную цедру. Когда жидкость прекратит прилипать к мешалке, а будет стекать ровной струей, желе готово.

Несколько видов желе на основе яблок

Несколько видов желе на основе яблочного сока Все желе готовятся по одной технологии: сок (или смесь соков) кипятить на сильном огне 10 - 15 минут, добавить сахар и кипятить еще 10 - 15 минут. После этого сок профильтровать через фланель, разлить по банкам и закупорить.

Желе из яблочного сока

Желе из яблочного сока 1 л яблочного сока

Желе яблочно-земляничное

Желе яблочно-земляничное 0,5 л яблочного сока 0,3 л земляничного сока 0,3 кг сахара

Желе яблочно-абрикосовое

Желе яблочно-абрикосовое 0,5 л яблочного сока 0,3 л абрикосового сока 0,5 кг сахара

Желе яблочно-малиновое

Желе яблочно-малиновое 0,5 л яблочного сока 0,3л малинового сока 0,5 кг сахара

Желе яблочно-вишневое

Желе яблочно-вишневое 0,5 л яблочного сока 0,3 л вишневого сока 0,5 кг сахара

Желе яблочно-красносмородиновое

Желе яблочно-красносмородиновое 0,5 л яблочного сока 0,4 л сока кр.смородины 0,5 кг сахара

Желе яблочно-черносмородиновое

Желе яблочно-черносмородиновое 0,5 л яблочного сока 0,4 л сока черной смородины 0,5 кг сахара

Желе яблочно-клюквенное

Желе яблочно-клюквенное 0,5 л яблочного сока 0,3 л сока клюквы 0,5 кг сахара

СМОКВЫ или ПАСТИЛА

СМОКВЫ или ПАСТИЛА Это еще один вид консервации, где плоды и ягоды выступают в гораздо более концентрированном виде, уваренные и подсушенные почти до твердости. Особую прелесть этому блюду придает сахарная пудра, снежком покрывающая поверхность пастилы, не давая ей слипнуться. Основа любого вида пастилы - фруктовое пюре, приготовление которого нами описано выше.

Пастила абрикосовая

Пастила абрикосовая На 1 кг абрикосового пюре150 г сахара Приготовьте пюре из отбракованных перезревших абрикосов и сварите его до загустения при непрерывном помешивании. Добавьте сахар и варите до готовности. Дальнейший процесс приготовления аналогичен тому, как приготовлена пастила из алычи.

Пастила из алычи

Пастила из алычи На 1 кг пюре 1 кг сахара Сложим алычовое пюре в эмалированном тазу, поставим на небольшой огонь, небольшими порциями добавим сахар и, непрерывно помешивая, уварим до момента, когда объем пюре составит половину к первоначальному объему. Положите на противень пергаментную бумагу, слегка смажьте ее прокаленным рафинированным растительным маслом и размажьте по ней свежеприготовленную массу слоем 2 сантиметра. Медленно сушите пастилу в духовке на слабом огне. Готовую пастилу порезать на куски, свернуть листом, уложить в банки и закупорить. Эта кисло-сладенькая пластиночка в небольших количествах прекрасно дополняет плов, жареное мясо, ею любят лакомиться дети.

Смоква из боярышника

Смоква из боярышника На 1 кг пюре из плодов 250 - 300 г сахара Возьмите пюре из плодов боярышника и добавьте сахарный песок. Все перемешайте. Постелите на противень пергаментную бумагу, смазанную тонким слоем прокаленного рафинированного растительного масла. Разложите фруктовую массу слоем 1 - 1,5 сантиметра на противень и сушите в духовке на слабом огне и при открытой дверце.

Пастила грушевая

Пастила грушевая На 1 кг груш 200 г сахара Зрелые груши нарежем дольками, разварим с небольшим количеством воды и перетрем через сито. Помешивая, уварим до густоты, добавим сахар и продолжим варить до полного загустения. Выложим массу на пергаментную бумагу, постеленную на противень (не забудем смазать ее растительным маслом) и высушим в духовке с открытой дверцей при слабом огне.

Грушевая паста

Грушевая паста

На 1 кг грушевого пюре 400 г сахара

цевину и плодоножки с сосудистыми пучками, груши разрезают на куски и отваривают под крышкой до размягчения. Затем их пропускают через соковыжималку (если желают получить пасту нежнейшей консистенции, пропускают дважды). Отвешивают порцию пюре для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании отпаривают, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенную порцию сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую густую пасту разливают по металлическим формам, смазанным маслом, или раскладывают слоем около 15 мм на противень или пергаментную бумагу (положенную на лист), причем оба должны

быть смазаны маслом. Длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат.

Пастила ежевичная

Пастила ежевичная На 1 кг ягодного пюре 0,5 кг сахара Свежее ягодное пюре, положите в таз и при постоянном помешивании частями добавляйте сахар. Смесь должна увариться до объема, вдвое меньше первоначального. Уварите смесь до плотности желе, потом разлейте по формам и поставьте в духовку для закипания при температуре 60 - 70 С в течение 10 часов. Подсушенную пастилу порежьте на кубики, посыпьте сахарной пудрой или кокосовой стружкой, уложите в коробочки, устланные пергаментной бумагой, и храните в сухом прохладном месте.

Смоква из калины

Смоква из калины 1,5 - 2 кг калинового повидла Готовится из калинового повидла. Возьмем большое блюдо, смочим водой и выльем на него повидло так, чтобы оно легло слоем не более 2 - 3 мм. Положим блюдо в духовку и начнем сушить при температуре 40 - 60 С. Обсушенную пастилу нарежем на пластинки и посыплем сахарной пудрой. Хранить в герметически закупоренных стеклянных банках.

Смоква из клубники

Смоква из клубники На 5 стаканов ягод 3 стакана сахара Спелые очищенные ягоды клубники кладут в кастрюлю и пересыпают сахаром. Когда ягоды дадут сок, их перекладывают в таз и варят на слабом огне, все время помешивая. Варят до момента, когда масса будет легко отделяться от дна таза. В конце варки при желании можно прибавить измельченные грецкие орехи. Сваренную массу выкладывают на плоское блюдо, смоченное холодной водой, разравнивают водой и подсушивают на воздухе. Можно подсушить и в духовке, в этом случае массу выкладывают тонким слоем на пергаментную бумагу, смазанную тонким слоем сливочного масла и положенную на противень. Сушить смокву надо при открытой дверце на слабом огне или при температуре 50 - 60 С. Хранят смокву в коробках или банках, закрытых пергаментной бумагой.

Смоква из крыжовника

Смоква из крыжовника Для сиропа: на 1 кг пюре 2 кг сахара и 300 г воды Тщательно промоем в холодной проточной воде отсортированные зрелые ягоды крыжовника. Нальем в эмалированный таз воды на 2 пальца, сложим туда ягоды и начнем кипятить на слабом огне, постоянно помешивая до полного размягчения массы. Масса должна уменьшиться в объеме вдвое против первоначального. В горячем состоянии ягоды протираем сквозь сито, полученное пюре смешиваем с водой, в

которой варился крыжовник, и опять увариваем вдвое. Затем противень застилаем пергаментной бумагой, смазываем ее поверхность растительным маслом и заливаем полученную массу. Сушим пастилу в духовке при слабом огне и открытой дверце 10 - 12 часов или на солнце. Готовую пастилу нарежем кусочками и, обсыпав сахарной пудрой, сложим в чистые сухие стеклянные банки, герметично закрытые пластмассовыми крышками.

Смоква из малины

Смоква из малины На 5 стаканов ягод 2 - 3 стакана сахара Спелые очищенные ягоды малины засыпают в кастрюлю и пересыпают сахаром. Когда ягоды дадут сок, их перекладывают в таз и варят на слабом огне, все время помешивая. Варят до момента, когда масса будет легко отделяться от дна таза. В дальнейшем со смоквой поступают так же, как со смоквой из клубники.

Смоква из морошки и яблок

Смоква из морошки и яблок На 1 кг ягод морошки 1 кг яблок и 2 кг сахара Яблоки почистить и порезать, измельчить в мясорубке вместе с морошкой. Добавить сахар и, выложив в тазик, варить до консистенции густой сметаны. Полученную массу вылить на противень, застеленный промасленной пергаментной бумагой, и сушить в духовом шкафу или на солнце 1 - 2 дня.

Смоква облепиховая

Смоква облепиховая На 1 кг облепиховой массы 0,5 кг сахара Этот рецепт доказывает, что у хорошей хозяйки все пойдет в дело. Если у вас после приготовления облепихового сока остались выжимки, не торопитесь выбрасывать их. Залейте их водой, проварите и пропустите через мясорубку, положите в кастрюлю и, добавив сахар, варите до тех пор, пока не загустеет. Готовую смокву охладите на свежем воздухе, раскатайте слоем 1,5 - 2 см, нарежьте пластинками, пересыпьте сахарной пудрой и сложите в стеклянные банки, закупорив их герметично.

Смоква из лесной малины

Смоква из лесной малины На 1 кг ягод 500 г сахара Размятые и протертые сквозь сито ягоды смешивают с сахаром и уваривают. Варят смокву на слабом огне, постоянно помешивая. Момент готовности определяют, когда масса начнет тянуться за лопаткой и отделяться от дна таза. Готовую смокву выложить на блюдо, смоченное водой, когда подсохнет, порезать на кубики, обсыпать сахарной пудрой и подавать на стол или же хранить в стеклянной посуде, затянутой пергаментной бумагой, в холодном месте.

Смоква рябиновая

Смоква рябиновая На 1 кг пюре 1 кг сахара После первых же

морозов соберите ягоды рябины, очистите, промойте и сложите в кастрюлю, плотно закройте ее крышкой и поставьте в духовку на 4 - 5 часов при температуре 50 - 60 С. Когда ягода размякнет, переложите ее в таз, залейте горячей водой так, чтобы она только покрывала ягоды, и варите 1 час. Сняв с огня, протрите ягоды сквозь частое сито. Добавьте равное количество сахара и снова варите на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет и не начнет легко отделяться от донышка таза. Смочите водой фаянсовое блюдо и ровным слоем выложите в него густую массу. Поставьте блюдо на 2 - 3 дня в теплое место. Застывшую массу после окончательного высыхания режут на кубики и ромбики, обсыпают сахарной пудрой, песком или стружкой кокоса. Хранят смокву в стеклянных банках, закрытых пергаментной бумагой, в сухом прохладном помещении.

Старинная сливовая

Старинная сливовая смоква 1 - 2 кг сливового пюре Варится без сахара или каких- либо иных добавок. Возьмите сливовое пюре, выложите в таз и на малом огне варите, помешивая, до тех пор, пока не уварится вдвое от первоначального объема. Три ложки растительного масла прокалите на сковородке до тех пор, пока не появится дымок. Протрите этим маслом белую бумагу и застелите противень. Вылейте смокву на бумагу слоем 2 сантиметра и разровняйте. Сушите на солнце в течение 3 - 5 суток. Храните завернутой в бумагу.

Смоква из черной смородины

Смоква из черной смородины На 1 кг ягод 500 г сахара и 50 г воды. Ягоды моют и высушивают, затем смешивают их с сахаром и водой, ставят на слабый огонь и варят, помешивая деревянной лопаточкой, пока масса не будет отставать от дна посуды и тянуться за лопаточкой. Готовую массу выложить на блюдо, смоченное водой. Когда масса высохнет, ее нарезают кубиками, ромбиками, посыпают сахарной пудрой или кокосовой стружкой, укладывают в стеклянную посуду и завязывают пергаментной бумагой.

Шиповная смоква

Шиповная смоква На 3 кг плодов шиповника 800 г сахара и 1 яичный белок Возьмите свежие плоды шиповника и освободите их от семян и волосков. Пропустите плоды через мясорубку и перемешайте с сахаром и яичным белком. Возьмите веничек и хорошенько взбивайте смесь до тех пор, пока она не вспенится, затем выложите в емкости, выложенные промасленной бумагой и прогревайте в духовке до готовности.

Яблочная пастила

Яблочная пастила На 1 кг яблок 800 - 900 г сахара Яблоки

испеките в духовке и протрите через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогрейте и при непрерывном помешивании добавьте сахар. Продолжайте уваривать пюре до консистенции густой сметаны. Горячую массу вылейте в емкости, устланные промасленным пергаментом. Поставьте емкости в духовку, нагретую до 65 - 70 С, на 10 - 12 часов. Пастилу можно сделать двухслойной, если на следующий день вы приготовите еще одну порцию пюре. Можете снова наполнить им те же лотки и снова подсушить в духовке.

Старинная яблочная пастила

Старинная яблочная пастила Кислые яблоки кладут в кастрюлю не разрезая, наливают холодной воды, чтобы ею покрылись яблоки, и уваривают, пока кожица будет лопаться (если надо, то по временам подливать воды); вываливают на решето, дают стечь воде и протирают. На 800 г этого пюре взять 1 кг сахара или меду (для дешевой пастилы) и 3 белка, перемешать все и бить венчиком, пока масса побелеет и погустеет. Потом прибавить 100 г толченого горького миндаля и 2 лож. розовой воды или настойки ванили, выложив в чисто выструганный ящик, устланный белой бумагой, и поставить в хорошо натопленную печь на 24 часа. Ящики с пастилой ставить на деревянные бруски, но не прямо на под. Когда пастила подсохнет, вынуть из печи и дать остыть; затем пастилу из ящика опрокинуть на доски, устланные бумагой, и поставить опять в печь в легкий дух, чтобы пастила обсохла со всех сторон.

Пастила крыжовенная

Пастила крыжовенная Еще недозрелый зеленый крыжовник уваривают в воде до мягкости и, откинув на решето, протирают горячий. На 2 стак. этого пюре берут 1 1/2 стак. мелкого сахара и 2 белка, взбивают как можно лучше, выкладывают в ящик и поступают далее как в предыдущем.

Пастила малиновая

Пастила малиновая В муравленый горшок помещают ягоды, горшок замазывают тестом и ставят в легкий дух печи, где дают хорошо упреть; делают пюре и на каждые 2 стак. его берут 1 стак. мелкого сахара, взбивают в пену с 1 белком, раскладывают в ящик и сушат.

Пастила брусничная

Пастила брусничная Приготовляют пюре из брусники как в предыдущем, на 2 стак. этого пюре берут 1 1/2 стак. мелкого сахара, все хорошо взбивают, кладут в ящик, но не толстым слоем, и сушат в печи; когда первый слой высохнет, то кладут на него второй, опять сушат и т. д., пока ящик наполнится. Пастилу прикрывают белой бумагой, а ящик закупоривают и хранят в

сухом месте. Эта пастила сохраняется очень долго и сухая еще вкуснее. Или На 800 г брусники берут 1 фун. хорошего меду (можно и сахар), прибавить воды, если берут сахар, и уваривают, пока взятая капля будет застывать на холоду, а самую массу можно будет резать ножом; выкладывают на чистую доску, дают остыть, режут на ровные куски, пересыпают мелким сахаром и складывают в банки.

Пастила клюквенная

Пастила клюквенная Хорошо замороженную клюкву толкут на холоду в деревянной ступке, потом выкладывают на решето, а под него помещают деревянную миску и переносят в теплое место, причем клюквенный сок начнет стекать; когда соку наберется порядочно, то клюкву протирают в сок, прибавляют мелкого сахара по вкусу или берут его равное по весу с пюре количество (можно брать в 1 1/2 раза больше патоки), перекладывают в ящики и сушат. Для запаха можно прибавить немного розового масла.

Пастила разноцветная

Пастила разноцветная Вначале приготовляют разные сорта пастилы, например, яблочную и грушевую, или же черносмородинную и вишневую, или малиновую и клюквенную и т.д., затем сушат их и на каждый высохший слой накладывают новый слой пастилы, например, сначала накладывают слой белой яблочной пастилы, дают высохнуть и на нее - слой вишневой, дают высохнуть, затем кладут слой клубничной, потом - черной смородины и так далее, по своему усмотрению.

МАРМЕЛАДЫ

МАРМЕЛАДЫ Превосходное сладкое блюдо, неотъемлемое сопровождение хорошего крепкого чая и теплой задушевной беседы. Стоит ли говорить о том, что никакой фабричный мармелад не сравнится с тем, который делает хозяйка дома из плодов, щедро политых потом на приусадебном участке. Мармелады готовят из измельченных, тщательно протертых плодов и ягод, уваренных в сахаре. В отличие от плодовоягодных джемов, в мармеладе не остается вязких кусков, он получается настолько плотным, что его легко резать. По сравнению с джемом в мармеладе содержится больше плодовой мякоти, и варить его нужно дольше, чем джем. Что же касается питательных свойств, то здесь мармелад ничуть не отличается от джема. Мармелад можно употреблять также для начинки пирогов, он не растекается при высоких температурах. Он может послужить и украшением для тортов, наряду с желе и цукатами. На мармелады можно использовать менее ценные, малопривлекательные внешне, недозрелые и перезрелые плоды и ягоды, а также отходы,

образующиеся при приготовлении джемов. Для мармелада стоит запастись фигурными формочками и достаточным количеством коробочек, где плоды ваших трудов могли бы храниться достаточно долго.

Абрикосовый мармелад

Абрикосовый мармелад На 1 кг абрикосов - 600 г сахара, 1 стакан воды, 3 - 5 г лимонной кислоты Отбракованные абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите, положите плоды в кастрюлю и добавьте воду. Подогревайте на слабом огне до полного размягчения и в горячем виде протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар, тщательно перемешайте и варите до готовности. Готовый мармелад весит ровно вдвое больше сахара, взятого для его приготовления.

Мармелад айвовый

Мармелад айвовый На 1 кг айвы 0,5 кг сахара, 2 стакана воды Нарежьте дольками тщательно вымытые плоды вместе с сердцевиной, сложите в кастрюлю и добавьте воды. Варите под крышкой до полного размягчения плодов. В горячем виде плоды необходимо протереть сквозь сито. Добавьте в полученное пюре сахар и, постоянно помешивая, варите на слабом огне до готовности. Готовую массу выложите на противень, выстланный пергаментной бумагой и посыпанный сахарной пудрой или песком. Тщательно разровняйте мармеладную пластину, после высыхания порежьте ее на фигурные кусочки и посыпьте сахарным песком. Храните мармелад в сухом прохладном месте. Этот мармелад можно готовить слоеным - в сочетании с другими мармеладами: из яблок, слив и т.д. Получится необычайно интересный и очень приятный на вкус трехслойный мармелад.

Мармелад из брусники

Мармелад из брусники На 1 кг брусники 400 г сахара Спелые ягоды варите до размягчения с несколькими ложками воды, потом разомните их пестиком и протрите сквозь сито. Смешайте пюре с сахаром. После растворения сахара уварите массу до готовности и выложите массу в формочки, застеленные пергаментной бумагой для застывания.

Мармелад из бузины

Мармелад из бузины

На 1 кг бузины 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

обрывают с кистей и взвешивают. Взвешенную порцию замачивают в кастрюле и при постоянном помешивании варят, чтобы часть жидкости испарилась, а кожура размягчилась. Чтобы получить нежнейший мармелад, бузину пропускают через машинку для отжатия фруктов. Приготовленную бузину

отпаривают в тонком слое в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем добавляют четверть из отвешенного количества сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с четырьмя ложками сахара, засыпают в бузину и варят. Когда сахар растворится, добавляют остальной сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Мармелад из бузины с черносливом

Мармелад из бузины с черносливом

зревшего настоящего чернослива или получернослива На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

воды и отваривают под крышкой до размягчения. Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают с кистей. Бузину и мягкий чернослив пропускают через машинку для отжатия фруктов, удобное количество пюре наливают в широкую кастрюлю и при постоянном помешивании варят, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем присыпают около четверти отвешенного сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с четырьмя ложками сахара, засыпают в пюре и варят дальше. Как только сахар растворится, постепенно добавляют остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад начнет желировать, нагрев прекращают. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Виноградный мармелад

Виноградный мармелад Для раствора: 1 ст. ложка питьевой соды на 5 кг винограда Отделите ягоды от гребня, хорошенько вымойте, опустите ягоды в кипящий содовый раствор. Остывшие ягоды разомните и протрите сквозь сито, отделяя мякоть от кожицы и семян. Протертую массу, постоянно помешивая, уварите на слабом огне до готовности.

Вишневый мармелад

Вишневый мармелад

и светлых плодов На 1 кг вишневого пюре 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

сок собирают. Вишню заливают несколькими ложками воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки и варят в широкой кастрюле; как только объем сократиться на треть, засыпают четверть из установленного количества сахара и варят 10 минут. Пектиновый порошок смешивают с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г), засыпают его в мармелад, варят 3 минуты и по частям добавляют оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось, Образующуюся при кипении пену удаляют в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Когда мармелад загустеет, определяют его желирующую способность, кипение прекращают и горячим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Хороший вишневый мармелад

Хороший вишневый мармелад На 600 г вишневого пюре 0,25 л яблочного сока, 600 г сахара Приготовить вишневое пюре, как указано в разделе о пюре, смешать его с соком кислых яблок и сахаром. Варить до готовности, постоянно помешивая. Масса готового мармелада должна быть вдвое больше массы истраченного на него сахара. В горячем виде расфасовать по банкам и герметично закупорить. Из банок мармелад извлекайте ножом или ложкой, вырезанные кусочки обкатайте в сахарном песке.

Мармелад грушевый

Мармелад грушевый На 1 кг груш 0,5 кг сахара Зрелые груши вымойте, разрежьте на четвертинки, удалите сердцевину. Уложите груши в тазик, залейте водой с верхом и варите до полного размягчения. После этого протрите груши через дуршлаг и полученную массу вновь поставьте на слабый огонь. Лишь в конце варки мы добавляем сахар. Готовую массу разольем по банкам и после охлаждения закупорим.

Мармелад кизиловый

Мармелад кизиловый На 5 кг кизила 2,5 кг сахара, 2 л воды Для варки мармелада берут кизил перезрелый и даже мятый, непригодный для варенья. 5 кг спелого молодого кизила моем, удаляем косточки, высыпаем в кастрюлю, вливаем воду и ставим вариться до тех пор пока ягоды полностью не размякнут. Воду слить и использовать для приготовления желе. Остальную массу протираем сквозь сито, добавляем сахар и варим до нужной густоты, постоянно помешивая. Готовый мармелад выкладывают

на фаянсовое или стеклянное блюдо, смоченное холодной водой, разравнивают ножом и подсушивают на воздухе. Хранят его в стеклянной посуде или наглухо закрытых коробках.

Клубничный мармелад

Клубничный мармелад

т.п.) На 1 кг клубничного пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 - 3 г лимонной кислоты

Ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном помешивании разваривают. Клубнику пропускают через машинку для отжатия фруктов (часть зернышек при этом переходит в пюре, что не является недостатком). Пюре отвешивают для одной порции, при постоянном помешивании отваривают в низкой широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. Затем добавляют четверть порции сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с 4 ложками сахарной пудры, примешивают к ягодам, после растворения сахара постепенно добавляют остаток сахара так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Если на мармеладе образуется пена, ее собирают в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают и переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный мармелад со смородиной

Клубничный мармелад со смородиновым или крыжовенным пюре

т.п.) На 700 г клубничного пюре 700 г сахара, 300 г пюре из красной смородины или недозрелого крыжовника Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, снова ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном помешивании разваривают. Смородину промывают, ягоды обрывают, подливают немного воды и отваривают до размягчения (крыжовник промывают, удаляют плодоножки и чашелистики, раздавливают, подливают воды и варят 10 - 20 минут до размягчения). Смородину или крыжовник смешивают с клубникой и все пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки и при постоянном помешивании варят в низкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. Затем постепенно добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы мармелад начал желировать. Когда он достаточно загустел,

проверяют его желирующую способность. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Мармелад клюквенный

Мармелад клюквенный На 900 г клюквенного пюре 600 г сахара Опустите промытую клюкву в кипящую воду на 3 - 4 минуты, затем откиньте на дуршлаг, измельчите пестиком и протрите сквозь дуршлаг. Пюре переложите в варочный тазик, подогрейте и добавьте сахар. Варите до готовности, время от времени взвешивая тазик. Масса мармелада должна быть вдвое больше массы истраченного на него сахара.

Зеленый мармелад из крыжовника

Зеленый мармелад из крыжовника На 1 кг крыжовника 550 г сахара. Этот мармелад благородного изумрудного цвета великолепно смотрится на десертном столе. Готовить его не сложнее, чем обычный мармелад. Возьмем твердый, недозрелый крыжовник, сложим в кастрюлю и, добавив несколько ложек воды, накроем кастрюлю крышкой и поставим на слабый огонь. Ягоды должны стоять на огне до тех пор, пока полностью не разварятся. Ягодную массу тщательно растираем сквозь сито. Снова ставим пюре на огонь и увариваем до половины первоначального объема. Затем порциями прибавляем сахар и, помешивая, варим на слабом огне до готовности. Готовность определяем по весам. Масса полученного продукта должна составлять 1 кг. Полученный продукт выливаем в фаянсовую или эмалированную посуду, смоченную водой. Когда мармелад застынет, надо разрезать его на кубики и посыпать сахарным песком. Храните мармелад в сухом и холодном месте.

Мармелад из персиков

Мармелад из персиков На 1 кг плодов 1 стакан воды и 1,2 кг сахара Очищенные от кожицы и косточек персики, нарезанные кусочками или дольками, проварим в небольшом количестве воды на сильном огне в течение 5 - 8 минут с момента закипания, постоянно помешивая. Затем добавим сахар и будем, продолжая помешивать, варить до готовности. Длительность варки на сильном огне - 20 25 минут с момента закипания массы.

Рябиновый мармелад

Рябиновый мармелад На 1 кг ягод 2 стакана воды; на 1 кг пюре из протертой массы 600 - 800 г сахара Ягоды рябины любого сорта необходимо прежде всего отсортировать, вымыть, засыпать в таз, залить водой и варить на слабом огне до тех пор, пока

ягоды не станут мягкими. Затем ягоды протирают через сито, добавляют сахар (на черноплодную рябину стоит взять поменьше) и, помешивая, варят до загустения. Масса должна легко отделяться от дна таза. Готовый мармелад выкладывают на блюдо, смоченное холодной водой, выравнивают ножом и подсушивают на воздухе. После этого мармеладную плитку нарезают ровными кусочками и обсыпают сахарным песком или кокосовой стружкой. Хранят его в стеклянных банках, завязанных пергаментной бумагой.

Мармелад сливовый

Мармелад сливовый На 1 кг плодов 0,5 стакана воды; на 1 кг пюре 500 - 600 г сахара На 1 кг плодов 500 г сахара, цедра 1 лимона Первый способ Вымойте сливы, очистите их от косточек, помните хорошенько руками, добавьте на каждый килограмм плодов полстакана воды и разварите на слабом огне. Разваренную массу протирают через дуршлаг. Полученное пюре взвешивают и на каждый килограмм добавляют 500 - 600 г сахара. Затем пюре снова ставят на огонь и уваривают, постоянно помешивая. Мармелад варится в алюминиевой кастрюле (а еще лучше в тазу) до тех пор, пока масса не будет отставать от дна кастрюли. Готовую массу выкладывают на противень, покрытый промасленной пергаментной бумагой, на блюдо или в эмалированные формочки, смоченные холодной водой. Застывшую массу можно легко вынуть и разрезать на кусочки. Второй способ Для мармелада берут две части слив и одну часть яблок. Плоды моют, очищают от косточек, режут на дольки. Приготовленную массу разваривают на слабом огне или прошпаривают на пару, протирают сквозь сито или дуршлаг, пересыпают сахаром, добавляют мелко натертую цедру одного лимона и варят до загустения. Когда масса будет отставать от дна и тянуться за лопаточкой, мармелад готов. Готовую массу выкладывают на блюдо или в эмалированные формочки и подсушивают на воздухе.

Яблочный мармелад

Яблочный мармелад На 1 кг пюре 600 г сахара Первый способ Мармелад готовят из яблочного пюре. Если пюре готовится из летних или лежалых яблок, то вместо воды яблоки заливают соком кислых ягод. Варят его в алюминиевой посуде при постоянном помешивании до тех пор, пока масса не будет отставать от дна. Готовый мармелад горячим выливают на блюдо или эмалированный противень, смоченные водой, или на пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом. Массу разравнивают ножом и высушивают на воздухе. На 1 кг массы 500 г сахара Второй способ Яблоки пекут в духовке, протирают через

дуршлаг или сито. Затем тщательно взвешивают и, взяв необходимое количество сахара, смешивают с сахаром и продолжают готовить так же, как в первом способе. Размазанный тонким слоем мармелад можно обсыпать сахарной пудрой, сахарным песком, измельченными грецкими орехами или кокосовой стружкой.

ЦУКАТЫ

ЦУКАТЫ Этот продукт можно назвать следующим этапом превращения даров Матери - Природы в божественную амброзию. Засахаренные фруктовые цукаты подавались при дворах средневековых властителей, тогда эти лакомства играли роль наших конфет. Сейчас же они стали приятным дополнением к сладкому столу. Цукаты готовятся из всевозможных фруктов, но классическими считаются цитрусовые и бахчевые культуры. Впрочем, в средней полосе России еще предостаточно фруктов, которые при небольших усилиях приятно разнообразят ваш стол. Большинство цукатов нельзя хранить долго, они могут высохнуть и стать жесткими, поэтому некоторые виды лучше хранить прямо в сиропе, а незадолго перед употреблением доставать и подсушивать. Учтите, что приготовление цукатов - процесс длительный, зачастую он занимает 2 - 3 дня, поэтому запаситесь терпением. Уверяем вас, оно будет сторицей вознаграждено.

Цукаты айвовые

Цукаты айвовые Для сиропа: на 1 кг айвы 1,5 кг сахара и 3 стакана воды Плоды вымоем и разрежем на 4 части, удалим семенные камеры. Затем готовим сироп. В кипящий сироп опускаем айву и энергично встряхиваем. Таз снимаем с огня и отставляем на 5 - 6 часов до полного остывания. После выстаивания таз ставим на огонь, доводим до кипения, кипятим 6 - 7 минут, снимаем с огня и оставляем стоять 10 - 12 часов. Варку с выстаиванием чередуем 4 раза. После последней варки извлечем плоды из сиропа, откинем на дуршлаг для стекания сиропа и выложим на тарелки или блюдо для подсушивания.

Цукаты айвово-тыквенные

Цукаты айвово-тыквенные или айвово-кабачковые На 600 г айвы 400 г тыквы или кабачков, 1,3 кг сахара и 3 стакана воды Эти сочетания плодов и овощей, на первый взгляд, весьма непривычны, но если варить цукаты из айвы в комбинации с этими культурами, то при одновременной варке кислота и аромат айвы переходят в тыкву или кабачки, и последние приобретают очень приятный вкус и аромат. Тыкву или кабачки очищают от кожицы, семян и волокон, режут на кусочки, кубики, ромбики (тут можно использовать формочки для печенья), смешивают с дольками нарезанной айвы. Далее варить, как в предыдущем

рецепте, с теми же временными интервалами.

Цукаты из апельсинов

Цукаты из апельсинов Для сиропа: на 1 кг апельсиновых корок 1,2 кг сахара и 3 стакана воды, 3 г лимонной кислоты Корки, снятые с толстокожих апельсинов, вымачивайте 3 дня в холодной воде, меняя воду три раза в день. Вынутые из воды корки проварите 15 - 20 минут, слейте воду, корки опустите в кипящий сахарный сироп, снимите с огня и отставьте постоять 5 - 6 часов. Затем опять поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5 - 7 минут, снимите с огня и дайте постоять 10 - 12 часов. Так повторите 3 - 4 раза. В конце последней варки добавьте 3 г лимонной кислоты, выдержите 2 - 3 часа, откиньте на дуршлаг, давая сиропу стечь, затем корочки раскладывают на блюде или по тарелкам и подсушивают на воздухе. Сверху посыпать сахарным песком.

Цукаты арбузные

Цукаты арбузные Для сиропа: на 1 кг корок 1,2 кг сахара и 2 стакана воды Поставим вариться сироп из необходимого количества воды и сахара. С арбуза срежем зеленую корку, порежем на кубики, зальем водой и прокипятим в течение 10 - 15 минут, затем охладим холодной водой. Откинем кусочки на дуршлаг, чтобы вода стекла, и опустим в кипящий сахарный сироп. Варим в 3 - 4 приема с выстаиванием между каждой 10 - 12 минутной варкой по 10 - 12 часов. В конце варки добавляем 3 г лимонной кислоты. В итоге откинем цукаты на дуршлаг, дадим стечь сиропу и разложим цукаты на блюде или тарелках, дадим подсохнуть на воздухе. К концу сушки посыпаем цукаты сахарным песком и складываем в стеклянную, герметично закрытую банку, где они могут храниться всю зиму.

Цукаты "Зимняя вишня"

Цукаты "Зимняя вишня" На 1 кг вишни 2,2 кг сахара, 0,5 л воды Вишни вместе с веточками и косточками осторожно моем и кладем в эмалированную емкость. Приготовим сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды. Кипящим сиропом зальем вишню и отложим, накрыв газетой, на два дня. Затем сливаем сироп через дуршлаг. Добавим в сироп 300 г сахара, доведем его до кипения и снова зальем им вишню. Так мы будем повторять пять раз, каждый раз добавляя в сироп по 300 г сахара, кипятя его и вновь заливая им вишню с периодичностью в два дня. В последний раз оставляем вишню в сиропе на 10 - 12 дней. Затем процеживаем вишню сквозь дуршлаг, оставив там на несколько часов, чтобы сироп полнее отделился. Разложим вишню на сите или блюде и поставим в духовку сушиться при открытой дверце и температуре не выше 40 - 45 С. Как завершающий штрих - посыпание готовых

цукатов сахарным песком. Правильно приготовленные вишневые цукаты могут всю зиму храниться в герметично закрытых стеклянных банках.

Цукаты грушевые

Цукаты грушевые На 1 кг груш 1 кг сахара, 2,5 стакана воды, 2 - 3 г лимонной кислоты или сок 1 лимона Для цукатов возьмем груши твердых сортов во избежание их разваривания. Крупные плоды разрезаем на половинки или дольки, а мелкие надкалываем в нескольких местах деревянной шпилькой и бланшируем в кипящей воде 8 - 10 минут, затем быстро охлаждаем их в холодной воде. Засыплем в 2,5 стакана воды, в которой бланшировались груши, 1 кг сахара, размешаем и зальем этим сиропом охлажденные груши на 3 - 4 часа. Затем поставим на огонь и доведем до кипения. Прокипятим 5 - 8 минут и отставим на 10 - 12 часов. Так, с периодическим длительным отстаиванием необходимо кипятить груши 3 - 4 раза, пока они не станут прозрачными. В конце варки добавим лимонной кислоты или сок лимона. Затем груши откинем на дуршлаг, дадим стечь сиропу и подсушим в духовке или на воздухе.

Цукаты дынные

Цукаты дынные Для сиропа: на 1 кг очищенной дыни - 1,2 кг сахара и 2 стакана воды; в конце варки 3 г лимонной кислоты Если дыня попалась несладкая, недозрелая, не расстраивайтесь, из нее получатся прекрасные цукаты. Дыню очистите от кожицы, семечек и внутренней части мякоти, порежьте на кусочки, бланшируйте 2 - 3 минуты в кипящей воде и немедленно охладите в холодной воде, затем опустите плоды в горячий сахарный сироп. Снимите с огня и поставьте на 5 - 6 часов. Затем варите. В конце варки добавьте 3 г лимонной кислоты. Затем откиньте цукаты на дуршлаг, дайте стечь сиропу, разложите на тарелках или блюде и оставьте сушиться на воздухе. Через часок-другой посыпьте цукаты сахарным песком.

Цукаты из лимонов

Цукаты из лимонов Для сиропа: на 1 кг корок 1,3 кг сахара и 3 стакана воды; 3 г лимонной кислоты Снятые с толстокожих лимонов корки вымочите в течение 2 3 дней в холодной воде, меняя воду 2 - 3 раза в день. Затем проварите корки в кипятке в течение 20 - 25 минут, слейте воду, а корки опустите в кипящий сироп. Снимите сироп с огня и выставьте на 5-6 часов. Затем варите корки по 5-7 минут 3- 4 раза с выстаиванием по 10 - 12 часов после каждой варки. В конце варки добавляют 3 г лимонной кислоты. Корочки разложите на блюде и подсушите на воздухе.

Цукаты овощные

Цукаты овощные На первый взгляд непривычное сочетание с

сахаром плодов, которые мы привыкли употреблять с уксусом и солью, на самом деле вполне оправдано, так как плоды эти обладают своим неповторимым, очень нежным вкусом и запахом, которые сахар помогает выгодно оттенить.

Цукаты из тыквы, кабачков и патиссонов

Цукаты из тыквы, кабачков и патиссонов На 1 кг овощей 1 - 1,2 кг сахара и 3 стакана воды Овощи очищаем от кожицы и семян, разрезаем на кусочки произвольного размера и формы и опускаем в кипящий сахарный сироп, затем снимем с огня и дадим отстояться 5 6 часов. Затем снова поставим на огонь, прокипятим 5 - 7 минут и дадим постоять уже 10 - 12 часов. Такую варку с интервалами повторяем 3 - 4 раза. В конце варки добавим 3 г лимонной кислоты. Цукаты готовы, когда сахарный термометр показывает 107 - 108 С. Тогда снимаем цукаты с огня, откидываем на дуршлаг, чтобы стек сироп, и раскладываем цукаты по блюдам и тарелкам, чтобы подсушились на воздухе. Мы их ничуть не испортим, если посыплем сахарным песком.

Цукаты из зеленых помидоров

Цукаты из зеленых помидоров Для сиропа: на 1 кг помидоров 1 кг сахара, 1 стакан воды и пригоршню апельсиновой цедры Для цукатов возьмем помидоры, у которых более плотная мякоть. Помидоры надрежем, удалим семена, вымоем в холодной воде. Затем их надо залить водой и поставить на огонь. Помидоры надо довести до кипения и прокипятить 5 минут. После этого надо слить воду, вновь залить помидоры холодной водой и опять прокипятить 5 минут. Так повторим 3 раза. Затем помидоры откидываем на дуршлаг, даем стечь воде, опускаем в сахарный сироп и варим в 2 - 3 приема по 10 - 12 минут с выстаиванием 10 - 12 часов. В конце варки добавим 4 - 5 г лимонной кислоты.

Цукаты из моркови

Цукаты из моркови Для сиропа: на 1 кг моркови 1 кг сахара и 3 стакана воды, 1 г ванилина и 1 г апельсиновой цедры, 4 г лимонной кислоты Морковь надо почистить и вымыть, затем нарезать кружками или дольками, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 минут с момента закипания. После этого надо слить воду, залить морковь холодной водой и продолжить варку еще 10 минут. Так же надо будет поступить в третий раз. Затем морковь откидываем на дуршлаг, дадим стечь воде и опустим в сахарный сироп. Варим цукаты в 3 приема по 5 - 7 минут с выстаиванием 10 - 12 часов. Готовность определяем прозрачностью моркови.

Цукаты рябиновые

Цукаты рябиновые Для сиропа: на 1 кг рябины 1,2 кг сахара и 3 стакана воды Особая прелесть этих цукатов состоит в том, что рябину для них берут вместе с веточками. Ягоды осторожно моют, бланшируют в кипящей воде 3 - 5 минут и немедленно охлаждают холодной водой. Затем ягоды помещают в сахарный сироп, ставят на огонь и, доведя до кипения, снимают с огня на 5 - 6 часов. Далее предстоит варить рябину в 3 - 4 приема с кипячением по 5 - 7 минут и последующим отстаиванием в течение 10 - 12 часов. После последней варки ягоды надо откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь и выложить кисточки для просушки на тарелки и блюдца. А перед подачей на стол ягодки на веточках стоит слегка припудрить сахарной пудрой, вроде как зимним снежком... Уверяем, что гости ваши цукаты съедят вместе с веточками.

Цукаты сливовые

Цукаты сливовые На 1 кг плодов 1 кг сахара и 2 - 3 стакана воды Первый способ Из слив удалим косточки, затем сварим сахарный сироп из указанного количества воды и сахара. Опустите сливы в кипящий сироп на 5 минут, затем снимите таз с огня и дайте отстояться 10 - 12 часов. Так повторите 3 - 4 раза. В

последний раз варите до готовности. Уваренные сливы откиньте на дуршлаг, дайте стечь сиропу и подсушите. Подсушенные цукаты лучше пересыпать сахарным песком и уложить в банки или коробки для хранения. Если хранить их вам предстоит не очень долго, можно готовить цукаты с косточкой, такие более привлекательны. На 1 кг слив 1 кг сахара и 2 стакана воды 300 г грецких орехов Второй способ Некоторые на первом же этапе работы вместо удаленной косточки вставляют грецкий орех. Из слив шпилькой или специальным приспособлением удалите косточки. Почистите достаточно грецких орехов. На место каждой удаленной косточки вставьте четвертинку ядра грецкого ореха. Далее процесс изготовления цукатов происходит точно так же, как в первом способе.

Цукаты из черной смородины

Цукаты из черной смородины Для сиропа: на 1 кг ягод 1200 г сахара и 1,5 стакана воды Ягоды промоем, очистим от плодоножек и веточек и пересыплем в таз. Сварим сироп и прокипятим его 4 - 6 минут, затем профильтруем, опять доведем до кипения и горячим зальем в таз с ягодами. Все вскипятим и оставим на 10 - 12 часов. Затем ягоды увариваем до готовности, которая определяется по термометру 108 С. Ягоды откидываем на дуршлаг и в течение 2 - 3 часов даем сиропу полностью стечь. Затем ягодки раскладываем по одной на блюде или противне, дно которых слегка посыпано сахаром. Сушка происходит либо в комнате в течение 5 - 6 суток, либо в духовом шкафу при температуре 40 С в течение 2,5 - 3 часов. Чтобы цукаты не пересохли, их перекладываем в чистые сухие банки и герметично укупориваем или храним в сиропе наподобие варенья.

Цукаты черешневые

Цукаты черешневые На 1 кг черешни 2,2 кг сахара и 2 стакана воды Черешню вымоем, удалим плодоножки и косточки. Опустим минут на 5 в кипящий сахарный сироп, отставим в сторону... А дальше все, как в рецепте "Зимняя вишня".

Цукаты яблочные

Цукаты яблочные Для сиропа: на 1 кг яблок 2 стакана воды и 1,2 кг сахара. Можно использовать яблоки с кожицей, а можно и очищенные, спелые и недозрелые, даже паданцы. Крупные плоды режем на дольки, мелкие - на половинки или даже берем целиком, лишь накалываем деревянной шпилькой в нескольких местах. Опустим яблоки на 5 - 7 минут в кипящую воду, вынем и немедленно остудим в холодной воде. На той же воде, где мы их кипятили, приготовим сироп и горячим сиропом зальем яблоки. Отставим яблоки на 5 - 6 часов, затем снова вскипятим их и поварим в кипятке 5 - 7 минут. Снова снимем с огня и подождем

10 - 12 часов. Так повторяем раза 2 - 3, пока яблоки не станут прозрачными. Готовые яблоки откидываем на дуршлаг, дадим стечь сиропу и подсушим на воздухе или в духовке с приоткрытой дверцей. Цукаты можно пересыпать сахарным песком, но для длительного хранения советуем держать их в сиропе. Цукаты лимонные Преимущественно употребляются цукаты из лимонной или апельсиновой корок, которые варятся как варенье из апельсинов. Отбрасывают на решето, дают стечь сиропу и посыпают сахарным песком. Можно варить и как киевское сухое варенье, или из корок, или прямо из фруктов, разрезая их ломтиками вместе с кожицей.

Ягоды глазированные

Ягоды глазированные Ягоды опускают на очень короткое время в горячий густой сахарный сироп, вынимают дуршлагом и кладут в сахарную пудру так, чтобы ягоды одна другой не касались, но чтобы сахар хорошо пристал к ним со всех сторон.

Конфеты султанские

Конфеты султанские Взять по 200 г мелко шинкованного очищенного сладкого миндаля и перебранной, промытой и хорошо вытертой корицы, прибавить по 100 г мелко рубленных апельсинных и лимонных цукатов, просеянных кардамону, гвоздики и корицы по 25,6 г, 1 г кайенского перцу, 12,8 г имбиря, по 12,8 сушеного цвета васильков, пунцовой розы, ноготков и все хорошо перемешать вместе. В 2 кг сахару наливают 1,2 л воды и кипятить, снимая пену; когда сахар будет застывать и вытягиваться в нитки, то кладут вышеприготовленную смесь, снимают с огня, все хорошо размешивают и вливают в разборчатую деревянную, смоченную холодной водой, форму, длиной в 1 метр, шириной в 2 метра и с закраиной в 20-25 см, дают остыть, режут острым ножом поперек, чтобы образовались пластинки в виде плиток, шириной не более 10 см.

ФРУКТЫ В САХАРЕ

ФРУКТЫ В САХАРЕ Этот способ сохранения фруктов в большинстве своем не связан с тепловой обработкой и вываривaнием в сиропе. Тем не менее засахаренные плоды и ягоды надолго сохраняют свои вкусовые и питательные свойства, не требуя специальных условий хранения.

Абрикосы в сахаре

Абрикосы в сахаре Для сиропа: На 1 кг сахара 1 л воды Абрикосы помыть, разделить на половинки, удалить косточки. Положить плоды в кипящий сахарный сироп и уварить вполовину. Затем откинуть абрикосы на дуршлаг, переложить их на противень и сушить в духовом шкафу при температуре 70 С до тех пор, пока не будут готовы. Апельсиновые корки в сахаре Для

сиропа: на 1 кг корок 1 кг сахара, 3 - 4 стакана воды, 1 - 2 г лимонной кислоты Мелкой теркой соскоблить с 8 апельсинов цедру. Затем нарезать корки на полоски и свернуть в спиральки. Вымочить корки в воде в течение суток, раза 4 сменяя воду для удаления горечи. После набухания варить корки до размягчения, потом залить теплой водой. Сложить в таз корки, сахар, лимонную кислоту и залить водой. Варить до загустения, пока сироп не уварится вполовину. Затем вынуть вилкой корки по одной, обмакнуть в сахарный песок и оставить для высыхания.

Боярышник с сахаром

Боярышник с сахаром На 1 кг ягод 500 г сахара Созревшие плоды боярышника бланшируйте в кипятке 5 минут, затем протрите сквозь сито или дуршлаг. Засыпьте сахар, перемешайте, варите в течение 12 - 15 минут. Переложите в стеклянные банки и закатайте крышки.

Вишня в сахаре

Вишня в сахаре На 1 кг вишни 1, 5 кг сахара Хорошенько вымойте спелую вишню, удалите косточки и уложите ягоды в стеклянные банки, пересыпая каждый ряд сахарным песком. Поставьте банки на несколько часов на холод. Через несколько часов вишни усядутся в банке, тогда дополните банки вишней с сахаром до полного объема, сверху также посыпьте сахаром и закупорьте. Храните в темном холодном месте.

Засахаренные груши

Засахаренные груши

сердцевину и чашелистики, вырезают плодоножки с сосудистыми пучками и груши немедленно погружают в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не потемнели. Затем груши вынимают, складывают в банки и пересыпают сахарным песком.

Ежевика в собственном соку

Ежевика в собственном соку На 1 кг ягод 1,5 кг сахара Ежевику вымыть в дуршлаге и дать воде стечь. Затем уложить ягоды в сухие чистые банки и залить кипящей водой и соком ежевики. Наполненные доверху банки накрыть горячими, прокипяченными крышками и установить для стерилизации в кастрюлю с водой, нагретой до 70 С. Стерилизовать при температуре 100 С: пол-литровые - в течение 10 минут, литровые - 15 - 20 минут. После закатки крышек банки переворачивают вниз горлышком и ставят для охлаждения.

Жимолость в сахаре

Жимолость в сахаре На 1 кг ягод 1,5 кг сахара Свежесобранные ягоды жимолости укладывают в стеклянные банки, пересыпая сахарным песком, посыпать сверху последний

ряд и герметично закрыть банки.

Лесная земляника в сахаре

Лесная земляника в сахаре На пол-литровую банку - 1 стакан сахарного песка Подготовленные и очищенные от плодоножек и чашелистиков ягоды слоями укладываем на дно банки, пересыпая сахарным песком. Затем накрываем жестяными крышками, ставим по плечики в кастрюлю с водой и прогреваем до температуры 85 С в течение 20 - 25 минут. После этого банки немедленно закатываем.

Классическая "Клюква в сахаре"

Классическая "Клюква в сахаре" На 500 г клюквы 500 г сахарной пудры и белок 1 яйца Отберем целые ягоды, промоем, хорошо просушим в глубокой чашке, удалим весь мусор, вольем туда яичный белок и все аккуратно перемешаем, чтобы белок равномерно распределился по ягодам. Затем пересыпем ягоды на решето, чтобы лишний белок мог стечь, и обваляем несколько ягод в блюдце с сахарной пудрой. Откладываем их и добавляем еще горсть. В итоге все ягоды мы обкатываем в пудре и получаем столь любимые в народе белые шарики. Хранить клюкву лучше всего в холодильнике.

Красная и черная смородина в сахаре

Красная и черная смородина в сахаре См. рецепт Классическая "Клюква в сахаре". Лимонные дольки в сахаре На 1 кг лимонных долек - 1 кг сахара Лимоны берем только хорошие, без повреждений и плесени. Вымоем и высушим плоды, затем ножом из нержавеющей стали порежем их на кружки толщиной около 5 мм, потом поперек, стараясь не повредить мякоти. Тем же ножом извлечем все косточки, которые в противном случае могут дать горечь. На дно сухой и чистой банки насыпать немного сахарного песка и аккуратно уложить дольки в 3 - 4 слоя. Их посыпать сахарным песком, по возможности распределяя его равномерно. Снова укладывают слой долек, а сверху снова слой песка. Самый верхний слой обязательно посыпаем сахаром. Заполненную банку закупорим пергаментной бумагой, а сверху пластмассовой крышкой, или закатаем жестяной крышкой и ежедневно встряхиваем или переворачиваем, пока сахар не растворится. Объем плодов в банке уменьшится. Тогда надо подсыпать еще сахара или добавить лимонных долек, которые вновь пересыпать сахаром. Хранить на холоде, в подвале или холодильнике. Хранится этот продукт около полугода.

Засахаренная дыня

Засахаренная дыня 1 кг очищенной зрелой дыни; Первый раствор: 0,6 л воды, 0,15 л 8%-ного уксуса; Второй раствор: 2 кг сахарного песка, 1,5 л воды, кусочек палочки корицы, 2 гвоздики,

кусок стручка ванили Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена вместе с мягкими тканями и разрезают на узкие дольки. С долек снимают кожуру, затем их разрезают на призмочки или кубики со стороной около 10 мм. Их заливают первым раствором и оставляют в нем на 12 часов. Затем дыни отцеживают, оставляют обсохнуть и отваривают в чистой воде около 10 минут. Между тем отваривают добавки для второго раствора, добавляют обсохшие дыни и варят, чтобы раствор слегка загустел: дыни в нем оставляют лежать на ночь. На следующий день раствор с дынями снова кратко кипятят и опять оставляют лежать на ночь. На третий день дыни снова варят так долго, чтобы раствор загустел до консистенции сиропа. Дыни можно вынуть деревянной разливательной ложкой, оставить хорошо обсохнуть, разложить на металлическом подносе тонким слоем и оставить обсыхать, затем обвалять в сахарном песке и уложить в коробки. Или дыни сразу же после окончания варки раскладывают по сухим и нагретым чистым банкам, заливают горячим раствором, немедленно закрывают, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Красная смородина

Красная смородина с сахаром На 1 кг ягод 2 кг сахара Растолочь смородину деревянной толкушкой или пропустить через мясорубку. Размешать с сахаром и, переложив в чистые сухие банки, поставить в прохладное место.

Черная смородина с сахаром

Черная смородина с сахаром На 1 кг ягод 2 кг сахара Крупные ягоды смородины перемыть и, пропустив через мясорубку, перемешать с сахаром. Мешать до тех пор, пока сахар не растворится. Разложить по банкам и закупорить. Хранить в темноте и на холоде.

Засахаренные зеленые помидоры

Засахаренные зеленые помидоры 1 кг зеленых помидоров; Первый раствор: 0,6 л воды, 0,15 л 8%-ного уксуса; Второй раствор: 2 кг сахарного песка, 1,5 л воды, кусочек палочки корицы, 2 гвоздики, кусочек стручка ванили Промытые зеленые помидоры разрезают на мелкие кубики или призмочки, заливают первым раствором и оставляют на 12 часов. Затем помидоры отцеживают, оставляют обсохнуть и в чистой воде отваривают 10 минут. Между тем отваривают добавки для второго раствора, добавляют обсохшие помидоры и варят, чтобы раствор слегка загустел. Помидоры в нем оставляют на ночь. На второй день раствор с помидорами кратко отваривают и оставляют еще на ночь. На третий день помидоры варят так долго, чтобы раствор приобрел густоту сиропа. Помидоры можно вынуть деревянной

ложкой, оставить хорошо обтечь, затем разложить тонким слоем на тарелке и оставить обсохнуть, обвалять в сахаре и разложить по коробочкам. Или помидоры сразу же после окончания варки перекладывают в нагретые чистые банки, заливают горячим раствором. Банки немедленно закрывают и переворачивают вверх дном.

Фейхоа в сахаре

Фейхоа в сахаре На 1 кг плодов 1 - 2 кг сахара Плоды фейхоа вымыть, отрезать хвостики, порезать. Затем пропустить фейхоа через мясорубку и тщательно перемешать с сахарным песком. Количество сахара зависит от условий хранения заготовки. Если вы собираетесь хранить варенье в холодильнике, то достаточно 1 кг сахара на 1 кг плодов. Если же хранить в неприспособленном месте, то сахара стоит класть побольше. Из - за этого варенье частенько засахаривается, однако его нежный вкус и аромат вполне компенсируют этот недостаток.

ЗАСПИРТОВАННЫЕ ФРУКТЫ

ЗАСПИРТОВАННЫЕ ФРУКТЫ Этиловый спирт при концентрации 15% останавливает деятельность микроорганизмов. На практике это применяют при приготовлении фруктов в спирте. Используют чистый, не денатурированный спирт крепостью не менее 60 процентов, подслащенный для улучшения вкуса 5 процентами сахара (при этом сахар не оказывает консервирующего действия). Применяющиеся для спиртования фрукты должны быть свежими, неповрежденными и не перезревшими, иначе в спирте они будут размягчаться и разлагаться.

Вишня в коньяке

Вишня в коньяке 1,5 кг не очень зрелых темных вишен, 3/4 л коньяка, 250 г сахара, 3 ложки воды У хорошо промытой и просушенной вишни срезают плодоножки так, чтобы у каждой остался небольшой кусочек плодоножки. Вишню укладывают в большую бутыль, на нее наливают коньяк, хорошо закрывают и ставят в теплое место (лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно сливают, смешивают с остывшим отваром сахара и воды и процеживают через фильтровальную бумагу или через редкую ткань снова на вишню, Через следующие две недели вишню можно есть.

Лик˚рные вишни по-дорожному

Лик˚рные вишни по-дорожному Взять крупные вишни, налить в них коньяка, выдержать 2 дня, слить коньяк. Приготовить густой сироп (1 стакан воды на 1,5 стакана сахара), остудить, залить им вишни. В сироп на 1 стакан воды можно вливать 100 мл коньяка.

Персики в вине

Персики в вине 1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахарного песка, 0,3 л воды, 0,15 л натурального белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь Ополоснутые персики обваривают 2 минуты в кипящей воде, вынимают и оставляют обсохнуть. Затем их очищают и в каждый вдавливают хорошо промытую гвоздику. Воду кипятят с сахаром, добавляют 1/2 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки имбиря и персики, отваривают 10 минут и оставляют охлаждаться. Через несколько часов сахарный раствор сливают, добавляют вино, лимонный сок, доводят до кипения и варят почти до размягчения. Деревянной ложкой персики перекладываются в подогретые чистые банки, отвар доводят до кипения и кипящим выливают на персики (до краев банок). Края банок вытирают, укладывают влажную резиновую прокладку и горячую крышку (разогретую в горячей воде) и прижимают пружиной. На банках обычных нагретые крышки укрепляются обычным способом. Банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Чернослив в шерри-бренди

Чернослив в шерри-бренди

На 500 г чернослива 0,5 л шерри-бренди Ополоснутый, просушенный отборный чернослив укладывают в большую банку и подливают столько шерри-бренди, чтобы он весь был затоплен. Чернослив пропитывается ликером; на второй, третий возможно и четвертый день снова подливают шерри-бренди, банку хорошо закрывают и оставляют стоять 2 недели. Затем чернослив употребляют, в оставшийся ликер можно вложить еще порцию чернослива.

Фрукты в роме

Фрукты в роме 250 г фруктов (клубники, виш ни, смородины, малины, крыжовника, черешни, половинок абрикосов, персиков, мирабели, чернослива, ежевики, винограда), 100 г сахара, 0,2 л рома Очищенные, промытые и обсохшие фрукты пересыпают сахаром и укладывают в высокие банки в порядке созревания. Каждый слой фруктов пересыпают сахаром и заливают ромом. Банки хорошо закрывают и хранят в прохладном месте. Фрукты должны полежать около 6 недель после добавления последнего слоя.

ФРУКТЫ МАРИНОВАННЫЕ

ФРУКТЫ МАРИНОВАННЫЕ Плоды и ягоды, залитые маринадной заливкой, называются фруктовыми маринадами. Рассказывая о разнообразии лакомств, которые предоставляют нам засахаренные фрукты, не будем забывать, что фруктовые

маринады - фрукты в сочетании с уксусом, солью, пряностями - могут служить превосходным дополнением к салатам, мясным блюдам и жареной птице, а также быть самостоятельным блюдом на праздничном или обеденном столе. Их готовят из слив, груш, вишни и кизила, винограда, черной смородины, райских яблок. В традициях нашего народа, употребляя алкоголь, закусывать острым и соленым. Маринованные фрукты хрустят на зубах, имеют кислый или кисло-сладкий вкус. Необходимо учесть, что для маринования надо запастись качественным уксусом, содержащим не менее 5 процентов уксусной кислоты. Но и превышать концентрацию нельзя, поскольку очень легко напрочь испортить продукты. Применяя пряности, можно поэкспериментировать с новыми диковинными травками, но не переусердствуйте, чтобы обилие специй не забило естественный аромат фруктов. Маринады могут быть как из одного вида фруктов, так и из смеси их. Смесь 1 Груши ..... 35% Сливы ..... 35% Кизил или виноград ..... 30% Смесь 2 Сливы ..... 35% Яблоки ..... 35% Виноград или черная смородина..... 30% Маринадная заливка готовится из раствора сахара, уксуса и пряностей. В зависимости от количества уксуса в заливке маринады бывают трех видов: кисло-сладкие, кислые и острые. Лучшие по вкусовым качествам кисло-сладкие маринады. Маринады кисло-сладкие и кислые обязательно стерилизуют, острые не стерилизуют, так как большое количество уксусной кислоты предохраняет их от порчи. Хранить острые маринады нужно в прохладном месте. Заливку готовят по рецептам, указанным ниже: сахар растворяют в воде, и раствор с добавленными пряностями кипятят 10 минут, затем добавляют туда уксус, все тщательно перемешивают и процеживают. Пряности равномерно раскладывают в банки или баллоны с плодами. На литровую банку 7 - 10 зерен душистого перца, 1 - 2 небольших кусочка корицы и 5 - 8 зерен гвоздики. С заливкой пряности можно не кипятить, а добавить их непосредственно в банки при укладке плодов.

Маринованные абрикосы

Маринованные абрикосы На 10 литровых банок 2,4 л воды, 1,1 г сахара, 0,5 л 6%-ного уксуса, 25 г соли; на 1 банку: 3 - 4 горошины гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Выбираем абрикосы плотные, без повреждений, не совсем дозрелые. На дно чистых банок положить пряности, затем целые, с косточками, вымытые абрикосы и залить горячим (не менее 70 С) маринадом.

Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 - 60 С, для стерилизации. Стерилизуют при температуре 90 С 35 - 40 минут. Уровень воды в кастрюле должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. После стерилизации крышки закатываются, а банки ставятся вверх дном.

Маринованная брусника с яблоками

Маринованная брусника с яблоками На 1 кг брусники 0,6 л воды, 200 г сахара, 100 г 6%-ного уксуса, 5 г соли, 5 - 6 шт. гвоздики, душистого перца и кусочек корицы 1 кг ягод брусники вымоем и высушим. 0,5 кг яблок порежем на 4 части и 2 - 3 минуты будем бланшировать в кипящей воде. Смешав с брусникой, яблоки разложим по банкам. Сварим маринад: воду, уксус, сахар и пряности соединим и, доведя до кипения, кипятим 3 минуты. Охладим маринад и разольем по банкам. Пастеризуем банки в течение 20 минут в кипящей воде, потом закатаем крышки и поставим банки вверх дном.

Маринованный виноград

Маринованный виноград Первый способ На 1 л воды - 500 г сахара, 140 г 9%-ного уксуса, 25 г соли, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Виноград для маринования отбираем крупный, с плотной кожицей. Вымоем ягоды, отделим от гребней или отделим от основной ветви кисточки с несколькими ягодками и плотно уложим в банки. Тем временем вскипятите маринад, процедите и остудите его. Затем залейте им банки с ягодами и прогрейте в кипящей воде в течение 5 - 6 минут. Второй способ Отберите лучшие гроздья сортов винограда Сенсо, Катта Курган, Карабарну, Италия, Победа, промойте их в чистой, питьевой воде, удалите зараженные и испорченные ягоды. Виноград уложить в 10 л бутыль с широкой горловиной. Маринад готовится так: в эмалированную посуду закладываются кисти винограда. На 1 кг винограда вносится 400 мл воды (2 стакана), 0,75 стакана 3% уксуса, 200 г (1 стакан) сахарного песка, 5-8 г соли (чайную ложечку), и по 2-3 г пряностей: гвоздики, кардамона, корицы, бадьяна. Прокипятите смесь 15 минут, а затем добавьте в не˚ 1 г салициловой кислоты (консерватор). Залейте маринад в бутыль, закройте герметично металлической крышкой. Хранить маринованный виноград в подвале при 12-15 С
.

Маринованная вишня

Маринованная вишня На 1 л маринада - 450 г воды, 400 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы. Для маринада: 250 г воды, 500 г сахара, 200 г чистого вишневого сока, 40 г 9%-ного уксуса, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Первый способ

Крупную вишню вымоем и, заполнив ею банки до уровня плечиков, зальем холодным маринадом. Приготовление маринада: вскипятить воду, сахар и специи, охладить, процедить и добавить уксус. Заполненные банки поставим в кастрюлю с холодной водой на подставку и постепенно доведем воду до кипения. Прогреваем банки 3 минуты при температуре 85 С, пол-литровые - 10 минут, а литровые - 15 минут. Второй способ Вымыть вишню, удалить косточки, засыпать в банки. Приготовить маринад, охладить, процедить и залить им ягоды. Далее - как в предыдущем способе, но пол-литровые банки в воде надо прогревать 3 минуты, а при температуре 85 С 10 минут.

Маринованные груши

Маринованные груши с рябиной На 1 л маринада 0,5 л воды, 250 г сахара, 160 г 9% -ного уксуса, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы На 2 части груш - 1 часть рябиновых ягод. Груши надо почистить от кожицы и семян, нарезать на четвертинки и дольки. При изготовлении маринада воду с сахаром и специями кипятят, остужают, процеживают и доливают уксус. Заполняем маринадом банки с грушами, закрываем крышками и прогреваем в кипящей воде 3 минуты для банок любой емкости, закатываем банки и ставим их вверх дном.

Маринованный крыжовник

Маринованный крыжовник Для маринада: на 1 л воды 2 стакана сахарного песка и специи (5 - 6 гвоздики, 1 кусочек корицы, 1 г соли), 50 г 20-25% - ной уксусной эссенции На 1 л маринада 450 г воды, 400 г сахара, 100 г 9%-ного укуса, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Первый способ Крупные и зрелые ягоды помоем, высушим и обрежем веточки и остатки цветка. Укладываем в стеклянные бутыли с широким горлышком емкостью 0,5 - 0,7 л, предварительно вымытые и высушенные на солнце или плите. Специи для маринада кипятят и в раствор вливают эссенцию. Остывшим маринадом заливаем заполненные крыжовником бутыли. В горлышко каждой бутыли туго набьем веточки тархуна и черносмородиновый лист. Покроем горлышко пергаментной бумагой, потом металлической пробкой, если ее нет, вырезанным по размеру кусочком картона, сверху снова бумагой или целлофаном и туго обвяжем. Второй способ Ягоды моем, дадим воде стечь, надколем каждую в нескольких местах заостренной спичкой, наполним банки до плечиков, постукивая, чтобы ягод вошло больше. Изготовление маринада: воду кипятим со специями, остудим, процедим, добавим уксус и зальем банки с крыжовником. Заполненные банки накроем крышками и, поставив в кастрюлю с холодной водой, доводим до кипения и

кипятим 3 минуты с момента закипания. Маринованный крыжовник особенно хорош в домашней капусте - провансаль, в винегретах и салатах, а также как гарнир ко вторым блюдам, например, жаркому.

Маринованная рябина

Маринованная рябина Для маринада: на 1 л воды 600 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 10 г соли; на литровую банку - 1г корицы, по 5 шт. гвоздики и душистого перца Отобранную после первых заморозков рябину отделим от щитков, вымоем и на 3 - 4 минуты опустим в кипящую воду. Затем охладим ягоды в холодной воде и разложим по банкам, куда уже предварительно положены пряности. Зальем ягоды горячим маринадом, накроем крышками и простерилизуем банки в горячей воде: пол-литровые - 8 - 10 минут, литровые - 10 - 12 минут, трехлитровые - 15 минут.

Маринованная черная смородина

Маринованная черная смородина Для маринада: 450 г воды, 100 г 9-%-ного уксуса, 400 г сахара, специи (по 5 - 6 горошин душистого перца, гвоздики, кусочек корицы) Этот маринад прекрасно сочетается с мясными блюдами. Наполните банки до плечиков крупными ягодами и залейте маринадом. При изготовлении маринада соблюдайте последовательность: воду, сахар и специи надо предварительно прокипятить, охладить, процедить и добавить уксус. Банки накройте крышками, проставьте в кастрюлю с холодной водой, доведите до кипения и кипятите 3 минуты (какой бы емкости ни были банки).

Маринованная красная смородина

Маринованная красная смородина На 1 л воды 800 г сахара, 5 г соли, 150 г 9%-ного уксуса, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Заполняем банки по плечики крупными зрелыми ягодами и заливаем горячим маринадом. Стерилизуем в кипящей воде 3 минуты для банок любой вместимости.

Маринованная слива

Маринованная слива На 1 л маринада: 450 г воды, 400 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, по 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца, и кусочек корицы Для маринада: 0,5 л воды, 250 г сахара, 160 г 9%-ного уксуса, немного гвоздики, перца и корицы Первый способ Вымойте спелые сливы, надколите каждую в нескольких местах заостренной спичкой и заполните ими банки. Предварительно приготовьте маринад: воду, сахар и специи прокипятите, и, остудив, влейте в раствор уксус. Залейте банки маринадом и, прогрев в кипящей воде 3 минуты, закатайте крышками. Второй способ Этот способ рассчитан на более сладкие сорта сливы. Предварительно надколотую сливу засыплем в банки и зальем маринадом, который готовится, как и

при первом способе. Тепловая обработка - аналогичная.

Маринованная черника

Маринованная черника На 1 кг черники 0,2 л воды, 200 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 5 г соли, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Растворите сахар в кипящей воде, добавьте уксус и порциями опускайте туда ягоды черники. Варите 3 минуты. Ягоды выньте из маринада и пересыпьте в банки. Маринад кипятите еще 5 минут и, перелив в банки с ягодами, сразу закупорьте.

Маринованные яблоки

Маринованные яблоки На 1 л маринада - 500 г воды, 450 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Для маринада: 500 г воды, 250 г сахара, 80 г 9%-ного уксуса, 80 г сока кислых ягод, 5 - 6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы Первый способ Отобрать хорошие яблоки без червоточины и пятен, наколоть их, помыть и, залив кипятком, подержать до полного охлаждения. Уложить плоды в банки до уровня плечиков, залить горячим маринадом и стерилизовать 3 минуты при температуре 85 С. Для маринада взять воду, в которой бланшировались яблоки, вскипятить с сахаром и специями, остудить, процедить и влить в раствор уксус. Второй способ Этот способ рассчитан на яблоки летних (сладких) сортов. Яблоки моют и, просушив, складывают в банки. Приготовить маринад (как и в предыдущем рецепте). Наполненные маринадом банки накрыть крышками и поставить на подставку в кастрюлю с горячей водой. Держать 3 минуты с момента закипания воды. Затем вынуть банки и, закатав крышки, перевернуть вверх дном до полного охлаждения.

Маринованные райские яблоки

Маринованные райские яблоки На 1 л воды 700 г сахара, 210 г 9%-ного уксуса, 3 г соли, 3 горошины гвоздики, душистого перца и кусочек корицы У свежих, спелых райских яблок отрезаем черенки и 3 - 5 минут бланшируем в кипящей воде. Затем сразу же охлаждаем в холодной воде. Раскладываем яблоки по банкам. Маринад вскипятим и разольем по банкам. Стерилизуем банки при температуре 90 С: пол-литровые - 25 минут, литровые - 30 минут, трехлитровые - 35 - 40 минут.

ФРУКТЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ

ФРУКТЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ Уксус не всегда полезен человеческому организму. Многие предпочитают более традиционные для русского стола способы консервации фруктов и ягод - это соление или мочение. В этом процессе главным ингредиентом являются молочнокислые бактерии, под воздействием которых сахар, содержащийся во фруктах,

превращается в молочную кислоту, которая приостанавливает развитие микроорганизмов и консервирует плоды и ягоды. Вторым составляющим процесса выступает обычная поваренная соль, которая вызывает плазмолиз растительных клеток, благодаря чему выделяется клеточный сок, богатый сахарами. Это также влияет на вкус продукта. Но злоупотреблять ею не стоит, поскольку излишек соли резко ухудшает вкус продукта. В соления принято добавлять ароматические травы, такие, как хрен, тмин, чабер, укроп, эстрагон. Содержащиеся в них фитонциды и эфирные масла подавляют развитие плесеней и грибков.

Моченые яблоки

Моченые яблоки Для сусла: на 2 л воды 200 г ржаной муки (или 200 г ржаных сухарей, или 150 г сухого кваса) Можно мочить яблоки в бочках, кадках, эмалированной посуде и в стеклянных баллонах. Но в любом случае яблоки укладывают веточками кверху. Каждый слой переслаивают ржаной соломой или листом черной смородины. Для мочки пригодны яблоки зрелые, без пятен и повреждений, одинаковые по величине. Кадку заливают суслом. Сусло готовят так: муку (или ржаные сухари, или 150 г сухого кваса) вначале размешивают в небольшом количестве холодной кипяченой воды, заливают 2 л кипятка, размешивают, дают отстояться и процеживают. В полученный раствор добавим кипяченой воды до 10 литров и на каждый литр по 2 ст. ложки соли и сухой горчицы. Яблоки должны быть покрыты суслом. Сверх яблок кладут полотно, на него кружок, а на него - гнет. В первые 5 - 6 дней надо ежедневно проверять уровень раствора в кадке и по мере необходимости его доливать. Через 8 - 10 дней кадку опускают в подвал или другое холодное место, где хранят при температуре не ниже 0 С. Через 35 - 40 дней яблоки готовы к употреблению. Можно готовить сусло с добавлением сахара или меда. На 10 л воды берут 300 г сахара, 2 столовые ложки соли и 2 столовые ложки сухой горчицы. Воду с сахаром кипятят, остужают, после чего кладут горчицу и соль, хорошо размешивают. Сахар можно заменить двойным количеством меда. Яблоки вместо сусла можно залить холодной кипяченой водой, добавив в нее простоквашу (10 чайных ложек на 10 л воды) и по 2 столовых ложки соли и сухой горчицы.

Моченые груши

Моченые груши Для сусла: 150 г ржаной муки (или 100 г сухого кваса, или 150 г ржаных сухарей), 0,5 л воды, 2 л кипятка, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сухой горчицы, 10 л кипяченой воды. Для мочения хороши мелкие и средние плотные груши. Плоды моют, укладывают в кадочку, эмалированное ведро или кастрюлю веточками кверху, перекладывают каждый ряд

черносмородиновым листом. Хорошо переложить ряды груш ржаной соломой, а также покрыть верхний слой. Заполненную грушами кадку заливают суслом, приготовленным следующим образом: 150 г ржаной муки (или 100 г сухого кваса, или 150 г ржаных сухарей) размешивают в небольшом количестве кипяченой воды (до 0,5 л), заливают двумя литрами кипятка и накрывают крышкой. Когда сусло остынет, его процеживают и добавляют 2 ст. ложки соли, ложку сухой горчицы и кипяченой воды до 10 л. Вместо сусла груши можно залить холодной кипяченной водой, добавив в нее 10 чайных ложек простокваши (на 10 л воды), 2 ст. ложки соли и ложку сухой горчицы. Затем кадку накрывают полотном, деревянным кружком и сверху кладут гнет. В первые 5 - 6 дней ежедневно проверяют уровень раствора и по мере необходимости его доливают, чтобы верхний слой груш был в растворе. Через 8 - 10 дней кадку опускают в подвал или холодное помещение и хранят при температуре не ниже 0 С. Спустя 40 дней груши уже готовы к употреблению. Можно приготовить моченые груши в медовом сиропе. Для этого уложенные в кадку груши заливают суслом, приготовленным из 100 г соли и 2 стаканов меда. Соль и мед кипятят в ведре воды 30 мин., затем остужают и заливают уложенные в кадку груши.

Груши, моченные с брусникой

Груши, моченные с брусникой На 10 кг груш 1,5 кг брусники; для сусла 10 л воды, 10 чайных ложек простокваши, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сухой горчицы Груши с плотной мякотью укладывают в кадки или эмалированную посуду веточками кверху. Ряды груш с брусникой перекладывают листьями черной смородины. Груши заливают суслом. Через 8 - 10 дней груши выносят на хранение в прохладное помещение.

Моченая брусника

Моченая брусника Для сиропа 1 л воды, 2 ст. ложки сахара и 0,5 ч. ложки соли Ягоды перебирают, моют в холодной воде, насыпают в подготовленную посуду (стеклянную или эмалированную), встряхивают и заливают кипяченой охлажденной водой или сиропом (на 1 л воды - 2 столовые ложки сахара и 0,5 чайной ложки соли), ставят на огонь, доводят до кипения и охлаждают. Жидкость (вода или сироп) должна только покрывать ягоды. Для улучшения вкуса бруснику можно мочить с антоновскими яблоками, прибавить душистый перец, корицу. Моченую бруснику следует хранить в прохладном месте, это - вкусный и красивый гарнир к мясным и рыбным блюдам, ее можно также добавлять в винегреты и салаты. За несколько часов до употребления в моченую бруснику можно добавить сахар по вкусу.

Клюква, моченная в воде

Клюква, моченная в воде На 1 кг ягод 2 л воды Ягоды перебирают, моют и насыпают в эмалированную или стеклянную посуду (можно в кадки), после чего заливают холодной водой так, чтобы вода покрывала ягоды. Хранят в прохладном месте.

Клюква, моченная в сахарном сиропе

Клюква, моченная в сахарном сиропе Для сиропа: 4 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 л воды Клюкву подготавливают, как указано выше. Заполняют банки или эмалированные кастрюли. Сироп доводят до кипения, охлаждают и заливают им ягоды. При желании в клюкву можно положить немного антоновских яблок, а также специи - корицу, гвоздику и душистый перец. Приготовленную таким способом клюкву используют как приправу к мясным и рыбным блюдам, а также добавляют в винегреты и салаты.

Консарвирование овощей

Консервирование овощей - основные положения

Консервирование овощей Под влиянием малой физической нагрузки и других особенностей жизнедеятельности у многих людей, особенно зрелого возраста, не в лучшую сторону изменяется характер микрофлоры кишечника. В ней начинают преобладать гнилостные формы микроорганизмов, которые производят токсичные вещества, отравляющие организм. В снижении интенсивности гнилостных процессов не последнюю роль играют овощи. Ежедневное использование в пище овощей позволяет значительно оздоровить кишечник и снизить в нем развитие нездоровых процессов. В современных условиях, при стремительном развитии индустрии быстрого питания человека подстерегает скрытая витаминная недостаточность. Особенно остро она проявляется весной. Причиной этого является недостаток витаминов в организме человека и недостаточное потребление овощей. Скрытая витаминная недостаточность отрицательно сказывается на работоспособности человека, в особенности творческой. Витаминная недостаточность провоцирует атеросклероз. Поэтому важным фактором борьбы с витаминной недостаточностью является повседневное использование в питании свежих овощей. Овощи и картофель играют значительную роль в обеспечении организма белком, хотя в них самих белка всего 1 - 2 процента, но потребляют их ежедневно и в больших количествах. Высоким содержанием белка отличаются некоторые сорта капусты - брюссельская, цветная, брокколи. Наиболее важной составной частью овощей является клетчатка, которая отличается от клетчатки зерновых тем, что более способна подвергаться воздействию пищеварительных

ферментов и обладает высокой активностью при стимулировании перистальтики и двигательной функции кишечника. Клетчатка овощей оказывает благоприятное влияние на жизнедеятельность полезной микрофлоры кишечника, оздоровляюще действует на кишечное пищеварение. Овощи являются поистине регуляторами деятельности желудочной секреции, они целенаправленно и положительно влияют на процессы пищеварения. Овощи стимулируют желчеобразование, оказывают влияние на секрецию поджелудочной железы. Мы приходим к выводу, что залогом нормального пищеварения является ежедневное потребление овощей. Важнейшее значение овощей заключено в их способности повышать усвояемость и использование в организме других продуктов питания, особенно белка и минеральных веществ. В связи с этим ежедневное и систематические потребление овощей позволяет наиболее полно удовлетворять потребность организма в белке и минеральных веществах, несмотря на их минимальное содержание в рационе. Но наряду с общими свойствами, присущими овощам, каждый вид имеет и свои неповторимые особенности.

Капуста.

Капуста Капуста является одним из наиболее распространенных и доступных во все периоды года видов овощей на всей территории нашей страны. Капуста поставляет в наш организм целый комплекс биологически активных веществ, которые в значительной степени могут компенсировать их недостаток зимой и весной. Белокочанная капуста наиболее распространена в питании нашего населения, в меньшей степени распространены краснокочанная, цветная, брюссельская и кольраби. Все эти виды капусты, хоть и отличаются по внешнему виду и вкусовым свойствам, по химическому составу выявляется общность их основных показателей. Капуста отличается от других овощей повышенным содержанием белка. Белки капусты отличает благоприятная сбалансированность аминокислот, приближаясь в этом отношении к животным белкам. По содержанию углеводов все виды капусты равноценны с другими овощами, но в отличие от них в капусте содержится значительное количество калия. Все виды капусты также объединяет сравнительно высокое содержание железа. Помимо этого в капусте любого вида содержится много аскорбиновой кислоты (витамина С). Особенно много этого витамина в брокколи и брюссельской капусте. В капусте также содержатся и другие витамины (А, В, В1, В2, РР, В6). Капуста является прекрасным профилактическим средством против цинги. Наибольшим спросом пользуется белокочанная капуста, в которой содержится значительное количество сахаров

(до 7,6%), белков (до 2,3%), клетчатки (до 1,1%), органических кислот (0,1 - 0,3%) Более пригодна для квашения капуста средних и поздних сортов. Для квашения отбирают здоровые, плотные кочаны, но квасить можно и промерзшую капусту, хоть она и не хрустит и хранится недолго. Квасить капусту можно в любой таре.

Огурцы.

Огурцы Очень распространенным овощем во всем мире и в нашей стране является огурец. Употребляют их как в свежем, так и в переработанном виде. Огурцы также содержат в значительном количестве витамины В и С. Огурцы на 95,4% состоят из воды; белка в них содержится 1,09%, жиров - 0,11%, углеводов 2,21%, клетчатки - 0,78%, золы - 0,5%. Огурцы прекрасно консервируются и подразделяются по величине на три вида: пикули (не более 5 см), корнишоны (не более 8, 9 см) и зеленцы (не более 12 см). Впрочем многие в нашей стране любят огурцы и больших размеров. С древности огурцы и огуречный сок известны как косметическое средство. Огурцы лучше консервировать в день уборки, при хранении их качество значительно ухудшается.

Помидоры (томаты).

Помидоры (томаты) Томаты обладают весьма ценными пищевыми качествами, так как содержат сахар, белки, органические кислоты, витамины С, В1, В2, РР, и провитамин А (каротин). Различные сорта томатов отличаются по форме, величине и окраске плода, состоянию его поверхности и количеству камер. По форме плоды томатов бывают плоские, круглые и вытянутые. По характеру поверхности - гладкие и ребристые, по величине - мелкие (до 60 г), средние (от 60 до 100 г) и крупные (свыше 100 г). Окраска плода зависит как от степени зрелости, так и от сорта. По степени зрелости томаты бывают: зелеными, беловатыми (стадия молочной зрелости), бурыми, бледно-розовыми, и, наконец, в зрелом виде они приобретают цвет, свойственный данному сорту, обычно красный или оранжево-красный. Значительно меньше распространены сорта томатов с янтарно-желтой окраской. Количество камер и семян определяет качество плодов: чем больше семян, тем больше камер. Наилучшими вкусовыми качествами обладают малокамерные плоды, так как их мякоть наименее волокниста, а чем меньше семян, тем лучше вкус томата. Обычно плоды с ребристой поверхностью содержат наибольшее количество камер и чаще других растрескиваются. А в складках ребристой поверхности скапливается грязь, которая заражает надтреснутые плоды и вызывает их быструю порчу. Наилучшими как по вкусу, так и по лежкости можно считать томаты, имеющие гладкую

нерebристую поверхность. От размеров плода зависит то или иное его использование. Мелкие томаты наиболее пригодны для консервирования в целом виде, средние и крупные - для кулинарного использования (плоды с наименьшим количеством семян для салатов, фарширования и гарниров, с большим количеством - для соусов, супов). Отметим, что наиболее стойки в хранении и наиболее пригодны для дозревания средние по размеру томаты. В ряде районов нашей страны томаты не успевают дозреть на кусте, и их снимают в недозрелом виде. Но при умелом и правильном хранении (при температуре 20 - 25 С) они довольно быстро достигают необходимой зрелости. Зрелые томаты вообще очень нестойки в хранении, а при комнатной температуре могут быть сохранены 2 - 3 дня.

Баклажаны.

Баклажаны Баклажаны - продукт высокой биологической ценности и противоатеросклеротической активности. Они способны снижать уровень холестерина в крови. Под влиянием баклажанов усиливается поступление холестерина в желчь и далее выведение его из организма. В баклажанах содержится много калия (226 мг калия в 100 г баклажанов), который является действенным средством нормализации водного обмена, удаления из организма лишней воды и натрия, а также улучшения работы сердечной мышцы. Плоды баклажанов блестящие, темно- или светлофиолетовые, шаровидной, яйцевидной овальной или цилиндрической формы. Встречаются отдельные крупные экземпляры весом до 2 кг, и мелкие - от 20 г. Наиболее распространены сорта: Деликатес - некрупные плоды весом до 200 г, особенно пригодны для фарширования; Болгарский - крупные плоды, хороши для обжаривания, тушения или приготовления баклажанной икры.

Перец стручковый.

Перец стручковый Острота и некоторая жгучесть вкуса стручкового перца зависят от наличия особого вещества - капсаицида. В острых сортах значительно больше капсаицида, чем в сладких. В этих же сортах содержится и наибольшее количество сахара. Стручковый перец отличается высокой витаминозностью, так как содержит большое количество витамина С и много каротина (провитамина А). Особенно много витаминов в красном (достигшем полной зрелости) перце. По остроте вкуса перец подразделяется на три группы: сладкий (паприка), полуострый и острый; по форме плода - на шаровидный, овальный, цилиндрический, конусовидный; по состоянию поверхности - на ребристый, без ребер, гладкий и бугорчатый. По мере созревания перец бывает вначале темно-

зеленым, затем более светлым и почти белым. К моменту спелости и развития семян он приобретает в зависимости от сорта желтую, оранжевую или ярко-красную окраску. Сладкие сорта перца имеют мясистую блестящую оболочку, внутри которой находятся мелкие горькие зерна. Вкус этих сортов чуть острый, сладковатый, со специфическим запахом.Используются сладкие сорта как приправа и, главным образом, для фарширования и консервирования, обычно в недозрелом виде, когда они имеют еще зеленый цвет.

Морковь.

Морковь Наличие в моркови каротина - вещества, которое в организме переходит в витамин А, - витаминов группы В, а также значительного количества сахаров обусловливает пищевую ценность этого овоща. Основной показатель кулинарного качества - цвет корнеплода, а также объем сердцевины и состояние поверхности корня. Наилучшими качествами отличается ярко-оранжевая морковь, так как интенсивность окраски зависит от наличия в ней большого количества красящего вещества - каротина. Ярко-оранжевая морковь содержит и наибольшее количество сахаров. Чем светлее морковь, тем грубее ее мякоть. Сердцевина моркови - наиболее жесткая и грубая ее часть содержит много клетчатки и мало сахара. У хороших сортов моркови сердцевина небольшая, почти не отличающаяся по цвету от окружающей ее мякоти. Кулинары используют морковь для подкрашивания супов, так как каротин окрашивает жир, в котором обжаривается измельченная морковь, в красивый оранжевый или янтарный цвета. Очищенная морковь от соприкосновения с воздухом почти не меняет цвета, но быстро вянет. До тепловой обработки очищенную морковь можно хранить в течение непродолжительного времени в посуде без воды, прикрыв сверху чистой влажной тканью.

Свекла столовая.

Свекла столовая Свекла содержит значительное количество различных сахаров, минеральных веществ и витамина С. Сахара в свекле содержится примерно 7 процентов, а минеральных веществ 1 процент. Наибольшее количество витамина С содержит молодая ботва свеклы, которую используют для приготовления горячих и холодных супов. Кожица свеклы обычно имеет один из оттенков темно-красного цвета, реже встречаются экземпляры со светло-красной или бурой окраской.

Пряная зелень.

Пряная зелень На юге, особенно в Закавказье, к столу, как правило, подают различные пряные и острые зеленые травки - тархун, киндзу, кресс - салат и др. Это - пряновкусовые растения.

Для сохранения е° обычно пересыпают солью или высушивают. Спаржа. Многолетнее растение, в диком состоянии произрастает на заливных лугах. Используют только молодые побеги, еще не появившиеся из земли. Собранную спаржу немедленно сортируют: отделяют очень короткие, изогнутые и ломаные побеги, вырезают поврежденные, потемневшие части и раскладывают на сорта, примерно по весу побегов в 1 кг (крупные - не более 25 штук, средние - не более 50 и тонкие, или "суповая спаржа", более 50 штук). Затем спаржу тщательно моют в холодной воде, отрезают, сохраняя у каждого побега верхушки, куски длиной до 10 - 10,5 см, укладывают вертикально в стандартные стеклянные банки. Не рекомендуется резать побеги длиннее 12 - 13 см, так как их нижние части более водянистые и менее вкусные; их обычно не консервируют. Некоторые любители для получения особенно нежного продукта спаржу чистят от кожицы (отходы - 30%). Иногда спаржу не вырезают из земли (белые побеги), а дают ей вырасти над землей на 7 - 10 см, причем побеги от света приобретают слабо-зеленую окраску. При консервировании они сохраняют достаточно нежную консистенцию и высокие вкусовые качества.

ПРЯНОСТИ

ПРЯНОСТИ Лавровый лист в сушеном виде применяют при изготовлении овощных маринадов и обеденных блюд. Для тех же целей используют перцы горький и душистый сухими зернами. Гвоздика - сушеная нераспустившаяся почка гвоздичного дерева, произрастающего в тропических странах. Применяют в фруктовых и овощных маринадах, соусах, обеденных блюдах и консервах.

Корица

Корица - кора молодых ветвей коричного дерева. Применяют корицу молотую или кусочков коры. Хранят пряности в хорошо закрытых банках.

Укроп

Укроп - однолетнее травянистое растение с характерным запахом. При солении овощей обычно используют все растение, кроме корней; в маринадах - ветки с бутонами, цветками или зелеными семенами; в кулинарии - молодые зеленые части растения.

Эстрагон (тархун)

Эстрагон (тархун) - многолетнее растение, применяют при солении огурцов, изготовлении салатов, соусов, а также овощных маринадов.

Чабер

Чабер - однолетнее растение, наиболее ароматичное в молодом возрасте - до цветения, применяют при солении и

мариновании помидоров и огурцов.

Чабрец

Чабрец (богородская травка, тимьян) - такая же пряная травка, как и чабер, и имеет одинаковое с ним применение.

Базилик

Базилик - однолетнее растение с характерным, напоминающим эстрагон и мяту, запахом. Придает очень

Кориандр

Кориандр - однолетнее растение, зелень и семена которого обладают специфическим приятным запахом. Наиболее распространенное название зелени этого растения - киндза. Семена кориандра используют при изготовлении овощных маринадов.

Петрушка, пастернак и сельдерей.

Петрушка, пастернак и сельдерей. Зелень и корень используют для овощных маринадов, салатов, обеденных блюд и заправочных консервов. Петрушка, пастернак, сельдерей (их называют "белыми кореньями") содержат значительное количество ароматических веществ и при добавлении в пищу придают ей приятный запах, возбуждающий аппетит.

Хрен

Хрен - широко распространенное многолетнее растение с острым запахом и вкусом; используют и корни, и листья для острых овощных маринадов, а также консервирования.

Настурция

Настурция - неприхотливое цветочное растение, молодые зеленые семена которого обладают острым специфическим вкусом. Их можно применять при мариновании огурцов и томатов. На пол-литровую банку овощных маринадов расходуют 5 - 10 семян настурции.

Бархатцы

Бархатцы - цветы, обладающие характерным острым вкусом. Их используют при изготовлении соусов восточной кухни. Маринованным огурцам и томатам они придают пикантный острый вкус.

НАТУРАЛЬНЫЕ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ

НАТУРАЛЬНЫЕ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ Многие избегают употреблять в пищу овощи с какими- либо химическими добавками вроде уксуса и других консервантов. Поэтому мы значительный раздел в нашей книге отводим консервам, приготовленным без каких-либо искусственных консервантов, кроме соли, или с минимальным их количеством. Взаимно сочетаясь, многие овощи предохраняют друг друга от бактерий.

Консервированные огурцы

Консервированные огурцы Для консервирования пригодны свежие, зеленые, неперезрелые огурцы длиной не более 10 сантиметров. Лучшего качества получаются корнишоны. Чтобы огурцы были плотные и хрустящие, их нужно перед консервированием подержать в холодной воде 6 - 8 часов. На дно банки кладут пряности и свежую, хорошо промытую и нарезанную на куски длиной 4 - 6 сантиметров зелень (см. рецепт). Одинаковые по величине огурцы укладывают плотными рядами в банки или баллоны. Затем заливают горячим рассолом, приготовленным следующим образом: 800 граммов соли и 100 граммов (полстакана) уксусной эссенции растворяют в 10 литрах воды. Раствор нагревают до 70 С и процеживают через плотную ткань. На 10 литровых банок консервированных огурцов требуется 5 литров рассола.

Огурцы сол˚ные в тыкве

Огурцы сол˚ные в тыкве Взять тыкву, срезать верхушку, вычистить внутренности, чтобы толщина стенок тыквы не была толще 1,5-2 см. Уложить огурцы, переложить их солью, эстрагоном, майораном, чабрецом, немного калийной соли. Закрыть огурцы душистыми травами и ранее срезанной верхушкой. На 4-5 кг огурцов употребить 500 г соли. Положить тыкву в бочонок, заложить пустые места огурцами, залить холодным рассолом (на ведро воды 500 г соли). На каждые 2 ведра рассола долить 1 ведро отвара дубовой коры (на 1 ведро кипяч˚ной воды 400 г толч˚ной, сухой коры).

Консервированные патиссоны

Консервированные патиссоны Патиссоны - особый сорт тыквы, имеющий красивую форму тарелки с узорчатыми краями. У неперезрелых патиссонов нежная кожура, плотная хрустящая мякоть и мелкие семена. Для консервирования пригодны патиссоны белого или желтого цвета, молодые, без повреждений, мелкие или средних размеров, диаметром не больше 7 сантиметров. Приготавливают патиссоны следующим образом: плоды тщательно моют, удаляют плодоножку, срезая ее не более чем на сантиметр, затем опускают на 3 - 5 минут в кипящую воду и немедленно - в холодную. Мелкие патиссоны укладывают в банки целыми, крупные разрезают на одинаковые дольки или половинки. Пряности и заливку добавляют в таком же количестве, как и в огурцы.

Консервированные томаты

Консервированные томаты Для консервирования пригодны некрупные томаты с плотной мясистой мякотью, вполне созревшие, но не перезрелые. Хорошего качества получаются консервы из томатов сливовидной формы. Томаты моют,

укладывают в банки или баллоны и заливают горячим (не ниже 70 С) рассолом. Крепость рассола 2 - 3 процента (20 - 30 граммов соли на 1 литр воды). Наполненные банки или баллоны стерилизуют: пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 20 минут, трехлитровые баллоны - 30 минут.

Томат - пюре

Томат - пюре Для приготовления томата - пюре пригодны вполне зрелые ярко-красные томаты. Их тщательно моют, разрезают на несколько частей или пропускают через мясорубку с крупными отверстиями, чтобы не дробились семена (дробленые семена придают горечь). Полученную массу нагревают до кипения и протирают через мелкое нержавеющее сито для отделения семян и кожуры. Вместо сита можно использовать протирку, которую легко можно сделать самим. Она состоит из деревянной рамы, металлического сита и деревянного катка, которым протирают томаты. Протертую томатную массу уваривают в открытой эмалированной или алюминиевой кастрюле до уменьшения объема в 2 - 2,5 раза. Во время варки массу перемешивают. Лучшего качества томат - пюре можно получить при следующем способе приготовления. Дробленую массу откидывают на редкую ткань или густое сито для стекания сока. Полученный сок уваривают в эмалированной или алюминиевой кастрюле до уменьшения объема в 2 - 2,5 раза. Без мякоти сок быстро уваривается. Оставшуюся томатную массу протирают, добавляют в уваренный сок, хорошо перемешивают и кипятят 4 - 6 минут. Готовое томат - пюре в горячем состоянии немедленно разливают в чистые сухие банки или бутылки и стерилизуют: пол-литровые - 8 минут, литровые - 12 минут, трехлитровые баллоны - 18 минут.

Томатный сок

Томатный сок Томатный сок - вкусный, освежающий напиток, содержащий много витаминов, весьма ценный питательный продукт, особенно для детей. Приготовляется сок из свежих, вполне зрелых томатов. Томаты моют и разрезают на несколько частей. Дробленую массу нагревают до 70 С в эмалированной или алюминиевой посуде, после чего протирают, как указано для томата - пюре. Протертую массу подогревают до 85 С. Для лучшего сохранения витаминов подогревать ее нужно как можно быстрее и в горячем состоянии разливать в чистые бутылки или банки. Стерилизуют в течение следующего времени: пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 20 минут, трехлитровые баллоны - 30 минут.

Помидоры красные натуральные

Помидоры красные натуральные Для рассола: на 1 л воды 35

г поваренной соли Красные помидоры можно консервировать без уксуса, так как они содержат достаточно своей кислоты. Плоды отбирают с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, укладывают в банки и заливают кипящим рассолом. На одну литровую банку пойдет примерно: помидоров красных отборных - 550 - 600 г, соли - 15 г. Банки с помидорами стерилизуют в кипящей воде: литровые - 10 - 15 минут, трехлитровые - 20 - 25 минут, закатывают и охлаждают.

Помидоры красные очищенные

Помидоры красные очищенные Для рассола: на 1 л воды 30 г поваренной соли, 2 г лимонной кислоты, 10 г сахара; на 1л сока 20 г соли, 1,5 г лимонной к- ты, 10 г сахара С помидоров снять кожицу. Для этого помидоры положить в дуршлаг или марлевый мешок, опустить сначала в кипящую воду на 1 - 2 минуты, а затем на 3 - 5 минут в холодную воду. Кожица легко снимается. Очищенные помидоры ополаскивают, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом или горячим томатным соком, закрывают крышками и прогревают в слабокипящей воде: поллитровые банки - 15 минут, литровые - 20 минут, после чего укупоривают и охлаждают. Для приготовления томатного сока: взять отбракованные перезрелые плоды, порезать на четвертинки, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 5 - 10 минут, горячими пропустить сквозь дуршлаг или мелкое сито, снова нагреть и полить им помидоры. Расход сырья на литровую банку: помидоры - 700 г, соль 10 г, томатный сок для заливки - 320 - 340 г, лимонной кислоты - 1 г.

Помидоры красные дольками

Помидоры красные дольками Плоды режут на дольки, помещают в кастрюлю и варят 5 - 10 минут при легком помешивании. Разваренную массу переложить в банки, предварительно нагретые горячей водой. Горячие банки емкостью 2 - 3 л быстро заполняют кипящим продуктом. Наполненные банки, накрыв крышками, прогревают в слабокипящей воде: пол-литровые - 8 - 10 минут, литровые - 10 - 12 минут, затем закупоривают прокипяченной крышкой. Каждую банку несколько раз переворачивают и ставят на охлаждение в лежачем положении.

Баклажаны печеные, стерилизованные

Баклажаны печеные, стерилизованные На 1 банку 0,5 л 1 чайная ложка соли, 1 стол. ложка 6%-ного уксуса Свежие, здоровые, с плотной мякотью, темно-фиолетового цвета баклажаны средних размеров моют в холодной проточной воде, дают стечь жидкости. Укладывают свободно в один ряд на противень, сковороду или нанизывают на вертел и пекут в

духовой печи, на газе, на плите или вертеле, но на огне без дыма. Пекут, периодически переворачивая, до готовности (баклажаны теряют твердость, кожа сморщивается и слоится). Затем баклажаны снимают с огня и погружают в таз с холодной водой. Удаляют кожицу, обрезают плодоножку, прополаскивают в холодной воде и дают стечь жидкости. Подготовленные баклажаны укладывают плотно в вымытые и прошпаренные банки вместимостью 0,5 л или 1 л. После укладки в банку вместимостью 0,5 л добавляют 1 чайную ложку соли и 1 столовую ложку 6%-ного уксуса, а вместимостью 1 л - соответственно в 2 раза больше. Накрыв банки крышками, укладывают их в стерилизационную ванну с температурой воды выше 35 - 40 С и стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 67 - 70 мин., 1 л - 70 - 75 мин., затем их тщательно укупоривают.

Баклажаны кружками, в томатном соусе

Баклажаны кружками, в томатном соусе Соотношение продуктов в банке: баклажаны 60 - 65%, томатный соус - 40 - 35% На банку 1л: баклажаны обжаренные - 620 г, томатный соус - 400 г Подготовленные, как в предыдущем рецепте, баклажаны обжаривают в растительном масле до приобретения золотистожелтой окраски. Остывшие кружки баклажанов укладывают в банки (лучше 0,5 л), налив на дно 40 - 50 г томатного соуса. Наполнив банки до венчика баклажанами, заливают горячим (не ниже 70 С) томатным соусом и накрывают крышками. Банки вместимостью 1 л стерилизуют при 100 градусах в течение 50 мин., затем немедленно укупоривают.

Икра баклажанная

Икра баклажанная На банку 1 л: баклажаны обжаренные - 700 г, морковь обжаренная - 50 г, белые коренья обжаренные - 12 г, лук - 30 г, зелень - 10 г, соль - 16 г, сахар - 10 г, перец горький или душистый - 1 г, томатная паста - 180 г Здоровые, свежие, с недоразвитыми семенами баклажаны темно-фиолетового цвета моют, удаляют плодоножку и режут на кружки толщиной 1,5 - 2 см. Солят из расчета 20 - 25 г соли на 1 кг баклажанов и оставляют на 10 - 15 мин., чтобы из них вышла горечь. Затем опять моют, дают стечь воде и обжаривают в растительном масле с двух сторон. Морковь и белые коренья моют, очищают, режут ножом или на овощерезке в виде лапши. Лук очищают, моют и режут на кружки. Нарезанные овощи обжаривают в растительном масле до готовности. Все подготовленные овощи в отдельности в горячем виде пропускают через мясорубку или мелко рубят на доске, смешивают, прибавляют мелкорубленную зелень, соль, сахар, перец черный горький и душистый, томатную массу или томат - пасту и тщательно перемешивают. Заранее

подготовленные банки наполняют на 1,5 - 2 см ниже верха горлышка, укладывают в стерилизационную ванну при температуре 40 С, стерилизуют банки пол-литровые - 60 мин., литровые - 70 мин.

Кабачки кружками, в томатном соусе

Кабачки кружками, в томатном соусе . Соотношение продукта в банке: кабачки - 60 - 65%, томатный соус - 35 - 40% У кабачков с недоразвитыми семенами обрезают плодоножку, удаляют остатки завязи и тщательно моют в холодной проточной воде до полного удаления загрязнений. Режут на кружки толщиной 1,5 - 2 см, обжаривают в растительном масле с обеих сторон до готовности. Затем укладывают на противни, дают маслу стечь и остыть. В подготовленные банки наливают 40 - 50 г томатного соуса, плотно укладывают обжаренные кружки кабачков, заливают горячим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка банки, накрывают крышками и стерилизуют: банки 0,35 л 40 - 50 мин.,пол-литровые - 55 - 60 мин., литровые 60 - 70 мин. Используют как холодную закуску

Зеленый горошек консервированный

Зеленый горошек консервированный На 1 л заливки 3 г лимонной кислоты Берем свежие стручки зеленого горошка, равномерно окрашенного в зеленый цвет, с молодыми сахаристыми нежными зернами. Отсортировываем зрелые и незрелые стручки. Недозрелые стручки лущат, удаляют поврежденные, порченные зерна и створки. Зерна горошка ссыпают в дуршлаг, моют холодной водой, после чего дуршлаг с горошком погружают на 3 мин. в кипящую воду с солью и сахаром (на 1 л воды - 1,5 ст. ложки соли и 1,5 ст. ложки сахара). Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовывают в банки и заливают горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением 3 г лимонной кислоты на 1 л заливки. Банки наполняют на 1 см ниже верха горлышка. Затем накрывают подготовленной крышкой и ставят в кастрюлю для стерилизации. Начальная температура воды в кастрюле должна быть не менее 70 С, а стерилизуют при температуре 105 - 106 С (в воду добавляют 350 г соли на 1 л воды). Время стерилизации банок емкостью 0,5 л - 3,5 часа. После стерилизации банки немедленно укупоривают и охлаждают. Охлаждение банок - воздушное.

Кабачки консервированные стерилизованные

Кабачки консервированные стерилизованные Соотношение продукта в банках: кабачки 60 - 65%, заливка 35 - 40%. На банку 1 л: кабачки - 600 г, чеснок (дольки) - 2 - 4 шт., перец горький стручковый - 1 г, укроп - 4 - 6 г, мята - 4 - 6 г, зелень (сельдерей, пастернак, петрушка 4 - 6 г, белый корень 3-4 г, листья хрена - 1г,

вишневый лист (шт.) - 6, листья смородины - 6 шт., перец душистый 6 шт., уксус 6%-ный - 50 - 60 г, соль - 24 - 28 г. Отсортированные молодые кабачки моют до полного удаления загрязнений, дают стечь воде. Зелень перебирают, удаляют стебли, вялые пожелтевшие листья и моют. Пряности - перец стручковый горький, перец черный горький, лавровый лист, чеснок - сортируют, моют. На дно банки кладут пряности чеснок и зелень, затем кабачки: мелкие плотные - целыми, фигурно; крупные режут на кружки или дольки и укладывают насыпью. Содержимое банки заливают горячим рассолом. Для рассола 50 г соли растворяют в 1 л воды, доводят до кипения, фильтруют через плотную ткань, подогревают до 80 - 85 С, добавляют 1 столовую ложку 80% - ной уксусной кислоты и в горячем виде заливают в банки. Накрыв крышками, помещают их в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40 С и стерилизуют при 100 С: банки вместимостью 0,5 л - 9 мин., 1 л - 15 мин., 3 л - 20 мин.

Кабачки консервированные без стерилизации

Кабачки консервированные без стерилизации Соотношение продукта в банках: кабачки 60 - 65%, заливка 35 - 40%. Заливка: см. предыдущий рецепт Подготовленные таким же образом, как и при консервировании со стерилизацией, и уложенные в банки кабачки заливают кипящей водой, дают постоять 5 мин., воду сливают, повторяют это 3 - 4 раза в зависимости от емкости банки. Слив окончательно воду, добавляют в банку вместимостью 0,5 л чайную ложку соли и столько же 80%-ного уксуса, заливают кипящей водой и укупоривают. Проверив качество укупорки, охлаждают банки в положении крышками вниз. Используют как гарнир к мясным блюдам.

Морковь натуральная

Морковь натуральная На 10 банок вместимостью 0,5 л: свежей моркови - 3,7 кг, 2 л рассола 2% концентрации (20 г соли на 1 л воды). Для консервирования отобрать молодую, нежную морковь длиной 10 см. Замочить на 10 - 15 мин. в холодной воде, тщательно промыть, отрезать концы корня и зеленую часть. Бланшировать в горячей (90 С) воде в течение 3 - 5 мин., очистить от кожицы, промыть в проточной воде, дать воде стечь. Плотно уложить в чистые сухие банки. Одновременно готовить рассол. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соли, кипятить смесь 10 - 15 мин., профильтровать через марлю, вновь довести до кипения. Залить наполненные морковью банки. Залитые рассолом банки накрыть прокипяченными крышками и установить стерилизовать в кастрюлю с водой (70 - 75 С). Стерилизовать при температуре 100 С банки емкостью 0,5 л

- 40 мин., 1 л - 50 мин. По окончании обработки банки укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Морковь натуральная стерилизованная

Морковь натуральная стерилизованная Состав заливки: на 1 л воды 20 - 30 г соли Морковь вымыть, почистить. Корнеплоды диаметром 2 - 3 см консервировать целиком, более крупные - нарезать кружочками или кубиками. Подготовленную морковь бланшировать 2 - 3 мин. в горячей воде при температуре 90 С и сразу же охладить в холодной. Морковь уложить в банки, оставив 1 - 2 см до края горлышка, залить горячим рассолом и закрыть прижимными крышками. Стерилизовать при температуре 105 С: пол-литровые банки - 30 мин., литровые - 40 мин. Чтобы достичь такой температуры, в стерилизационную ванну надо добавить соль (265 г на 1 л воды).

Болгарский перец в растительном масле

Болгарский перец в растительном масле 5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2х4 см. и слегка прожарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки - 40 мин).

Гогошары perec.gif perec_1.gif Гогошары Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе На 10 банок 0,5 л - свежего перца - 1,8 кг, моркови - 1,7 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) - 130 г, репчатого лука - 400 г, риса - 415 г, зелени - 50 г, соли 100 г, сахара - 115 г, пряностей - 1 г, уваренной томатной пасты - 1,4 кг или свежих томатов 2,2 кг, растительного масла - 400 г Сначала подготовить томатный соус. Зрелые томаты моют, удаляют плодоножки, разрезают их на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения, в горячем виде протирают через сито. Полученную протертую массу помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. В уваренную томатную пасту добавляют сахар, соль и пряности. Смесь варят 10 - 15 мин., добавив уксусную кислоту. Потом подготавливают перец. Моют в холодной воде, удаляют плодоножки и семенники. Затем перец бланшируют паром для придания ему эластичности, охлаждают

холодной водой. Рис перебирают, моют в холодной воде до полного исчезновения мути, бланшируют 5 - 7 мин. в кипящей воде до полуготовности, вновь промывают в холодной воде и дают ей стечь. Затем добавляют прокаленное масло, овощи и специи, перемешивают и начиняют бланшированный рис. В сухие подогретые банки небольшим слоем наливают горячий (80 С) томатный соус, укладывают фаршированный перец (не очень плотно), заливают томатным соусом. Банки опускают для стерилизации в воду до 75 С. Стерилизуют при 100 градусах: банки емкостью 0,5 - 70 мин., 1 л - 120 мин. После обработки банки укупоривают и охлаждают.

Помидоры в собственном соку.

Помидоры в собственном соку 3 кг мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара. Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой эти помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 3 см ниже краев банки. Пастеризовать при температуре 85 С: литровые банки 25 - 30 мин. или стерилизовать в кипящей воде 8 9 мин. Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

Помидоры с горчицей

Помидоры с горчицей На 10 л воды 300 г соли, 50 г сухой горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г хрена (корень), 25 г эстрагона, 100 г листьев вишни, 100 г листьев черной смородины и 20 г душистого перца (горошек) Помидоры плотно уложить, переслаивая пряностями (укроп, чеснок, хрен, перец, черносмородиновый лист, лист вишни, эстрагон). Дно посуды выстлать листьями и насыпать ровным слоем порошок сухой горчицы. Сверху помидоры закрыть листьями. Залить рассолом и положить деревянный круг. Через 6 - 7 дней после засолки помидоры поместить в холодное место. Через 30 - 40 дней они готовы.

Томаты, консервированные без стерилизации

Томаты, консервированные без стерилизации На 3-х литровую банку: свежих помидоров - 1,6 кг, зелени укропа - 50 г, чеснока дольками - 15, стручкового красного горького перца - 3 шт., листьев черной смородины, сельдерея - 15 шт., зеленого сладкого резаного перца - 30 г, лаврового листа 2 шт. Необходимы помидоры бурого или молочного цвета.

Консервировать в банках 2 - 3 л. Овощи помыть. На дно банок уложить 1/3 предусмотренных специй, затем до половины банки уложить томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем - помидоры, на которые кладут остальные специи. Наполненные банки заливают предварительно отфильтрованным и охлажденным рассолом 5 - 6% - ной концентрации (на 1 л воды - 50 - 60 г соли). После заливки рассолом банки герметично укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место.

НАТУРАЛЬНЫЕ САЛАТЫ

НАТУРАЛЬНЫЕ САЛАТЫ Очень хорошие консервы получаются из смеси различных овощей, таких как: томаты красные, огурцы и перец болгарский или томаты и перец. Томаты и огурцы укладываются в банки как в целом виде (мелкие плоды), так и разрезанные. Перец разрезают на две или четыре части, в зависимости от размера, обязательно удаляя при этом семенную коробку. Для консервирования пригоден перец крупный толстостенный. По степени зрелости лучше красный, так как в нем содержится больше витамина С, чем в зеленом. После мойки овощи очень плотно укладывают в подготовленные банки в следующем соотношении (в процентах): 1. Томаты красные ..... 40 Перец болгарский ..... 40 Огурцы ..... 20 2. Томаты красные ..... 60 Перец болгарский ..... 40 Вместе с овощами укладывают специи: на пол-литровую банку - перца горького 3 зерна, укропа 8 граммов, чеснока 5 - 10 граммов, затем добавляют 1 чайную ложку соли и 2 3 столовых ложки уксуса. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки - 15 минут, литровые 25 минут. После стерилизации банки закатывают и охлаждают на воздухе.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками На пол-литровую банку: квашеной капусты - 200 г, моркови и яблок - по 100 г. Квашеную капусту перебирают, очищают от зеленых и грубых частей листьев. Морковь моют, чистят и шинкуют на крупной терке. Яблоки тоже моют, чистят, удаляют из них семенное гнездо и шинкуют на крупной терке. Овощи и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрывают крышками, ставят на подогревание в слабокипящей воде: пол-литровые - 10 - 12 мин., литровые - 13 - 15 мин., укупоривают.

Винегрет.

Винегрет На пол-литровую банку: свеклы - 125 г, моркови - 60 г, капусты квашеной - 100 г, картофеля - 60 г, лука - 25 г, соли 5 г и уксуса 20 г. Свеклу и морковь тщательно очищает и варят: свеклу 30 - 40 мин., морковь - 20 - 25 мин. После этого овощи охлаждают холодной водой, чистят, ополаскивают и режут на кусочки. Картофель также чистят и режут на кусочки, промывают водой для удаления с поверхности крахмала, после чего бланшируют в кипящей воде 5 - 6 мин. и охлаждают в холодной воде. Квашеную капусту берут без рассола, крупные куски режут дополнительно. Лук очищают и тоже режут на кусочки. Подготовленные овощи складывают в таз, перемешивают, наполняют ими банки, добавляют в пол-литровые банки 20 г 10 - процентного уксуса и заливают кипящим рассолом на 1 л воды 25 г соли). Затем банки накрывают крышками и прогревают, выдерживая при слабом кипении воды: поллитровые - 18 - 20 мин., литровые - 25 - 30 мин. Последующие операции те же, что и для салата из редьки. Для приготовления винегрета банку вскрывают, при желании сливают рассол, выкладывают овощи на блюдо и добавляют 1 - 2 столовые ложки подсолнечного масла или такое же количество майонеза или сметаны.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Салат из краснокочанной капусты с яблоками Капуста нашинкованная - 750 г, лук нарезанный - 50 г, хрен тертый - 5- 10 г (1 чайная ложка), яблоки нарезанные - 120 г, уксус 80%-ный - 32 г, лавровый лист - 2 - 4 шт., гвоздика - 2 - 3 шт., корица - кусочек или на кончике ножа, черный перец - 2 - 3 горошин, растительное масло - 60 - 80 г, соль по вкусу. Краснокочанную капусту очищают, высверливают кочерыжку, шинкуют или рубят на домашней овощерезке или вручную с шириной стружек капусты не более 5 мм. Свежее плотной мякоти яблоко любого сорта моют, нарезают на мелкие ломтики, удаляют остатки сердцевины и семян. Корешок хрена очищают от земли, загрязнений, соскабливают ножом покровный слой, протирают на мелкой терке. Нашинкованную капусту тушат в подсоленной воде (20 - 30 г соли на 1 л воды) до полуготовности. Добавляют мелко нарезанный кружочками лук, мелкие ломтики яблок, тертый хрен, лавровый лист, гвоздику, корицу, черный перец горошек и растительное масло. На умеренном огне доводят до кипения, прибавляют уксус и горячим укладывают в банки. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 С : банки вместимостью 0,5 л - 35 минут, 1 л - 45 минут, затем немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, охлаждают крышками вниз.

Салат из капусты, перца сладкого, моркови и лука

Салат из капусты, перца сладкого, моркови и лука Капуста - 200 г, морковь - 30 г, лук - 30 г, перец - 60 г, соль - 20 г, уксус 6%-ный - 70 г, масло - 80 г, зелень - 10 г, белые коренья - 30 г. Белокочанную капусту очищают, удаляют кочерыжку, моют, дают стечь воде и шинкуют на домашней овощерезке или вручную, ширина стружек - не более 5 мм. Перец сладкий зрелый с плотной мякотью, здоровый, моют, удаляют плодоножку и семена, вторично моют, вытряхивают семена, ополаскивают до полного удаления семян и разрезают на кружочки шириной 0,5 см. Морковь тщательно моют, сильно загрязненную предварительно вымачивают и грязь с поверхности удаляют щеткой. Очищают кожицу, промывают под душем и режут на домашней овощерезке или вручную в форме лапши длиной 2,5 - 3 см., толщиной 0,5 - 0,7 см. Лук очищают от покровных листьев, моют и режут на тонкие кружочки до 0,5 см. Зелень (петрушка, сельдерей, укроп и киндза) моют, дают стечь воде и мелко рубят, хранят не более 30 минут до использования. Белые коренья (петрушки, сельдерея и пастернака) моют и натирают на мелкой терке. Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешивают. На дно банки 0,5 л наливают 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 чайную ложку соли и сахара, 2 столовые ложки 6%-ного уксуса, 2 - 3 зерна горького и душистого перца. Овощной смесью плотно наполняют банку, накрывают крышкой и укладывают в стерилизационную ванну с температурой воды 35 - 40 С. Стерилизуют при кипении воды: банки 0,5 - 45 мин., 1 л - 65 мин. Этот салат является хорошей холодной закуской, его употребляют и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком

Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком На одну банку 0,5л - огурцы - 400 г, лук - 35 - 40 г, зелень (укроп, петрушка) - 10 г, соль - 5 г, перец красный горький 1 мелкий или 1/2 крупного, уксус 6%-ный - 20 г, масло подсолнечное - 55 г, перец черный - 2 шт., чеснок - 2 дольки. Огурцы свежие, здоровые, с недоразвитыми семенами, зеленого и белого цвета сортируют по качеству, моют, удаляют плодоножку и чашелистики с некоторой частью огурца и нарезают на кружочки толщиной 0,5 - 1 см. Чеснок очищают от покровных листьев, обрезают корневую мочку, моют. Крупные дольки разрезают на 3 - 4 части. Лук очищают, моют, разрезают на кружочки 0,5 см. шириной. Зелень укропа и петрушки перебирают, тщательно моют и нарезают на мелкие кусочки. Все овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, уксус и после тщательного перемешивания укладывают в банки.

Предварительно на дно банки кладут горький перец и наливают 2 столовые ложки подсолнечного масла. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 градусах: банки 0,5 - 12 минут, 1 л - 20 минут. Используют салат из свежих огурцов как готовую закуску или подают к мясным и рыбным блюдам.

Салат из сладкого печеного перца с томатом

Салат из сладкого печеного перца с томатом На банку 0,5 л: перец печеный очищенный - 250 г, томаты без кожицы 200 г, растительное масло - 35 - 40 г, уксус 80%-ный - 10 г, соль (по вкусу) - 10 г. Зрелый, доброкачественный, с плотной мякотью, любого сорта сладкий перец красного, желтого или зеленого цвета сортируют, моют, удаляют вручную плодоножку и семенник. Пекут на противне, смазанном растительным маслом, дают остыть, затем осторожно снимают кожицу. Томаты свежие, упругие, мясистые, мелкие, круглые или сливовидной формы сортируют, моют, удаляют плодоножки, на 1 - 2 минуты погружают в кипящую воду, охлаждают и вручную снимают кожицу: томаты берут в левую руку, а правой со стороны плодоножки вниз стягивают кожицу. Готовят заливку из подсолнечного прокаленного охлажденного масла, уксуса и соли. На дно банки наливают 50 - 60 г заливки, затем последовательно укладывают подготовленные перец и томаты, наполняют заливкой на 2 см. ниже верха горлышка, накрывают крышками, стерилизуют при 100 С : банки 0,5 л - 35 минут, 1 л - 45 минут. Перед употреблением перец выкладывают горкой в салатницу, на горку ставят один целый томат, а остальные укладывают по краям салатницы. Используют как холодную закуску. Побрызгав 1 - 2 ложками заливки и украсив зеленью, подают к столу. Готовят также без последующей стерилизации для употребления в течение 1 - 2 дней. Перец пекут, как описано выше. После удаления кожицы по одной штуке погружают в заливку, выкладывают на блюдо горкой, а томаты режут или целыми плодами укладывают вокруг перца. После чего все овощи обильно брызгают заливкой и подают к столу.

Овощной салат из сладкого перца и зеленых томатов

Овощной салат из сладкого перца и зеленых томатов На литровую банку: перец сладкий - 45; томаты - 35; морковь - 10; лук -10 Свежий, зрелый, сладкий перец с плотной мякотью любого сорта и цвета (зеленого, оливкового, красного) и размера подготавливают. Зеленые помидоры, здоровые с плотной мякотью моют, удаляют плодоножку, а затем режут на небольшие кружочки. Морковь моют, очищают кожицу, и режут в форме лапши (длиной 2,5 - 3 см., толщиной 0,5 - 0,7 см.). Лук очищают и режут кружочками. Все подготовленные овощи укладывают в

эмалированный таз, солят (из расчета на 1 кг овощей 2 чайные ложки) и тщательно перемешивают. Чеснок очищают, разбирают на дольки, режут на мелкие кусочки или толкут в ступе. Зелень (петрушка, укроп, базилик или мята) перебирают, удаляют негодную; здоровую, свежую зелень моют, дают стечь воде и мелко рубят. Лавровый лист сортируют и моют. На дно банки 0,5 л кладут рубленую зелень 5 - 8 г, 1 - 2 лавровых листа, 1 дольку толченого, среднего размера чеснока, по 2 шт. черного и душистого перца, 1 чайную ложку 80%-ного уксуса, разведенного в соке от овощей, 2 столовые ложки растительного масла. Овощной смесью банки плотно наполняют, периодически встряхивают, накрывают крышками и стерилизуют при 100 градусах: банки вместимостью 0,5 л 35 мин., 1 л - 50 мин.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка На пол-литровую банку капусты - 310 г, зеленой стручковой фасоли - 330г или зел. горошка - 350 г, уксуса 9 -10-% - 20 г, соли - 10 г, сахара - 10 г, зелени - 5 г, перца горького и гвоздики - по 2 шт. Цветную капусту тщательно моют и 4 - 6 мин. бланшируют в кипящей воде, в которую предварительно добавляют на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты, что способствует сохранению цвета капусты. После бланширования капусту охлаждают в подсоленой воде (на 1 л воды 10 г соли). У зеленой фасоли отбирают только свежие, сочные стручки. У стручков обрезают концы и режут на кусочки длиной 2 - 3 см, а затем их бланшируют в кипящей воде 4 - 5 мин. и охлаждают холодной водой. Зеленый горошек лущат. Зерна немедленно промывают, отделяют примеси, 2 - 4 мин. бланшируют в кипящей воде и охлаждают в холодной воде. В банки заливают необходимую порцию уксуса, закладывают пряности, зелень и основные овощи. Можно также использовать отваренную, резанную на мелкие кубики морковь. После этого овощи заливают горячим раствором соли или сахара, накрывают крышками, прогревают, выдерживая в слабокипящей воде: банки пол-литровые - 15 - 20 мин., литровые - 20 - 25 мин. Затем укупоривают и охлаждают.

Капуста - провансаль

Капуста - провансаль Капуста - провансаль - это уже готовый салат из смеси квашеной капусты, моченых яблок, брусники, маринованных винограда, слив и других плодов, сахара и растительного масла. Для салата используют высококачественную, квашеную половинками или целыми кочанами капусту. Из кочанов вырезают кочерыгу и грубые части листьев, капусту режут на небольшие куски. Моченые яблоки режут на 4 - 8 долек, вынимая сердцевину. Маринованные

виноград, вишни и сливы идут в салат целыми. Бруснику или клюкву тщательно перебирают и отобранные хорошие ягоды промывают под душем. Подготовленные овощи и плоды кладут в эмалированный таз и осторожно перемешивают. После этого добавляют необходимое количество сахарного песку, вновь осторожно перемешивают и дают выстояться 30 - 40 мин., после чего добавляют растительное масло и еще раз осторожно перемешивают. Для хранения готовый салат плотно укладывают в стеклянные банки и хранят на леднике или в домашнем холодильнике не более 10 дней. При комнатной температуре салат очень быстро портится.

Капуста провансаль - Первый способ

Первый способ Капуста 7 кг Слива и вишня 600 г Виноград 600 г Сахар 800 г Масло растительное 600 г Сок от маринованных плодов 400 г

Капуста провансаль - Второй способ

Второй способ Капуста 6 кг Слива и вишня 500 г Виноград 500 г Сахар 800 г Масло растительное 800 г Сок от маринованных плодов 400 г Яблоки 500 г Брусника или клюква 500 г

Капуста провансаль - Третий способ

Третий способ Капуста 8 кг Сахар 300 г Масло растительное 500 г Брусника или клюква 400 г Помидоры соленые 300 г Яблоки 500 г

Капуста провансаль - Четвертый способ

Четвертый способ Кочан квашеной капусты нарезать кусочками размером 2х2,5 см, пересыпать сахаром, добавить маринадную заливку, плоды, растительное масло и тщательно перемешать.

700 г Сахар 60 г Масло растительное 60 г Заливка из-под маринованных плодов 40 г Маринованной сливы или вишни 140 г

Капуста провансаль - Пятый способ

Пятый способ Капуста 860 г Сахар 50 г Масло растительное 50 г Брусника или клюква 40 г

Капуста провансаль - Шестой способ

Шестой способ Капуста 830 г Сахар 50 г Масло растительное 50 г Брусника или клюква 40 г Томат - пюре 30 г

порошке или 100 г хорошего белого вина.

Салат из помидоров

Салат из помидоров На 4 кг красных крепких помидоров по 1 кг лука, сладкого перца, 300 г корней петрушки, 0,75 ст. ложки соли, 1 ст.л. подсолнечного масла, 15 горошин черного перца, 5 лавровых листов. Помидоры, репчатый лук нарезать кольцами, морковь натереть на терке, красный перец очистить от семян, нарезать дольками или кольцами. В подготовленную массу

всыпать соль, перемешать и поставить на 8 - 10 часов в холодное место, придавив небольшим грузом. После этого приступаем к варке, предварительно процедив салат через дуршлаг. Варим салат 35 - 40 минут, раскладываем по банкам, герметично закупориваем. Охлаждаем банки на воздухе, поставив их горлышком вниз.

Салат из капусты с солеными огурцами

Салат из капусты с солеными огурцами На пол-литровую банку: капусты - 250 г, огурцов - 125 г Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на четыре части, вырезают кочерыгу и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целыми на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г. Банки накрывают крышками и ставят на подогревание в слабокипящей воде: пол-литровые 10 - 12 мин., литровые - 13 - 15 мин. После этого укупоривают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

Салат из черной редьки

Салат из черной редьки На пол-литровую банку: редьки - 320 г, перца красного сладкого или моркови - 40 г, зелени сельдерея и петрушки - 15 г, чеснока - 3 - 5 г, соли - 7 г, сахара - 4 г, уксуса 10-%-ного - 20 г. Редьку тщательно моют, очищают, снова моют и строгают на терке с крупными отверстиями, чтобы образовалась стружка. В пол-литровую банку вливают 20 г 9 - 10 - процентного уксуса, добавляют зелени сельдерея и петрушки и один небольшой зубок чеснока. После этого укладывают редьку. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца или пластинки отваренной моркови. Сверху уложенной редьки кладут чайную ложку соли и 1/2 чайной ложки сахарного песка и заливают кипятком до уровня продукта. Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: пол-литровые - 8 - 10 мин., литровые 12 мин. После прогрева банки укупоривают жестяными крышками, несколько раз встряхивают и прокатывают по столу, чтобы лучше перемешать горячий рассол со стружками редьки. Из готовой банки консервов следующим образом готовят салат: сливают рассол, выкладывают редьку на блюдо и добавляют 1 1,5 столовые ложки майонеза, сметаны или подсолнечного масла. Красным перцем из консервов украшают салат.

Витаминный салат

Витаминный салат На 5 кг белокочанной капусты по 1 кг

моркови, репчатого лука, красного сладкого перца. Заливка: 350 г сахара, 3 ст. ложки соли, 0,5 л 9%-ного уксуса, 0,5 л растительного масла. Приготовить заливку, смешать все компоненты. Овощи измельчить, как на салат. Всю массу перемешать в эмалированном тазу, стараясь не помять капусту, чтобы она преждевременно не дала сок. Разложить салат в банки, утрамбовать. Через три дня закрыть их капроновыми крышками, поставить в погреб или холодильник. В рецепте "витаминного" салата отсутствует тепловая обработка.

Салат из капусты, черной редьки и других овощей

Салат из капусты, черной редьки и других овощей На пол-литровую банку: белокочанной капусты - 160 г, черной редьки - 160 г, моркови и лука по 30 г, зелени - 10 г, чеснока - 1 зубок, уксуса 9 - 10%-ного - 20 г. Белокочанную капусту шинкуют на тонкую стружку. Редьку тщательно моют, очищают, снова моют и строгают на терке с крупными отверстиями, чтобы образовалась стружка. Лук также шинкуют. В пол-литровую банку закладывают последовательно: 20 г 9 10%-ного уксуса, зелень сельдерея, петрушки, чеснок. После этого, уплотняя ложкой, кладут смесь овощей, добавляют по чайной ложке соли и сахара, все заливают кипятком. Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: пол-литровые - 8 - 10 минут, литровые - 12 минут. После прогрева банки укупоривают жестяными крышками, несколько раз встряхивая.

Салат из черной редьки, капусты и других овощей

Салат из черной редьки, капусты и других овощей На пол-литровую банку: редьки - 160 г, белокочанной капусты - 160 г, моркови и лука репчатого - по 30 г, зелени - 10 г, чеснока - 1 зубок и 20 г 9 - 10 - процентного уксуса. Редьку подготавливают, как указано в предыдущем рецепте, морковь очищают и режут на пластики, белокочанную капусту шинкуют на тонкую стружку, лук также шинкуют. В поллитровую банку закладывают последовательно: 20 г 9 - 10процентного уксуса, зелень сельдерея и петрушки, чеснок. После этого, уплотняя ложкой, кладут смесь овощей, добавляют по чайной ложке соли и сахара, все заливают кипятком. Все последующие операции, а также способ приготовления салата из консервов те же, что и для салата из черной редьки.

Салат из моркови, хрена и яблок

Салат из моркови, хрена и яблок На пол-литровую банку: моркови - 170 г, яблок - 200 г, хрена - 10 г, уксуса 2 г. Морковь и хрен моют, чистят, ополаскивают и строгают на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) моют, чистят, удаляют сердцевину и также строгают на крупной терке. Подготовленные овощи и яблоки

перемешивают, укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л 60 - 80 г соли и 80 - 100 г сахара и 10 г уксуса. После чего банки прикрывают крышками, ставят на подогревание в слабом кипении воды: пол-литровые - 10 - 12 мин., литровые - 13 - 15 мин. Затем банки укупоривают и охлаждают.

Салат из квашеной капусты с яблоками

Салат из квашеной капусты с яблоками Рассол: на 1 л воды - 40 г соли, 40 г сахара. Расход на пол-литровую банку: квашеной капусты - 200 г, моркови и яблок по 100 г Квашеную капусту перебирают, очищают от зеленых и грубых частей листьев. Морковь моют, чистят и шинкуют на крупной терке. Овощи и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки, заливают горячим рассолом. Затем банки накрывают крышками, ставят на прогревание в слабокипящую воду: поллитровые - 10 - 12 минут, литровые - 13 - 15 минут, укупоривают.

Салат со сливой

Салат со сливой На 1 кг салата: 800 г сливы, 60 - 70 г 6%-ного уксуса, 150 г сахара, 2 - 3 шт. гвоздики, 1 г корицы, цедра одного апельсина или лимона Сливу темных окрасок (Венгерка обыкновенная и итальянская) свежую, мясистую, здоровую, с плотной мякотью сортируют по размеру и степени зрелости, удаляют плодоножку и моют. Бланшируют при температуре 80 - 85 С в течение 3 - 5 мин. Затем охлаждают в проточной воде и укладывают в банки (если без бланширования, то накалывают, затем укладывают в банки). Заливают кипящей водой и, накрыв крышкой, оставляют на 5 минут. Готовят маринадную заливку. Остывшую воду из банки сливают. Заливают второй раз кипятком, сливают через 5 мин., заливают кипящим маринадом и укупоривают.

Салат из помидоров по-украински

Салат из помидоров по-украински 2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,15 - 0,3 л уксуса, 0,5 л растительного масла, 50 - 100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7 - 10 лавровых листьев. Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4 - 6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1х2 или 2х2 см. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5 - 7 мин. и охладить до 70 С. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным

маслом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 50 мин., литровые - 60 мин.

Овощной салат стерилизованный

Овощной салат стерилизованный 3 кг квашеной капусты, 50 г красной столовой свеклы, 500 г моркови, 1 кг картофеля, 100 г лука, 1 головка чеснока. Свеклу и морковь очистить и сварить (свеклу - 40 мин., а морковь - 20 мин). После охлаждения волнистым ножом нарезать кружочками. Картофель вымыть, очистить и тоже нарезать волнистым ножом, затем вымыть холодной водой, чтобы на поверхности нарезанных кусочков выделился крахмал. В дуршлаге бланшировать 3 - 4 мин. в кипящей воде и сразу же охладить. Лук и чеснок нарезать. Квашеную капусту порубить полосками. Подготовленные овощи распределить поровну в банки, залить горячей заливкой, приготовленной из капустного рассола, разбавленного по вкусу небольшим количеством кипящей воды. Банки запечатать герметично и сразу же поставить в большой сосуд с горячей водой для стерилизации, которая продолжается 20 мин. После ее окончания банки вынуть и охладить на воздухе.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Салат из зеленых помидоров с капустой 1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупных луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25 - 0,3 л столового уксуса, по 5 - 7 горошин черного и душистого перца. Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную посуду, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8 - 12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести смесь до кипения и варить минут 10. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 10 - 12 мин., литровые - 15 - 20 мин.

ОВОЩНЫЕ МАРИНАДЫ

ОВОЩНЫЕ МАРИНАДЫ Овощи, залитые маринадной заливкой, называются овощными маринадами. Маринадная заливка готовится из раствора сахара, соли, уксуса и пряностей. Уксусная кислота при соединении с различными пряностями и сахаром придает маринадам приятный кисло-сладкий привкус. В зависимости от количества уксуса в заливке маринады овощные, как и фруктовые, бывают трех видов: кисло-сладкие, кислые и острые. Подобно фруктовым маринадам кисло-сладкие и кислые обязательно стерилизуют, острые не стерилизуют, так как большое количество уксусной кислоты предохраняет их от порчи.

Маринады готовят как из одного вида овощей - огурцов, томатов, перца болгарского, свеклы, баклажанов, лука, так и из смеси овощей. Например: 1. Перца болгарского "Гогошары" - 60 процентов, томатов 40 процентов. 2. Томатов - 50 процентов, огурцов - 20 процентов, перца болгарского - 30 процентов. В зимнее время маринованные овощи и плоды могут служить хорошей самостоятельной закуской. Их используют для винегретов и салатов, а также в качестве гарниров для мясных блюд и блюд из домашней птицы и дичи. Маринование плодов и овощей следует производить в деревянных, лучше дубовых или буковых бочках или же стеклянной таре. Бочки надо предварительно тщательно пропарить и вымыть, стеклянную посуду тщательно промыть. Подготовленные для маринования овощи или плоды, как правило, укладывают в тару и заливают маринадной заливкой, о способах приготовления которой рассказано ниже. При мариновании плодов и овощей получается естественная убыль в размере около 10 процентов к общему их первоначальному весу. Уксусная кислота, которая применяется при мариновании, в дальнейшем в значительной степени предохраняет продукты от порчи. Но поскольку в маринадах содержится сахар и другие питательные вещества, они являются средой, в которой развиваются микроорганизмы, особенно плесени. Поэтому несмотря на любые ухищрения кулинаров, несмотря на любой состав и крепость маринадов, все маринованные овощи и плоды после заливки маринадом необходимо хранить в холодном помещении при температуре 0 - 2 С. Процесс маринования плодов и овощей обычно заканчивается через полтора-два месяца. При более высокой температуре созревание заканчивается быстрее, но при этом маринад может заплесневеть. Прежде чем мариновать, овощи надо подготовить.

Огурцы.

Огурцы. Удаляют плодоножки, а крупные - длиной более 110 см - режут на кружки.

Помидоры .

Помидоры. Удаляют плодоножки. Очень крупные режут на две части.

Сладкий красный или зеленый перец .

Сладкий красный или зеленый перец. Очищают от плодоножки и семян, разрезают на две или четыре части, бланшируют в кипящей воде 1 мин. и охлаждают водой.

Капуста белокочанная и краснокочанная .

Капуста белокочанная и краснокочанная. Удаляют верхние загрязненные и зеленые листья, высверливают кочерыгу, шинкуют и бланшируют в кипящей воде 1 мин.; бланшировку

можно не проводить, если к шинкованной капусте добавить немного соли, перемешать и выдержать 2 часа.

Капуста цветная .

Капуста цветная. Очищают от листьев, делят головку на соцветия, бланшируют в кипящей воде (10 г соли и 0,5 г лимонной кислоты на 1 л воды), охлаждают водой. Если необходимо, ее можно 2 - 3 часа до укладки подержать в холодной воде (с добавкой соли), но не более, иначе капуста может потемнеть.

Морковь .

Морковь. Чистят, бланшируют 2 - 4 мин., нарезают в виде звездочек, гофрированных пластинок или кружочков.

Свекла .

Свекла. Проваривают в кипящей воде 40 - 50 мин., очищают, промывают холодной водой, крупную режут на кубики 10х10 мм, лапшу или пластинки толщиной до 5 мм.

Патиссоны, кабачки .

Патиссоны, кабачки. Первые диаметром до 60 мм, вторые длиной до 70 мм маринуют целыми, крупные режут.

Хрен .

Хрен. Чистят, ополаскивают и измельчают на терке или режут столбиками 5х5 мм.

Чеснок .

Чеснок. Замачивают в теплой воде на 2 часа для снятия кожицы и ополаскивают.

Лук .

Лук. Удаляют корневую мочку и шейку, покровные листья (перо), ополаскивают: бланшируют в кипящей воде 2 - 3 мин. и охлаждают холодной водой.

Маринадная заливка

Маринадная заливка Маринадную заливку готовят в хорошей луженой посуде, в посуде из нержавеющей стали или эмалированной. В подготовленную посуду положить по раскладке просеянный сахар, соль и добавить соответствующее количество воды, после этого довести до кипения и кипятить в течение 10 - 15 минут. В конце кипячения необходимо добавить пряности и уксус, после чего заливку необходимо прогревать в течение 15 - 20 минут при температуре 90 - 95 С. Кипячение заливки после добавления уксуса и пряностей не допускается, так как при температуре 100 С уксусная кислота и ароматические вещества пряностей быстро улетучиваются. После приготовления маринадной заливки на большое количество овощей ее рекомендуется отставить на день. На второй день заливку вместе с пряностями надо вновь нагреть до 90 - 95 С и после охлаждения

профильтровать через марлю или другую ткань. Оставшиеся на фильтре пряности добавляют равномерными порциями к плодам и овощам при укладке их в тару. Заливка должна полностью покрывать продукт. Для этого берут примерно 100 л заливки на 120 кг маринуемого продукта. Лучшие по качеству маринады получают в том случае, когда для их приготовления берут виноградный, фруктовый или спиртовой уксус. В торговлю большей частью поступает уксус спиртовой (столовый) крепостью 6% и уксусная эссенция крепостью 80%. Для маринования чаще всего применяется уксусная заливка крепостью от 3 до 9 процентов. Для приготовления 3 процентной заливки на каждые 100 л требуется 3,75 л 80 процентной уксусной эссенции и 96 - 97 л воды или 50 л 6 процентного уксуса и 50 л воды. При добавлении к заливке соли требуется соответственно уменьшать количество воды. Так, например, для наиболее часто применяемой заливки на каждые 100 кг (или литров) требуется 50 л 6 - процентного уксуса, 40 л воды, 8 кг сахара, 3,5 кг соли и пряности: 0,2 кг хрена, 0,2 кг листьев черной смородины, 0,4 кг зелени сельдерея, и петрушки, 0,3 кг эстрагона, 0,3 кг укропа, 0,01 кг красного стручкового перца, 0,07 кг чеснока. Если ваше производство имеет более скромные объемы, вы можете в соответствующее количество раз уменьшить требуемые пропорции. Для небольшого количества овощей заливку готовят так, как указано для фруктовых маринадов по следующим рецептам: Для кисло-сладких маринадов (на 10 килограммов заливки) Воды ..... 6,5 л Соли ..... 0,5 кг Сахара ..... 0,5 кг Уксуса 8 - процентного ..... 2,5 л Для кислых маринадов (на 10 килограммов заливки) Воды ..... 5,7 л Соли ..... 0,5 кг Сахара ..... 0,5 кг Уксуса 8 - процентного ..... 3,3 л Для острых маринадов (на 10 килограммов заливки) Воды ..... 5,0 л Соли ..... 0,5 кг Сахара .....0,5 кг Уксуса 8 - процентного ..... 4,0 л Для всех рецептов в маринады добавляют пряности: Корицы ..... 8,0 г Гвоздики ..... 6,0 г Перца душистого ..... 5,0 г Перца горького ..... 5,0 г Листа лаврового ..... 10,0 г Такой набор пряностей не является обязательным, его можно изменять в зависимости от наличия пряностей, как и по желанию увеличивать концентрацию уксусной кислоты, но указанное нами сочетание обеспечивает высокие вкусовые

качества маринада. Маринадную заливку можно приготовить и с другими пряностями, например, на 100 кг заливки можно положить 75 г корицы, 50 г гвоздики, 40 г бадьяна, 50 г душистого перца, 40 г перца горького и 100 г лаврового листа. Сахар и соль растворяют в воде (см. рецепты), добавляют пряности и кипятят раствор в эмалированной или алюминиевой кастрюле 5 - 10 минут. Затем, как и в рецепте для большого количества овощей, заливку процеживают через редкую ткань, добавляют в нее уксус и перемешивают. После процеживания пряности раскладывают равномерно в банки с овощами (хрен, укроп, листья сельдерея и петрушки выбрасывают). Огурцы. Лучшие маринады получаются из мелких, неперезрелых огурцов с плотной мякотью и неразвитыми семенами. Чтобы маринованные огурцы были плотные и хрустящие, их нужно после мойки перед укладкой в банки держать в холодной воде 6 - 8 часов. Томаты. Для маринования пригодны томаты некрупные, круглые или сливовидной формы с плотной мясистой мякотью. По степени зрелости они могут быть зеленые, бурые, розовые и красные (неперезрелые). Перед укладкой томаты моют в холодной воде. Перец болгарский. Маринады готовят из крупного, толстостенного свежего перца, зеленого и красного. Красный перец содержит больше витамина С и каротина. После мойки у перца удаляют семенную коробку и режут его вдоль на 2 - 4 части. Очень хорошие и вкусные маринады получаются из красного или зеленого перца, обжаренного в растительном масле. После обжарки с перца легко снимают кожицу, сплющивают и укладывают вертикально, прижимая к стенкам банки. Лук. Для маринования пригоден мелкий лук (диаметром 1 - 2 сантиметра, так называемый "севок". Более крупные луковицы можно разрезать на половинки. У лука отрезают корневую мочку и снимают покровные листья. Затем луковицы бланшируют в кипящей воде 2 - 3 минуты, после чего охлаждают в холодной воде. Цветная капуста. Для маринования пригодна цветная капуста с плотными нераспустившимися головками белого или кремового цвета, не имеющая темных пятен. С капусты снимают покровные листья и разрезают головку на отдельные соцветия размером 3 - 5 сантиметров в поперечнике, но так, чтобы они не распадались. Затем их тщательно моют в холодной воде и на 2 - 3 минуты опускают в кипящую воду. Для улучшения цвета в воду добавляют соль (100 граммов на 10 литров воды) и лимонную кислоту (1 грамм на 1 литр воды). Проваривать капусту можно только в эмалированной посуде, так как при соприкосновении с металлом листья темнеют. Проваренную капусту нужно охладить водой. Свекла. Лучшим сортом для маринования является свекла

Египетская темно-красная. У свеклы удаляют концы корня и ботву. После мойки ее варят в кипящей воде 45 - 50 минут. Затем очищают от кожицы и разрезают на кубики или пластинки различной формы. Мелкую свеклу можно мариновать в целом виде. Баклажаны. Маринуют поздние сорта баклажанов Болгарский, Фиолетовый. Они должны быть свежие и вполне зрелые. У баклажанов срезают плодоножку, моют и варят их в соленом 3 - 4 - процентном растворе (300 - 400 граммов соли на 10 литров воды) 8 - 10 минут, не допуская сильного размягчения. Можно мариновать баклажаны квашеные, фаршированные (см. ниже). Подготовленные овощи плотно укладывают в банки или баллоны и заливают маринадной заливкой (5 литров на 10 литровых банок). Стерилизуют пол-литровые банки - 10 минут, литровые - 15 минут, трехлитровые баллоны - 20 минут.

Огурцы кисло-сладкие

Огурцы маринованные - Первый способ

Первый способ Для заливки: на 1 л воды - 50 г соли, 25 г сахара Огурцы сортируют по размеру, форме и цвету. Мелкие огурцы длиной не более 7 см консервируют в пол-литровых банках, более крупные, до 10 см, - в литровых, двухлитровых и трехлитровых банках. Огурцы, собранные за день-два до переработки, замочите в холодной воде на 4 - 6 часов для восстановления свежести. Огурцы длиной более 12 см можно нарезать половинками или кружками толщиной 1,5 - 3 см. Одновременно подготовьте свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку, сельдерей и т.п. Крупную зелень порежьте на 2 - 3 части, небольшие луковицы репчатого лука, весом 20 - 30 г, как и зубки чеснока, очищают. Доведите до кипения заливку. В литровую банку положите 2 ст. ложки 9 - 10%-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока, 2 - 3 горошины черного перца и гвоздики, лавровый листик, 15 - 20 г свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея) и полчайной ложки семян горчицы. После этого закладываем огурцы (их поместится около 600 - 650 грамм) и заливают горячей заливкой. Наполненные банки накрываем прокипяченными крышками и ставим на прогревание. В кипящей воде поллитровые банки необходимо выдержать 6 - 8 минут, литровые - 8 - 10 минут, трехлитровые - 12 - 15 минут. При прогревании надо внимательно следить за цветом огурцов. Если их окраска вместо ярко-зеленой стала оливковой, значит, температура в банке достигла 67 - 70 С и прогревать их больше не надо. Банки надо снять с огня и, закатав, охладить.

Огурцы маринованные - Второй способ

Второй способ На 3- литровую банку - 15 г уксусной эссенции

Огурцы заложите в банки и 2 - 3 раза с 3 - 4 - минутной выдержкой залейте кипятком. Затем воду слейте и положите в банки чеснок. Заливку из соли и сахара с пряностями кипятите 10 - 12 минут и залейте горячей, с добавлением уксусной эссенции, в банки, укупорьте прокипяченными крышками и охладите на воздухе.

Огурцы в маринаде

Огурцы в маринаде На 100 л заливки: 50 л 6%-ного уксуса; 45 л воды, 6 кг соли, 75 г корицы, 50 г гвоздики, 40 г бадьяна, 50 г душистого перца, 40 г красного перца, 100 г лаврового листа Для маринования отобрать огурцы плотные и свежие, зеленые и более или менее одинаковые по величине, цвету и форме, лучше всего некрупные. Чтобы зеленый цвет огурцов не изменился, их следует после промывки погрузить на 2 - 3 секунды в кипящую воду, после чего быстро охладить проточной водой. Затем плотно уложите огурцы в тару, пересыпая пряностями, и залейте маринадом.

Помидоры маринованные

Помидоры маринованные Для заливки: на 1 л воды 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 3 ст. ложки сахарного песка, специи по вкусу Специи уложить на дно банки и часть оставить для того, чтобы положить в середине и сверху. Спелые высокие помидоры уложить в банку, переложить специями. Приготовить заливку, вскипятить ее и залить помидоры. Первый раз залить помидоры и дать постоять 5 - 10 минут. Залить второй раз и немедленно укупорить. Охлаждать медленно, накрыв банки полотном.

Молодые томаты в маринаде

Молодые томаты в маринаде На 100 л заливки: 50 л уксуса 6%-ного; 45 л воды, 6 кг соли, 75 г корицы, 50 г гвоздики, 40 г бадьяна, 50 г душистого перца, 40 г красного перца, 100 г лаврового листа Для маринования томатов берут плоды молочной зрелости, бурые, розовые, красноватые. При этом надо отбирать плоды плотные, свежие, лучше всего некрупные - диаметром не более 7 см. При отборе томатов для консервирования плодоножку следует удалить.

Капуста белокочанная маринованная

Капуста белокочанная маринованная Для заливки: 1 л воды, 120 г сахара, 80 г соли, 200 г 9 - 10%-ного уксуса На литровую банку расходуется: капусты - 800 г, сахара - 30 г, соли - 20 г, уксуса - 40 г, черного перца и гвоздики - 4 - 5 шт., корицы кусковой - 2 - 3 г. Капусту нашинковать полосками по 5 - 6 мм шириной, бланшировать в кипящей воде. Приготовить заливку, уксус добавляется в конце варки. В литровую банку уложить

последовательно: горячую заливку - 200 г, черный перец и гвоздику - по 4 - 5 шт., корицу - 2 - 3 г, затем бланшированную капусту (можно в смеси с 2 - 3 г тмина) до плечиков банки так, чтобы заливка была выше уровня капусты. Банки прогревают при слабом кипении воды в бачке: пол-литровые - 10 - 12 минут, литровые - 13 - 15 минут.

Капуста краснокочанная маринованная

Капуста краснокочанная маринованная Для заливки: на 1 л воды - 200 г сахара, 80 г соли, 200 г уксуса 9 - 10%-ного, пряности Капусту бланшируем 3 минуты. Пятую часть капусты можно заменить сливами. Уложить капусту, пряности по плечики банки и заливать горячей заливкой. Режим прогревания - по предыдущему рецепту.

Капуста квашеная консервированная

Капуста квашеная консервированная На 1 стакан капустного рассола - 2- процентный раствор соли Квашеную капусту тщательно просматривают, удаляют потемневшие части листьев, а также грубые куски от кочерыг. Рассол собирают в отдельную посуду. В литровую посуду вливают 1 стакан капустного рассола, укладывают капусту до уровня плечиков банки, что составляет ок. 750 г. Банку прикрывают крышкой и ставят на прогревание, выдерживая в слабокипящей воде: литровую банку - 18 - 20 минут, трехлитровую - 25 - 30 минут, затем ее укупоривают и охлаждают. Консервированную капусту можно хранить при комнатной температуре продолжительное время.

Маринад - ассорти из соленых овощей

Маринад - ассорти из соленых овощей Для заливки: на 1 л воды 200 г сахара, 80 г соли, 200 г 9 -10%-ного уксуса, пряности Соленые огурцы, томаты, морковь и квашеную капусту можно замариновать. Для этого овощи надо вымочить в холодной воде в течение 25 - 30 часов, несколько раз меняя воду. После этого овощи нужно залить маринадом.

Капуста, маринованная с яблоками

Капуста, маринованная с яблоками На 1 кг капусты 100 г яблок (Антоновка), 5 г тмина или укропа, 50 - 100 г сахара, 25 г соли, 5 - 10 шт. перца и гвоздики; для заливки: на 1 л воды - 0,3 - 0,4 л уксуса 9%-ного Капусту подготовьте и нашинкуйте полосками. Антоновку очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте соломкой или кубиками. Смешайте капусту с нарезанными яблоками, добавьте соль и сахар и оставьте на 2 - 3 часа. Подготовьте заливку и заполните ею банки на одну четверть, уложите в нее капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя и не отливая заливки. Пастеризуйте при температуре 90 С, пол-литровые банки 20 минут, литровые и двухлитровые 25

минут.

Свекла маринованная .

Свекла маринованная . Для заливки: на 1 л воды 50 г соли Молодая столовая свекла с темноокрашенной мякотью содержит от 7 до 11% сахара. Корнеплоды надо варить 30 40 минут, охладить водой, очистить кожицу, вырезать дефектные места, вновь ополоснуть водой и порезать на пластины толщиной 1 см, а последние на полоски и кубики. В литровую банку положить 2 ст. ложки 9 - 10%-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока, 2 - 3 горошины черного перца и гвоздики, лавровый листик, 15 - 20 г свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея) и полчайной ложки семян горчицы. После этого заложить свеклу (ее поместится около 600 - 650 г) и залить горячей заливкой. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить на прогревание. В кипящей воде пол-литровые банки необходимо выдержать 6 - 8 минут, литровые - 8 10 минут, трехлитровые - 12 - 15 минут.

Свекла маринованная сладкая

Свекла маринованная сладкая На 1 л воды 100 г сахара, 50 г соли, 2 - 3 г кусковой корицы и 6 - 8 шт. гвоздики и перца горошком, 150 г 10%-ного уксуса Заливку кипятить 8 - 10 минут, под конец добавить уксус. Свеклу подготовить по предыдущему рецепту, залить горячей заливкой, накрыть крышками и прогреть в слабокипящей воде: пол-литровые - 12 минут, литровые - 15 минут, затем закупорить и охладить.

Свекла, маринованная с черной смородиной

Свекла, маринованная с черной смородиной На банку 1 л: свеклы: - 600 г, смородины черной - 150 г, уксуса 9% - 40 г, сахара - 30 г, соли - 15 г Свеклу подготавливают, как в предыдущем рецепте. Черную смородину перебирают и промывают, кубики свеклы и ягоды черной смородины смешивают в тазу из расчета: на 4 части свеклы 1 часть смородины. Смесь закладывают в банки, все заливают горячим раствором сахара, соли, уксуса и пряностей и ставят на прогревание. Режим прогревания тот же. Затем банки укупоривают и охлаждают.

Свекла "Бутон розы"

Свекла "Бутон розы" На 1 л воды 100 г сахара, 50 г соли, 2 - 3 г кусковой корицы и 6 - 8 шт. гвоздики и перца горошком, 150 г 10%-ного уксуса Выбирают корни свеклы диаметром 1,5 - 2,5 см и обрезают концы. Затем свеклу моют, помещают в ведро или бак до половины емкости посуды, заливают водой вровень с корнеплодами и лопаткой или палкой быстрым круговым вращением в течение 3 - 5 минут отмывают землю, песок и частично удаляют кожицу. После этого свеклу 2 - 3 раза

промывают чистой водой, отваривают в течение 15 - 20 минут и охлаждают водой. Затем ножом очищают корнеплоды и придают им форму бутонов розы. После этого свеклу еще раз промывают и консервируют по рецепту "Свекла маринованная сладкая".

Свекла в маринаде

Свекла в маринаде На 100 л заливки: 3,75 л уксусной эссенции, 96 л воды, 5 кг сахара, 4 кг соли, 50 г корицы, 45 г гвоздики, 30 г душистого перца, 50 г лаврового листа Свеклу очистить от ботвы, обрезать верхнюю часть и опустить на несколько минут в кипящую воду и варить 20 - 45 минут, в зависимости от размера свеклы. Затем охладить свеклу в воде или на воздухе, разложив на стеллажи, после чего очистить ее от кожицы. Далее свеклу порезать на части произвольной формы, можно соломкой, и залить приготовленным маринадом.

Артишоки маринованные

Артишоки маринованные Для заливки: на 1 л воды 10 г лимонной кислоты, 25 - 30 г соли, 30 г сахара Для переработки используют цветоложе (можно нижние концы лепестков у молодых цветов). Цветочные корзинки артишоков собирают до начала их полного цветения. Срезают твердые нижние лепестки и цветоножку. Затем от цветоложа срезают верхнюю семенную часть, чтобы для консервирования осталось только донышко (цветоложе). Далее цветоложа бланшируют в кипящей воде, куда добавлено на 1 л воды 15 г соли и 1 г лимонной кислоты. Затем артишоки в течение 3 минут охлаждают водой и укладывают в банки. Заливают артишоки горячей заливкой. На 60 - 65% артишоков - 35 40% заливки. Консервы прогревают при слабом кипении воды: пол-литровые банки 15 - 20 минут. Готовые консервы используют как гарнир с маслом или как салат с добавлением майонеза или сметаны.

Лук маринованный

Лук маринованный На 100 л заливки: 50 л 6%-ного уксуса, 45 л воды, 6 кг соли, 75 г корицы, 50 г гвоздики, 40 г бадьяна, 50 г душистого перца, 40 г красного перца, 100 г лаврового листа На 10 банок вместимостью 0,5 л надо: лука - севка - 4,4 кг, сахара - 180 г, соли - 105 г, уксусной кислоты (9% концентрации) - 520 г, корицы - 1,5 г, гвоздики - 10 шт., душистого горького перца - 10 шт., лаврового листа - 10 шт., воды - 1,5 л. Первый способ Деликатесным продуктом является мелкий маринованный лучок (севок) диаметром 1 - 2 см. Пригодны как острые, так и сладкие сорта. Чтобы облегчить очистку от верхних покровных чешуек, рекомендуется лук до очистки опустить на 2 - 3 минуты в кипящую воду, а затем быстро охладить. После этого лук надо очистить от наружных чешуек, шейки и корневой мочки.

Очищенный лук до маринования следует хранить в холодной подсоленной воде (на 100 л воды - 2 - 3 кг соли). Второй способ Лук чистят, моют, бланшируют в кипящей воде 2 - 3 мин. и охлаждают в холодной. Одновременно готовят маринад. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют сахар и соль, кипятят смесь 10 - 15 мин., фильтруют, доводят раствор до кипения и вливают в него уксус. На дно сухих банок укладывают душистый перец, 1 кусочек ломаной корицы, 2 - 3 шт. гвоздики, 0,5 лаврового листа. После этого плотно укладывают лук и заливают его маринадом, температура которого 80 С. После этого банки стерилизуют при температуре 100 С: 0,5 л - 5 мин., 1 л - 8 мин. Банки укупоривают и охлаждают. Третий способ Состав заливки: на 1 л воды - 2/3 стакана 9%-ного уксуса. На литровую банку - по 5 - 10 горошин черного душистого перца, 1 - 2 лавровых листа. Луковицы очистить, залить горячей подсоленной водой (200 г поваренной соли на 1 л воды) и поставить на двое суток в холодное место. Лук должен стать почти совсем прозрачным. Подготовленным луком заполнить банки по плечики и залить горячим маринадом. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до остывания. Четвертый способ Состав заливки: на 1 л воды - 40 г сахара, 40 г соли, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 10 - 15 горошин черного перца. Лук вымыть и на 2 - 3 мин. опустить в кипящую воду. Затем охладить, очистить от наружных чешуй и уложить в банки по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 С : пол-литровые банки в течение 10 - 12 мин., литровые 15 - 20 мин.

Острые маринованные луковички

Острые маринованные луковички Маринад: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. 8%-ного уксуса . Отобрать самые мелкие луковички (диаметром 2 - 3 см.), очистить их и залить водой с лимонным соком (половина лимона на 1 л воды). Довести до кипения. Вынуть луковички из воды, обсушить и сложить со специями в банку (лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока). Слои можно проложить кольцами красного перца. Залить горячим маринадом, закрыть банки и стерилизовать поллитровые банки в течение 20 мин.

Лук маринованный с овощами

Лук маринованный с овощами Крупные луковицы очистить и нарезать тонкими кружочками. На дно положить специи, слой лука, слой красного перца (можно и кружочки огурца). Слои чередовать. Залить горячим маринадом и стерилизовать поллитровые банки в течение 20 мин.

Морковь молодая, маринованная

Морковь молодая, маринованная Состав заливки: на 1 л воды - 50 г соли, 60 - 90 г сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции. На литровую банку по 8 - 10 зерен душистого черного перца, 5 - 7 бутонов гвоздики, 1 - 2 лавровых листа, кусочек корицы. Молодые нежные корнеплоды тщательно вымыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 2 - 5 мин. Охладить морковь в холодной воде, нарезать кружочками одинаковой формы, уложить в банки по плечики, предварительно положив на дно банки пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 12 - 15 мин., литровые - 20 - 25.

Морковь маринованная

Морковь маринованная На 10 л заливки: 0,375 л уксусной эссенции, 9,6 л воды, 0,5 кг сахара, 0,4 кг соли, 5 г корицы, 4 г гвоздики, 3 г душистого перца, 5 г лаврового листа Морковь почистить, удаляя при этом зеленые части головок, затем опустить на несколько минут в кипящую воду; в зависимости от размера корней морковь держат в кипятке разное время. При диаметре корней 1 - 2 см - 2 - 3 минуты; при диаметре корней 2,5 - 3 см - 3 - 4 минуты; диаметром свыше 3,5 см - 8 - 10 минут. После этого морковь охладить, нарезать столбиками, кубиками, соломкой, звездочками, уложить в тару и залить маринадом.

Тыква маринованная

Тыква маринованная На 10 л 6% - го уксуса надо взять 10 л воды, 30 г лаврового листа, 150 - 200 г соли, по 15 г гвоздики, корицы, горького и душистого перца, Тыкву очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками (3 - 5 см). Нарезанную тыкву опустить на 10 - 15 минут в кипящую воду, после чего охладить, уложить в стеклянные банки и залить охлажденным маринадом так, чтобы заливка покрывала тыкву.

Цветная капуста маринованная

Цветная капуста маринованная На 10 л 9% - го уксуса 10 л воды, 30 г лаврового листа, 150 - 200 г соли, по 15 г гвоздики, корицы, горького и душистого перца Белые и плотные головки цветной капусты разделить на небольшие соцветия и проварить в течение 2 - 3 минут в кипящей воде. Для сохранения белого цвета капусты в кипящую воду добавить соль и лимонную кислоту из расчета 100 г соли и 5 - 6 г лимонной кислоты на каждые 10 л воды. После проварки капусту быстро охладить и залить маринадом.

Кукуруза молодая, маринованная i8.gif i8_1.gif Кукуруза молодая, маринованная На 10 л 9% - го уксуса 10 л воды, 30 г лаврового листа, 150 - 200 г соли Очень молодые, незрелые початки очищают от зеленых оболочек и нитей и сортируют по

размеру. Початки должны быть с мелкими зернами (диаметром не более 2 - 3 мм), а кочерыги - легко разрезаются ножом. Початки сортируют: длиной 7 - 8 см для консервирования в пол-литровых банках и 10 - 11 см - в литровых. Промытые початки отваривают в течение 10 - 15 мин. и охлаждают водой. В банки наливают уксус, кладут пряности и зелень, подготовленные початки кукурузы (располагают их вертикально), заливают горячим раствором соли и сахара. Рецептура маринада, режим прогревания и последующие операции те же, что и для консервов "Цветная капуста маринованная". Расход кукурузы на литровую банку - 500 600 г.

Фасоль и зеленый горошек маринованные

Фасоль и зеленый горошек маринованные У стручковой фасоли обрезать концы бобов, удалить грубые волоски, находящиеся на месте соединения створки боба. Бобы разрезать на кусочки размером 2 - 3 см. Точно так же подготовить и лопаточки зеленого горошка. Зеленый горошек молочной зрелости вылущить из стручка и на 2 - 3 минуты погрузить в кипящую воду. После этого стручки и зерна горошка быстро охладить в воде, уложить в тару и залить маринадом.

Маринованная стручковая фасоль

Маринованная стручковая фасоль На банку 1 л: зеленых стручков фасоли - 0,6 кг, хрена - 1,8 г, укропа - 50 г, петрушки - 0,2 г, корицу - 0,3 г, гвоздики - 2 шт., горький черный перец - 5 - 6 горошин На 3 л маринада - 75 г соли, 50 г сахара, 45 г уксуса Первый способ Если маринуют резаные стручки (2,5 - 3 см.), то их сначала нарезают, потом бланшируют 2 - 3 мин., а затем насыпают в банку вперемешку со специями и утрамбовывают. Цельные же стручки после бланширования укладывают в банки вертикально рядами. Одновременно с подготовкой фасоли готовят маринад. В эмалированную кастрюлю наливают требуемое количество воды, соли и сахара. Кипятить 10 - 15 мин., профильтровать через марлю, добавить уксусную кислоту 80% (15 г на 1 л воды). Наполненные банки залить маринованной заливкой, накрыть стерильными крышками, опустить для стерилизации в емкость с температурой воды 70 С. Стерилизовать при 100 градусах банки емкостью 0,5 л - 5 мин., 1 л - 8 мин., 3 л - 15 мин. Второй способ Некоторые любители консервируют фасоль стручковую иначе. Молодые нежные стручки фасоли после мойки, резки на кусочки и бланширования плотно укладывают в банку, утрамбовывают рукой. Фасоль заливают 5% - ным раствором соли. Затем банку с фасолью стерилизуют в незакупоренном виде в кипящей воде 30 - 35 мин. Перед концом стерилизации на одну литровую банку добавляют 1 ч. ложку 80%

- ной уксусной эссенции. Пряности и сахар не добавляют. Полученная консервированная фасоль имеет слабокислый вкус. Перед употреблением в пищу заливочную жидкость сливают, фасоль промывают водой, а для удаления остатков уксусной кислоты ее после промывки заливают водой и выдерживают 4 - 6 часов. После такой обработки фасоль можно отваривать и обжаривать с маслом, причем по вкусу она будет напоминать свежую.

Соленая маринованная фасоль

Соленая маринованная фасоль На 10 л 9% - го уксуса 10 л воды, 30 г лаврового листа, 150 - 200 г соли, Если маринуют предварительно засоленную фасоль, ее сортируют, промывают и так же, как и свежую, режут на кусочки или укладывают в целом виде. В результате засолки фасоль становится несколько грубее, и поэтому вместо пастеризации ее следует простерилизовать в кипящей воде в течение 25 - 30 мин. (пол-литровые банки). Маринад для заливки соленой фасоли делают несколько слаще (8 - 10% сахара, а соль в тех же количествах).

Зеленая фасоль с уксусом и сахаром

Зеленая фасоль с уксусом и сахаром На 1 кг фасоли 3/4 литра винного уксуса, 0,5 кг сахара, кусочек корицы, несколько зерен гвоздики Молодую зеленую фасоль очищаем, моем и варим с небольшим количеством соли в течение 15 мин. Выкладываем фасоль в широкую посуду и заливаем подготовленной смесью. На следующий день варим фасоль с уксусом несколько минут (5 - 7). Выкладываем фасоль в стеклянные банки, уксус кипятим еще немного, а затем заливаем фасоль. После остывания завязываем банки пергаментной бумагой. Можно в течение часа прокипятить банки с содержимым в водяной бане и герметично укупорить их. Хранить холодном месте.

Брюссельская капуста в сладко-кислой заливке

Брюссельская капуста в сладко-кислой заливке На литровую банку: 2 горошины черного перца, горошина душистого перца, 1 маленькая луковица, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян Заливка I - при закладке 60% капусты и 40% заливки: на 1 л воды 0,25 л 8%-ного уксуса, 60 г сахара и 20 г соли Заливка II - при закладке 70% капусты и 30% заливки: на 1 л воды 0,3 л 8%-ного уксуса, 70 г сахара и 25 г соли Очищенную, ополоснутую брюссельскую капусту отваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) почти до размягчения, вынимают и после краткого обсыхания раскладывают по нагретым банкам. При этом ее перекладывают ополоснутыми пряностями и тонкими колечками лука и заливают горячей заливкой. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и

стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 85 С - 20 минут, стерилизация при 85 С : банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают

Цветная капуста стерил. в сладко-кислой заливке

Цветная капуста стерил. в сладко-кислой заливке Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8%-ного уксуса, 60 - 80 г сахара, 30 г соли, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка горчичных семян, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца Ополоснутые пряности заливают уксусом, доводят почти до кипения, снимают с плиты и под крышкой оставляют выщелачиваться. Ополоснутую цветную капусту освобождают от листьев, после чего разрезают на соцветия. Их погружают в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, отваривают почти до размягчения (чтобы они легко соскальзывали с вилки), отцеживают и оставляют слегка обсохнуть. Еще горячую цветную капусту раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячей заливкой (воду кипятят с сахаром и солью, снимают с плиты, добавляют процеженный уксус, банки закрывают и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 85 С - 20 минут, стерилизация при 85 С: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.

Цветная капуста, стерил. в соленой заливке

Цветная капуста, стерилизованная в соленой заливке Заливка: на 1 л воды 20 г соли Цветную капусту освобождают от листьев, после чего разрезают на соцветия и внимательно просматривают, нет ли гусениц. Ее замачивают на 20 минут в подсоленной воде, затем ополаскивают. Соцветия отваривают в воде, слегка подкисленной лимонной кислотой, чтобы они слегка размягчились (после накалывания должны легко соскальзывать с вилки), затем их отцеживают и обсохнувшими раскладывают по банкам, Заливают горячей заливкой, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 100 С - 20 - 25 минут, стерилизация при 100 С - 55 - 60 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают. На следующий день стерилизацию повторяют при той же температуре в течение 45 - 50 минут. Для длительного хранения стерилизацию повторяют через 2 дня в течение 45 50 минут.

Кольраби в сладко-кислой заливке

Кольраби в сладко-кислой заливке На литровую банку: 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 2 среза

луковицы, стручковый или молотый красный перец Заливка I - при закладке 60% кольраби и 40% заливки: на 1 л воды 0,23 - 0,3 л 8%-ного уксуса, 20 г соли и 100 г сахара Заливка II - при закладке 75% кольраби и 25% заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8%-ного уксуса, 25 г соли и 120 г сахара Промытую кольраби очищают, разрезают на призмочки или на другие формы, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривают до размягчения. Мягкую кольраби вынимают, ополаскивают холодной водой, после обсыхания рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и порезанным луком и заливают горячей заливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 90 С - 20 минут, стерилизация при 90 С: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают. Кольраби употребляют без дальнейшей обработки, как гарнир.

Стерилизованный салат из кольраби

Стерилизованный салат из кольраби Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 среза луковицы Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8%-ного уксуса, 30 г соли, 100 г сахара Промытую кольраби очищают, разрезают на грубую лапшу, постепенно кратко обваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), промывают и оставляют обсыхать. Кольраби рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают мелко нарезанным луком и ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в банках: разогрев до 90 С - 20 минут, стерилизация при 90 С: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают. Из кольраби тем же способом консервируют салаты с добавлением мелко накрошенного лука, грубо наструганных яблок, мелко нарезанных стерилизованных огурцов и т.п.

Помидоры кисло-сладкие

Помидоры кисло-сладкие Для заливки: на 1 л воды, 50 г соли, 25 г сахара Для консервирования берут плоды одинакового размера и одной степени зрелости: зеленые, розовые и бледно-красные. В месте расположения плодоножки иногда делают прокол деревянной иглой, чтобы плод при нагревании не растрескивался. Порядок заполнения банок, режимы прогревания, что и для кисло-сладких огурцов. Помидоры консервируют с той же горячей заливкой, как это указано в рецепте для огурцов.

Чеснок в маринаде

Чеснок в маринаде На 1 л 9% - го уксуса 1 л воды, 3 г лаврового листа, 15 - 20 г соли, Очищенные зубчики чеснока уложить в маленькие баночки, проложить слоем красного сладкого перца и залить уксусным маринадом. Стерилизовать 15 мин. при температуре + 85 С.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Чеснок, маринованный в свекольном соке Маринад: на 1 л воды - 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 0,1 л свекольного сока (1 кг свеклы протереть на терке, добавить 0,5 л воды, отжать через сито) Собранный чеснок очистить от корней ботвы, верхней чешуи. Подготовленный чеснок пробланшировать в кипящей воде 2 3 мин. Охладить холодной водой. Чеснок залить горячей заливкой. Литровую банку стерилизовать 5 минут, закатать крышкой.

Баклажаны с зеленью и чесноком

Баклажаны с зеленью и чесноком Баклажаны - 1 кг, зелень (петрушка, киндза) - 10 г, чеснок - 25 г, уксус 80%-ный - 30 г, соль - 15 г. Баклажаны молодые, зрелые тщательно моют, удаляют плодоножку с чашелистиками и прилегающей частью плода, делают боковой надрез. Зелень сортируют, удаляют вялые, пожелтевшие листья, моют и режут на кусочки длиной 1 - 2 см. Бланшируют баклажаны в 2 - 3% - ном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) 20 - 25 мин. в зависимости от их величины (при этом они не должны терять упругости). После бланширования их охлаждают холодной водой. С целью максимального удаления остатков бланшировочной воды баклажаны после охлаждения отжимают вручную или под прессом. Через 10 - 15 мин., как только стечет вода, баклажаны начиняют зеленью, смешанной с солью и мелкорубленным чесноком (начиняют баклажаны так, чтобы не разорвать надреза и не повредить плоды), плотно укладывают в банки, заливают 6% - ным уксусом и стерилизуют при 100 градусах: банки 0,5 - 15 мин., 1 л - 25 мин., 3 л - 35 мин. и укупоривают. Используют как холодную закуску. Баклажаны, обжаренные со свежим луком, залитые уксусом Соотношение продукта в банке: баклажаны 55 - 60%, лук - 30 - 35%, соль и уксусная кислота - до 10%. На литровую банку: баклажаны обжаренные - 600 г, лук свежий нарезанный - 300 г, растительное масло - 80 г, соль - 10 г, уксусная кислота 80% - 15 г. Здоровые, свежие, с недоразвитыми семенами баклажаны темно-фиолетового цвета моют, удаляют плодоножку и режут на кружки 1,5 - 2 см. Солят из расчета 20 - 25 г соли на 1 кг баклажанов и оставляют на 10 - 15 мин., чтобы из них вышла горечь. Затем опять моют, дают стечь воде и обжаривают в растительном масле

с двух сторон. Готовые баклажаны складывают на противень и охлаждают. Лук очищают и режут на кружки толщиной 0,3 - 0,2 см. В подготовленные банки плотно укладывают послойно баклажаны жареные и свежий резаный лук. В банку 0,5 л наливают 1,5 - 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайную ложку вровень столовой соли и 1,5 чайной ложки 80% - ной уксусной эссенции; в банку 0,35 - соответственно масла 1 столовую ложку и по одной чайной ложке соли и уксусной кислоты. Банки накрывают крышками и укладывают в стерилизационную ванну с температурой 35 - 40 С. Стерилизуют в кипящей воде: банки 0,35 л - 40 мин., 0,5 л - 50 мин. и укупоривают. Примечание. Эти же консервы можно изготавливать с расфасовкой в стеклотару или глиняные глазированные кувшинчики без стерилизации. В этом случае количество заливаемого масла и уксуса увеличивают в 2 - 3 раза. Уложенные в банки продукты накрывают пергаментной бумагой, пропитанной растительным маслом. Накрывают крышкой или обвязывают и хранят в прохладном сухом погребе. Употребляют как закуску или как гарнир к мясным блюдам. Кабачки маринованные На банку 1 л: кабачки - 650 г, гвоздика - 3 - 4 шт., черный перец - 3 - 4 шт., корица - 0,5 г, лавровый лист - 2 шт., соль - 20 г, сахар - 10 г, уксус 9%-ный - 40 г Недозревшие кабачки очищают от кожуры, режут кубиками размером 1 - 2 см. Затем их бланшируют в кипящей воде 3 5 мин. и охлаждают в холодной воде. После того, как стекла вода, кабачки складывают в банку, добавляют специи и заливают кипящим раствором (1 л воды, 20 г соли и 10 г сахара, уксус - 45 г). Банки стерилизуют в слабокипящей воде: 0,5 л - 3 - 5 мин., 1 л - 10 мин. Затем их закатывают и охлаждают.

Маринад - ассорти

Маринад - ассорти 3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука - севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках. Состав слабокислой заливки: на 10 л воды - 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли. Состав кислой заливки: на 10 л воды - 0,3 - 0,4 л столового уксуса, 75 - 85 г сахара, 55 г соли Состав слабокислой заливки: на 10 л воды - 0,2 - 0,3 л столового уксуса, по 50 - 60 г сахара и соли Состав слабокислой заливки: на 10 л воды - 0,2 - 0,3 л столового уксуса, по 50 - 60 г сахара и соли. Состав заливки: на 10 л воды - 0,2 - 0,3 л столового уксуса, по 50 - 60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Ассорти - Первый способ

Первый способ Состав слабокислой заливки: на 10 л воды - 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г

гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа. Состав кислой заливки: на 10 л воды - 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа. Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики. Подготовленные овощи на 4 - 5 мин. опустить в кипящую подсоленную воду (10 - 15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при 90 градусах: литровые банки - 15 мин., двух - и трехлитровые - 25 - 30 мин.

Ассорти - Второй способ

Второй способ 3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг мелкого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках, 50 - 60 г зелени укропа, 40 - 50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока. Готовить, как маринад-ассорти 1.

Ассорти - Третий способ

Третий способ 3,1 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 250 г лука, 55 г зелени укропа, 40 - 50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока. Готовить, как маринад - ассорти слабокислый.

Ассорти - Четвертый способ

Четвертый способ 4,3 кг огурцов, 900 г помидоров, 400 г моркови, 400 г лука, 250 г цветной капусты или стручковой фасоли. Готовить, как маринад - ассорти слабокислый.

Сельдерей (коренья) маринованный

Сельдерей (коренья) маринованный Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 3 - 4 бутона гвоздики или 3 - 4 горошины черного перца. Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья, тщательно вымыть и нарезать на кубики. Нарезанный сельдерей на 2 - 3 мин. опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 градусах пол-литровые банки - 20 минут, литровые - 25 мин.

Сельдерей (листья) маринованный

Сельдерей (листья) маринованный Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 40 - 80 г соли, 40 - 100 г сахара. На литровую банку - 2 - 4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа Свежие здоровые листья сельдерея тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20 - 25 мин.

Петрушка маринованная

Петрушка маринованная Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 40 - 80 г соли, 40 - 100 г сахара, 2 - 4 зубчика чеснока, 2 лавровых листика Готовить точно так же, как и сельдерей маринованный

Укроп с солью и уксусом

Укроп с солью и уксусом Для рассола: 40 - 50 г соли на 1 л воды Молодые стебли свежего укропа сортируют, удаляют сухие, вялые, грубые. Моют под душем до полного удаления загрязнений, дают стечь воде. Нарезают на кусочки длиной 5 - 7 см, укладывают плотно в банки. Готовят рассол, кипятят, фильтруют через плотную ткань. В банку с укропом вместимостью 0,5 л добавляют 2 столовые ложки 6%-ного уксуса, заливают рассолом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают крышкой и стерилизуют при 100 градусах: банки 0,5 л - 8 мин., 1 л - 12 минут. Используют как приправу.

Хрен (или катран) маринованный

Хрен (или катран) маринованный 2 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 20 - 30 г сахара, 20 - 30 г соли. Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой - благодаря этому можно избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смешать с измельченным хреном, заполнить массой горячие банки. Пастеризовать при температуре 90 С в течение 15 - 20 мин. Хрен, маринованный со столовой свеклой 500 г столовой свеклы, 500 г хрена. Состав заливки: 2 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 20 - 30 г сахара, 20 - 30 г соли. Корнеплоды столовой свеклы средних размеров варить около часа. Сваренную свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3 - 4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая измельченным хреном. Тертую свеклу предварительно смешать с хреном. Соль и сахар добавлять по вкусу. Для длительного хранения пастеризовать при 90 С : пол-

литровые банки - 15 мин. одно-двухлитровые - 20 мин.

Корнишоны маринованные

Корнишоны маринованные 10 кг корнишонов, 300 - 400 г зелени укропа, 30 г эстрагона, по 30 - 35 г листьев и корней хрена, 15 г сухого или 45 г свежего красного острого перца, 15 - 30 г семян горчицы, 3 - 5 г черного перца, 1 головка чеснока. Состав заливки: на 10 л воды 5 - 6 л столового уксуса, 120 - 160 г соли, 120 - 160 г сахара. Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами. Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса. Молодые здоровые огурцы длиной 5 - 7 см. тщательно вымыть и плотно уложить (вертикально) в банки. Для каждой банки подбирать огурцы одинакового размера. Свежий укроп нарезать кусками длиной 10 - 15 см. и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху. Листья и измельченные корни хрена, чеснок, горчицу и перец положить на дно. Кипящим маринадом заполнить банки с огурцами и пастеризовать при 85 градусах: пол-литровые банки - 10 мин., литровые и больше - 12 - 15 мин.

Овощная смесь в маринаде

Овощная смесь в маринаде 1 кг краснокочанной капусты, 1 кг красного сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 200 - 400 г лука. Состав заливки: на 1 л воды 200 - 300 г сахара, 100 - 150 г соли, 0,45 л 9%-ного уксуса На литровую банку - по 5 - 8 горошин черного и душистого перца, 3 - 6 г семян тмина или укропа, 5 - 10 семян горчицы, 1 - 2 лаврового листа, 8 - 10 г зелени эстрагона. 1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 - 400 г лука. Состав заливки: на 1 л воды - 200 - 300 г сахара, 100 - 150 г соли, 0,45 л уксуса 9%-ного. На литровую банку - 10 - 20 г семян тмина или укропа, 10 - 15 семян горчицы, 5 лавровых листьев Первый способ Краснокочанную капусту нашинковать, как для квашения. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3 - 5 см. Из плодов перца вырезать семена, плоды тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками или соломкой. Цветную капусту бланшировать 4 - 5 мин. в кипящей подкисленной или подсоленной воде. Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 90 градусах: пол-литровые банки - 20 мин., литровые и двухлитровые - 25 мин. Второй способ Капусту нашинковать, как для квашения. Зеленые помидоры нарезать кружочками. Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 мин. в кипящую воду, затем мелко

нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками. Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на 1/4, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать при температуре 90 С: пол-литровые банки - 15 мин., литровые и двухлитровые - 20 мин.

Перец стручковый горький маринованный

Перец стручковый горький маринованный Маринад из расчета на банку 0,5 л 2 чайные ложки соли, полстакана 6%-ного уксуса. Подготовленный перец укладывают в чистые прошпаренные банки, заливают кипящим овощным маринадом. Заливают перец на 2 см. ниже верха горлышка банки, накрывают прошпаренной крышкой и стерилизуют при 100 градусах: банки 0,5 - 5 - 7 мин., 1 л - 10 - 12 минут. Подают к мясным блюдам.

ЗАГОТОВКА ОВОЩНЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД

ЗАГОТОВКА ОВОЩНЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД Эти консервы названы заготовками овощных обеденных блюд, так как полное их кулинарное изготовление обычно проводят на мясном бульоне или с добавлением животных жиров, мяса, поджаренного лука и т. п. При изготовлении овощных обеденных блюд наиболее трудоемкая работа - это подготовка овощей. Поэтому целесообразно за один прием подготовить овощи на несколько банок заготовок. Эти консервы имеют также преимущество перед свежими овощами в весеннее время, когда затруднительно подобрать полный ассортимент свежих овощей, а последние иногда имеют пониженное качество и резко увеличенное количество отходов.

Зеленые щи

Зеленые щи На 1 банку 0,5 л: шпината и щавеля - 320 г, белого корня (петрушки, сельдерея) - 20 г, лука репчатого - 20 г, соли 15 г, горького перца - 3 - 4 зерна, лаврового листа - 1 штука Щи зеленые готовят из смеси шпината и щавеля (поровну). Зелень хорошо перебирают, тщательно промывают, стряхивают излишки воды и мелко шинкуют. Белый корень петрушки и сельдерея моют, чистят, варят 15 - 20 мин., охлаждают водой и режут мелкой соломкой. Лук также чистят, ополаскивают и мелко шинкуют. Овощи укладывают в кастрюлю, добавляют воду (0,5 стакана на 1 л консервов), соль и варят 8 - 10 мин. В банку, предварительно прогретую горячей водой, перекладывают горячую смесь и накрывают крышкой. Банку прогревают, выдерживая в слабокипящей воде: пол-литровые - 14 - 16 мин., литровые - 18 - 20 мин., укупоривают и охлаждают. Для приготовления зеленых щей в мясной бульон добавляют содержимое банки консервов и кипятят 8 - 10 мин. Щи можно заправить поджаренным луком и мукой. К щам подают сметану и

сваренные вкрутую яйца.

Щи из квашеной капусты

Щи из квашеной капусты На 1 банку 0,5 л: капусты квашеной - 225 г, моркови - 45 г, лука репчатого - 45 г, белого корня (петрушки и сельдерея) - 30 г, зелени петрушки и сельдерея - 10 г, чеснока - 5 г, томатной пасты - 10 г, перца горького 3 - 4 зерна, лаврового листа - 1 шт. Квашеную капусту перебирают, при этом удаляют зеленые части листьев, а если капуста очень кислая, отжимают ее или половину заменяют свежей. Морковь и белый корень тщательно моют, вырезают поврежденные части корнеплодов, срезают концы и варят 20 - 25 мин. После чего охлаждают водой, чистят, режут соломкой. Лук репчатый, чеснок и зелень очищают, ополаскивают и мелко шинкуют. Все это с добавлением томатной пасты и пряностей помещают в кастрюлю, заливают до поверхности горячей водой и кипятят 10 - 12 мин. Затем горячую смесь раскладывают в банки, предварительно прогретые горячей водой, накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящей воде: поллитровые - 12 - 15 мин., литровые - 15 - 20 мин. После этого банку укупоривают и охлаждают. Для приготовления щей из консервов к мясному бульону добавляют содержимое и варят на слабом огне 25 - 30 мин. Перед окончанием варки в щи можно добавить мучную заправку (из 1/2 столовой ложки муки), а также тушеного лука и мелко нарезанной зелени укропа и петрушки. Перед подачей на стол щи заправляют сметаной.

Рассольник.

Рассольник Расход подготовленного сырья и продуктов на пол-литровую банку: огурцов соленых - 200 г, моркови - 50 г, помидоров красных - 30 г, лука репчатого - 30 г, белых корней - 30 г, перца красного сладкого - 15 г, зелени петрушки и сельдерея - 10 г, чеснока - 5 зубков, соли - 7 - 8 г, перца горького - 3 - 4 зерна, лаврового листа - 1 шт. Готовят из любого состава овощей и их соотношения, но в смеси обязательно должно быть не менее 30 - 40% соленых огурцов, благодаря которым в готовых консервах образуется не менее 0,4% молочной кислоты. Соленые огурцы используют плотные, упругие, с неотделяющимися от мякоти семенами. Промывают их холодной водой, удаляют кончики, режут продольно на две или четыре части, а затем каждую часть режут поперек на мелкие ломтики. Морковь и белые коренья (сельдерей, петрушку и пастернак) тщательно моют, очищают от кожицы и концов, отваривают в течение 20 - 25 мин., охлаждают в воде и режут на ломтики или в виде лапши. Помидоры красные бланшируют в течение 2 мин., охлаждают в воде, снимают кожицу. Крупные плоды режут на две или четыре

части. Перец красный сладкий после удаления плодоножки и семенного гнезда моют, бланшируют 2 - 3 мин., охлаждают в воде и режут. Лук, чеснок и зелень также очищают, моют и режут на кусочки. Подготовленные овощи и пряности складывают в кастрюлю и заливают кипятком так, чтобы вода чуть их покрыла, добавляют соль, доводят до кипения и при помешивании варят 10 - 15 мин. После этого в предварительно нагретые банки горячую смесь перекладывают небольшими порциями, накрывают крышками и ставят в горячую воду (70 - 80 С), которую доводят до кипения и выдерживают: пол-литровые 14 - 16 мин., литровые - 18 - 20 мин. Затем банки укупоривают и охлаждают на воздухе. Приготовление рассольника из консервов: 250 - 300 говяжьих почек или потрохов домашней птицы заливают 1,5 - 2 л воды и ставят варить (бульон можно готовить также из мяса или рыбы). В полученный бульон добавляют содержимое пол-литровой банки консервов и кипятят на слабо огне 20 мин. Готовый рассольник заправляют сметаной. Если бульон готовили из почек, то мелко нарезанные отваренные почки также добавляют в рассольник.

Борщ с уксусом

Борщ с уксусом Заливку готовят из расчета: на 0,8 л воды берут 120 г соли, 80 г сахара, 80 г томатной пасты. Все это доводят до кипения. Свеклу, морковь и белые коренья моют, вырезают поврежденные части корнеплодов, удаляют концы. Свеклу варят 30 - 40 мин., а морковь и белые коренья - 20 - 25 мин., затем их охлаждают в воде, чистят, ополаскивают и режут на кусочки или соломкой. У белокочанной капусты удаляют верхние листья, режут кочан на четыре части, вырезают кочерыгу и мелко шинкуют. Репчатый лук, чеснок, зелень петрушки и сельдерея чистят, моют и мелко шинкуют. Подготовленные овощи - 70% перемешивают в кастрюле, добавляют к ним 30% заливки и кипятят смесь на слабом огне 15 - 20 мин. В каждую пол-литровую банку, предварительно прогретую горячей водой, вливают 20 г 9 - 10 - процентного уксуса, укладывают горячие овощи (сначала небольшими порциями, чтобы не лопнула банка), накрывают крышками и прогревают, выдерживая при слабом кипении воды: поллитровые - 14 - 16 мин., литровые 18 - 20 мин. Затем банки укупоривают и охлаждают. Приготовление борща из консервов: 300 г мяса варят в 1,5 л воды, в готовый бульон выкладывают содержимое поллитровой банки борща, кипятят на слабом огне 15 - 20 минут, потом заправляют сметаной и подают к столу. Приготовление вегетарианского борща: в 0,75 л воды кладут банку борща и столовую ложку тушеного в сливочном масле лука, все это кипятят 15 мин. и заправляют сметаной.

Борщ с квашеной капустой.

Борщ с квашеной капустой Расход сырья и продуктов на пол-литровую банку: свеклы 100 г, квашеной капусты - 200 г, моркови - 40 г, лука репчатого - 30 г, белого корня - 20 г, зелени петрушки и сельдерея - 10 г, чеснока - 5 зубков, соли - 7 г, сахара - 10 г, томатной пасты - 10 г, перца душистого и горького - по 3 - 4 зерна, лаврового листа - 1 листик. По желанию в рецептуру можно включить 40 - 50 г картофеля, нарезанного соломкой, столбиками или кубиками, который добавляют в смесь перед варкой, и 10 г свежесваренной фасоли. При этом сокращают количество моркови, белых кореньев, свеклы и лука. Заливку готовят с меньшим количеством соли, поскольку она содержится в квашеной капусте. На 0,8 л воды берут 50 г соли и 80 г сахара. Заливку и овощи приготавливают так же, как указано в предыдущем рецепте. Овощи с заливкой кипятят 15 - 20 мин. и укладывают в банки. Все последующие операции и режим прогрева консервов те же, что для борща из свежей капусты с уксусом.

Свекольник.

Свекольник Свеклу и морковь тщательно моют, очищают от кожицы; свеклу варят 40 мин., морковь - 25 мин. Отвар процеживают, уваривают примерно в два раза с добавлением по рецептуре кислоты. Картофель моют, чистят, режут на столбики и кубики и до использования хранят не более 1 часа в холодной воде. Репчатый лук чистят, моют и мелко шинкуют. Свеклу и морковь режут столбиками или кубиками. Подготовленные овощи кладут в кастрюлю, добавляют зелень, пряности, перемешивают и добавляют заливки из расчета 30% на 70% овощей. Смесь при слабом кипении выдерживают 15 - 20 мин., добавляют 20 г уксуса или 2 г лимонной кислоты, горячей перекладывают в прогретые банки, накрывают прокипяченными крышками. Прогревают консервы при слабом кипении воды: пол-литровые банки - 14 - 16 мин., литровые 18 - 20 мин. Затем их укупоривают и охлаждают. Заливку готовят следующим образом: берут 1 л свекольного уваренного отвара (примерно на шесть - семь банок емкостью 0,5 л), томатной пасты (с 30% сухих веществ) - 140 г, соли 70 г, сахара - 40 г. Смесь перемешивают и доводят до кипения. Расход подготовленных овощей и продуктов на пол-литровую банку: свеклы - 260 г, моркови - 40 г, картофеля - 40 г, лука репчатого - 20 г, зелени - 5 г, томатной пасты - 20 г, соли - 10 г, сахар - 5 г, перца горького - 4 штуки, лаврового листа - 1 штука и уксуса - 20 г. Приготовление свекольника из консервов. Смешивают содержимое банки с таким же количеством холодной и кипяченой воды, заправляют сметаной и мелко нарезанными зеленым луком, укропом или зеленью петрушки. Если свекольник готовят летом,

то рекомендуется добавить мелко нарезанный свежий огурец.

Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе

Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: белокочанной капусты - 3 кг, красной моркови - 3,7 кг, белых кореньев (пастернак, петрушка, сельдерей) - 350 г, репчатого лука 600 г, зелени (петрушка, укроп) - 50 г, соли 100 г, сахара 110 г, горького молотого перца - 0,35 г, душистого перца - 0,50 г, уваренной томатной пасты 1,6 кг или свежих томатов 2,5 кг, растительного масла - 400 г. Лук почистить, помыть, нарезать кружками (3 - 5 мм). Обжарить до золотистого цвета. Морковь и белые коренья замочить в холодной воде на 10 - 15 мин., нарезать соломкой и обжарить в масле. Зелень нарезать на кусочки длиной не более 10 мм. Смешать обжаренные овощи с зеленью, посолить (40 г), нафаршировать ими капусту. Для этого листья капусты пробланшировать в кипящей воде 3 - 5 мин. и охладить в холодной. На каждый лист положить порцию фарша и завернуть, о укладки хранить в эмалированной кастрюле. Одновременно готовить томатный соус из красных зрелых помидоров. Протереть их через мясорубку, довести до кипения и уварить на 1/3, добавить в массу сахар, специи, в конце соль и варить еще 5 - 10 мин. В подготовленные банки наливают немного томатного соуса, укладывают голубцы (3 - 4 шт. в банку 0,5 л), заливают томатным соусом, температура которого не ниже 90 С. Банки накрывают стерильными крышками, ставят в кастрюлю с водой (70 С). Стерилизуют банки 0,5 - 70 мин., 1 л - 90 мин. Укупоривают сразу, переворачивают банки горлышком вниз и охлаждают.

Голубцы, фаршированные овощами с рисом

Голубцы, фаршированные овощами с рисом , в томатном соусе На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: обжаренной моркови - 730 г, мелко нарезанной зелени 30 г, обжаренных белых кореньев 60 г, обжаренного лука - 150 г, соли 30 г, бланшированного риса 900 г, растительного масла прокаленного - 100 г. Приготавливают овощи, белые коренья (пастернак, сельдерей, петрушку), зелень. Рис перебирают, тщательно промывают холодной водой до исчезновения мути, бланшируют, промывают еще раз, дают стечь воде. В бланшированный рис добавляют прокаленное масло, все обжаренные овощи, зелень, соль и перемешивают в эмалированной посуде. Нафаршировать смесью капусту. На дно подготовленных банок наливают немного горячего (90 С) томатного соуса, затем укладывают голубцы и заливают их горячим томатным соусом, который готовят, как в предыдущем рецепте. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой

70 - 75 С для стерилизации. Время стерилизации 0,5 л - 70 мин., 1 л 120 мин. После обработки герметично укупорить и охладить.

Гювеч.

Гювеч 350 мл растительного масла, 300 г репчатого лука, 200 г моркови, 3 кг стручкового перца, 1 кг баклажанов, 3 кг помидоров, по желанию - мелкоплодный жгучий перец, корни сельдерея. В горячем растительном масле сбланшировать до мягкости нарезанный полукольцами лук вместе с натертой на крупной терке морковью. Соединить с ними очищенный от семян и нашинкованный полосками шириной 2 - 3 см. перец потушить все вместе, чтобы овощи немного обмякли. Добавить к ним очищенные, нарезанные кубиками с ребром около 2 см. и выдержанными два часа в подсоленной воде баклажанами (не забыв промыть их в холодной воде и отцедить горьковатый сок). Смесь заправить солью, красным перцем и мелко нарезанными корнями сельдерея. После всех овощей положить очищенные и натертые или пропущенные через мясорубку красные помидоры. После того, как смесь покипит на медленном огне 10 - 15 мин. вместе с помидорами, всыпать измельченную зелень петрушки. Горячей разлить в банки, наполнив их доверху. Сразу закупорить их и перевернуть вверх дном - держать так до полного охлаждения содержимого. Эти консервы готовы к употреблению как самостоятельное блюдо, но могут использоваться и как добавка к мясным или другим блюдам, а также как гарнир к жареному или печеному блюду.

Лечо.

Лечо 1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 15 - 20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2 - 3 ст. ложки воды. Зрелый мясистый перец вымыть, обрезать, удалив семена. Перец нарезать полосками шириной 5 - 8 мм или кусочками. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 3 - 4 мм. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2 - 3 ст. ложки воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 45 мин., трехлитровые - 60 мин.

Кетчуп.

Кетчуп 5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160 - 200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по одной чайной ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 чайной ложки семян сельдерея. Помидоры нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить

наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5 - 7 мин., после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и сразу же укупорить.

Аджика.

Аджика На 3 литра аджики: 8 головок чеснока среднего размера, 10 красных болгарских перцев, 2 кг красных твердых помидоров, 5 горьких перцев, 4 палочки хрена, 400 петрушки, 200 г

Заправка овощная

Заправка овощная Для приготовления в зимнее время обеденных блюд необходимо иметь заготовки пряной зелени: петрушки, сельдерея и укропа. При консервировании к этой зелени добавляют помидоры, которые содержат кислоту и являются ценными овощами для заправки супов, изготовления соусов и т. п. Зелень берут в следующем соотношении: по две петрушки и укропа и одну часть сельдерея. Зелень перебирают, удаляют желтые и поврежденные части, грубые стебли и срезают корни. После этого ее хорошо промывают и режут. Корни петрушки и сельдерея, а также морковь после чистки и мойки можно нарезать лапшой и добавить к зелени. Помидоры моют и режут на дольки. Банки плотно наполняют зеленью, чередуя ее со слоями резаных помидоров, заливают горячим рассолом (на 1 л воды 80 г соли), накрывают крышками и прогревают, выдерживая при слабом кипении воды: пол-литровые - 30 мин., литровые - 40 мин. Укупорка и охлаждение банок обычные. Расход подготовленных овощей и продуктов на пол-литровую банку: зелени петрушки, сельдерея и укропа - 120 г, резаных корней и моркови - по 30 г, помидоров красных - 200 г, соли - 10 г и лимонной кислоты - 10 г.

СОЛЕНИЕ, КВАШЕНИЕ И МОЧЕНИЕ

СОЛЕНИЕ, КВАШЕНИЕ И МОЧЕНИЕ Соление и квашение - наиболее простой и распространенный способ сохранения плодов и овощей. Консервирующими веществами здесь являются соль и молочная кислота, которые задерживают развитие вредных микроорганизмов и предохраняют плоды и овощи от порчи. Молочная кислота образуется в рассоле из сахара, входящего в состав овощей, в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий, находящихся на поверхности овощей и попадающих из воздуха. Процесс превращения сахара в молочную кислоту называется молочнокислым брожением. Оно продолжается до тех пор, пока содержание молочной кислоты не достигнет определенного предела, например, в соленых огурцах - 1,4 процента, в квашеной капусте - 2,4 процента. При таком

количестве кислоты молочнокислые бактерии не могут дальше развиваться, и брожение прекращается. От содержания соли и молочной кислоты зависят вкус солений и квашений, а также пригодность их к длительному хранению при пониженных температурах. Разница между солениями и квашениями заключается в том, что в солениях соли в несколько раз больше, чем в квашениях, в то время как в квашениях больше молочной кислоты. Так, в соленых огурцах хорошего качества кислотность должна быть от 0,6 до 1,2 процента, содержание соли от 3 до 5 процентов. В квашеной же капусте кислотность от 0,6 до 2 процентов, содержание соли - от 1,5 до 2,5 процента.

ТАРА И ПОДГОТОВКА ЕЕ К КВАШЕНИЮ

ТАРА И ПОДГОТОВКА ЕЕ К КВАШЕНИЮ Для солений и квашений применяют бочки из различных пород дерева, кроме сосны. Лучшими являются дубовые бочки, так как они меньше впитывают влаги, очень прочные и при хорошем уходе могут служить много сезонов. Перед употреблением бочки проверяют на течь, оправляют обручи, при необходимости замачивают и пропаривают горячей водой. В новых дубовых бочках нужно произвести выщелачивание дубильных веществ. Для этого бочки замачивают (периодически меняя воду) до тех пор, пока сливаемая вода не станет бесцветной. Бочки, бывшие в употреблении, моют мочалкой и горячим раствором соли (8 граммов на 1 литр), после чего хорошо прополаскивают водой. Для дезинфекции бочки можно окуривать серой: горящую серу накрывают бочкой на 15 - 20 минут. Расходы серы: 7 - 8 граммов на 100 - литровую бочку.

Соление огурцов

Соление огурцов Для соления пригодны сорта огурцов осеннего урожая: Нежинский, Вязниковский, Борщаговский, Чернобривец, Должик. Они должны быть свежие, не переросшие, темнозеленого цвета, с плотной упругой мякотью и не слишком толстой и грубой кожицей. Огурцы поврежденные и уродливой формы для солки непригодны. Солить лучше огурцы среднего размера - 90 - 100 миллиметров и мелкие - 70 - 80 миллиметров в длину. Перед укладкой в бочки огурцы тщательно моют. Если овощи сильно загрязнены, то их замачивают на 20 - 30 минут, а затем моют в чистой воде. Укладывают огурцы следующим образом: на дно бочки кладут пряности, затем до половины ее заполняют рядами огурцов, возможно плотнее, потом - второй слой пряностей, после чего бочку заполняют доверху (немного выше краев), а сверху третий слой пряностей. При плотной укладке соленые огурцы получаются лучшего качества. Состав пряностей на 100 килограммов огурцов: Укропа

..... 3 кг Очищенных корней хрена ..... 0,5 кг Чеснока, нарезанного на мелкие дольки.....0,3 кг Перца красного сухого ..... 50 шт. Перца стручкового горького ..... 100 шт. Для улучшения вкуса хорошо добавить еще эстрагона - 0,5 кг, листьев смородины - 1 кг, листьев хрена - 0,4 кг. При солении огурцов в бочках из мягких пород дерева нужно добавить 0,5 кг дубовых или вишневых листьев. Пряности хорошо промывают и укладывают: на дно укроп, затем перец и другие специи, сверху - в обратном порядке. Бочки, наполненные огурцами, укупоривают верхними донъями со шпунтовыми отверстиями, через которые заливают рассол при помощи воронки. Если засол производить в открытых бочках, то поверх огурцов кладут кусок полотна или холстины, затем деревянный кружок и легкий груз (чтобы кружок не всплывал). Рассол готовят крепостью от 7 до 9 процентов (от 7 до 9 килограммов соли на 100 литров воды). Огурцы мелкие и средние заливают 7 - процентным рассолом, крупные - 8 9 - процентным. Залитые рассолом бочки с огурцами на 1 2 дня оставляют для предварительного брожения, во время которого их доливают рассолом. За этот период накапливается до 0,3 - 0,5 процента молочной кислоты. Если огурцы будут храниться не на льду, а при более высокой температуре в подвале, то оставлять их для предварительного брожения следует только на 3 - 4 часа. После окончания предварительного брожения отверстия в бочках заливают деревянными пробками, под которые подкладывают чистые куски полотна. Чтобы получить соленые огурцы хорошего качества, пригодные для длительного хранения, дальнейшее брожение должно проходить возможно медленнее. Поэтому огурцы переносят в холодное помещение. Чем ближе температура к 0 С, тем выше будет качество огурцов. Соленые огурцы хранят в погребах, подвалах, а также в водоемах. Однако в этих условиях они хорошо сохраняются, пока с наступлением весны не начинается повышение температуры. Брожение полностью прекращается, и огурцы готовы для употребления в пищу при хранении в леднике через 1,5 - 2 месяца, при хранении в подвалах и водоемах - через 30 дней. Готовые соленые огурцы должны иметь плотную хрустящую при раскусывании мякоть, вкус солоновато-кислый, с приятным ароматом специй, цвет зеленовато-оливковый. Рассол таких огурцов прозрачный или с небольшим помутнением. При хранении огурцов в открытых бочках на поверхности рассола, особенно при повышенной температуре, могут появиться пленки из плесеней и пленчатых дрожжей, которые расщепляют молочную кислоту, снижают

кислотность рассола, в результате чего развиваются гнилостные микроорганизмы. Огурцы приобретают гнилостный вкус и запах, размягчаются и становятся непригодными для питания. Поэтому при хранении в открытых бочках надо следить за поверхностью рассола и в случае появления пленки немедленно ее удалять. Ввиду того, что горчица обладает антисептическим действием против плесневых грибков, рекомендуется поверхность рассола и деревянный кружок посыпать небольшим количеством сухой горчицы.

Огурцы .

Огурцы 100 кг Укроп зеленый 3 кг Хрен (корень) 500 г Листья вишни,ч/ смор., дуба 2 кг Чеснок 300 г Соль 6 кг

100 кг Укроп зеленый 2 кг Хрен (корень) 300 г Эстрагон (зелень) 300 г Листья вишни, ч/смор., дуба 1 кг 200 г Листья хрена 500 - 700 г Базилик, чабер, сельдерей, петрушка(зелень) 1 кг 200 г Перец красный (острогорький сушеный) 20 г Соль 7 кг 500 г

100 кг Укроп зеленый 3 кг 500 г Эстрагон (зелень) 500 г Листья хрена 1 кг Перец красный (острогорький сушеный) 60 г Соль 6 - 7 кг

100 кг Укроп зеленый 3 кг Хрен (корень) 500 г Листья вишни, черной смородины, дуба 100 г Базилик, чабер, сельдерей, петрушка (зелень) 100 г Перец красный (острогорький сушеный) 30 г Соль 6 кг

Рецепты соления огурцов в стеклянных банках

Рецепты соления огурцов в стеклянных банках (на 3 - литровые банки) Первый способ

1 кг 630 г Укроп зеленый 50 г Чеснок (очищенный) 5 г Перец красный и черный горький (горошек) 1,5 г Хрен (корень) 8 г Листья чабера, базилика, кориандра и др. 5 г Листья сельдерея,петрушки, черной смородины 10 г Эстрагон 8 г Раствор соли (6 -10 процентный) 1 кг 350 г

1 кг 630 г Укроп зеленый 60 г Чеснок (очищенный) 7 г Перец кр. и черный горький 2 г Хрен (корень) 8 г Листья сельдерея, петрушки, черной смородины 10 г Раствор соли (6 - 10-процентный) 1 кг 350 г

Рецепты соления огурцов в стеклянных банках

Рецепты соления огурцов в стеклянных банках (на 10-литровые банки) Первый способ

5 кг Укроп зеленый 160 г Чеснок (очищенный) 10 г Перец красный и черный горький (горошек) 5 г Хрен (корень) 30 г Листья чабера, базилика, кориандра и др. 15 г Листья сельдерея, петрушки, черной смородины 35 г Эстрагон 30 г Раствор соли (6 - 10%) 4 кг 300 г

5 кг Укроп зеленый 205 г Чеснок (очищенный) 15 г Перец красный и черный горький (горошек) 7 г Хрен (корень) 30 г Листья сельдерея, петрушки, черной смородины 35 г Раствор соли (6 - 10%) 4 кг 300 г

Рецепты соления розовых и красных помидоров

Рецепты соления розовых и красных помидоров В 3-литровой банке

1 кг 500 г Укроп (нарезанный) 50 г Чеснок 5 г

Перец красный

Перец красный 1,5 г Листья черной смородины, вишни, зелень сельдерея и петрушки 15 г Раствор соли (5 - 6 процентный) 1 кг 500 г

Засолка кабачков и патиссонов

Засолка кабачков и патиссонов Соленые кабачки и патиссоны не менее вкусны и питательны, чем огурцы, и так же хорошо сохраняются в соответствующих температурных условиях. Засоленные кабачки и патиссоны целесообразно употреблять в первую половину зимы, а соленые огурцы - во вторую. Засаливать можно как в бочках, так и в стеклянных баллонах. Кабачки и патиссоны должны быть неперезрелые, с плотной мякотью, нежной кожурой и слабо развитыми семенами. Перед засолкой их моют в холодной воде, накалывают во многих местах деревянной палочкой, срезают до мякоти верхушки, чтобы образовался кружок 1 - 2 сантиметра в диаметре и укладывают правильными рядами плотно один к другому. На дно между рядами и сверху укладывают пряную зелень: укроп, хрен, петрушку и сельдерей, эстрагон, листья черной смородины или вишни. Специй нужно класть в 1,5 - 2 раза больше, чем для огурцов. В бочки с уложенными кабачками или патиссонами вставляют верхние днища и через шпунтовое отверстие заливают рассолом (на литр воды - 60 - 80 граммов соли). Хранят кабачки и патиссоны так же, как и огурцы.

Соление томатов

Соление томатов Солят томаты разной степени зрелости: зеленые, бурые, розовые и красные с плотной мякотью, но не перезрелые. Томаты розовые и бурые более вкусные и питательные. Лучшие для засолки - мелкоплодные томаты с плотной кожицей и упругой мякотью. Чтобы получить хорошего качества соленые зеленые томаты, рекомендуется их перед засолом опустить на одну минуту в кипящую воду. По возможности томаты отбирают одинакового размера и одновременно по степени зрелости, чтобы происходило более равномерное брожение. После мойки томаты плотно укладывают в подготовленные бочки, перекладывая пряности так же, как

указано для огурцов. Состав пряностей на 100 килограммов томатов: Укропа свежего ..... 1,5 кг Эстрагона .....0,4 кг Перца стручкового горького ..... 0,05 кг Хрена (корень) .....0,5 кг или свежих листьев хрена ..... 1,0 кг Листьев черной смородины .....1,0 кг Из всех пряностей укроп класть обязательно. Наполненные бочки укупоривают и через шпунтовые отверстия заливают рассолом крепостью 7 - 8 процентов - зеленые, бурые и 8 - 10 процентов - красные (8 - 10 килограммов соли на 100 литров воды). Рассол готовят так же, как и для огурцов. После предварительного брожения (1 - 2 суток) залитые бочки забивают деревянными пробками, под которые подкладывают кусочки чистого полотна. Солить помидоры можно и в открытых бочках (см. "Соление огурцов"). Хранят томаты так же, как и огурцы. При хранении на леднике они готовы для употребления в пищу через 40 - 50 дней, при хранении в погребах и подвалах через 20 - 25 дней. Готовые томаты имеют приятный запах специй и солоноватокислый вкус. Рассол должен быть прозрачный или с небольшим помутнением.

Соление арбузов

Соление арбузов Солят поздние сорта арбузов. Лучшего качества соление получается из вполне зрелых, одинаковых по размеру, неперезрелых, не треснувших и не раздавленных арбузов. Для засолки берут зрелые (но не перезрелые) арбузы без трещин, вмятин и других повреждений массой до 2 кг (для засолки в песке до 5 кг). Солить их следует осенью, так как в теплое время года арбузы быстро перекисают и становятся непригодными к употреблению. Консервировать указанным способом можно как тонкокорые, так и толстокорые арбузы, причем тонкокорые меньше деформируются. Тщательно вымытые арбузы накалывают деревянной иглой в 10 - 12 местах. Это ускоряет процесс брожения и пропитывания рассолом. Затем их укладывают в бочки, заливают рассолом крепостью 8 - 10 процентов (8 - 10 килограммов соли на 100 литров воды). Пряностями арбузы не перекладывают. После предварительного брожения в течение суток бочки доливают рассолом и забивают деревянными пробками и полотняными прокладками. Хранят арбузы так же, как и огурцы и томаты, - в леднике, погребе или подвале. Через 10 - 20 дней, в зависимости от температурных условий брожения, они готовы для употребления в пищу. Можно засаливать арбузы также одним из старых способов. Хорошо вымытые арбузы рядами укладывают в подготовленные бочки, при этом каждый ряд пересыпают чистым речным песком и

заливают рассолом необходимой крепости. В этом случае арбузы не накалывают и не кладут гнета. При укладке необходимо следить, чтобы не попали арбузы с трещинами.

Арбузы в рассоле

Арбузы в рассоле Арбузы тщательно моют холодной водой, для ускорения молочнокислого брожения прокалывают кожицу в 10 - 12 местах острой деревянной иглой, плотно укладывают их в бочку. Бочку с арбузами укупоривают и через шпунтовое отверстие заливают рассолом 6 - 8%-ной концентрации (600 - 800 г соли на 12 л воды) и в таком виде выдерживают при температуре около 20 С в течение 2 - 3 дней. Затем бочку доливают до самого верха рассолом, плотно закрывают шпунтовое отверстие деревянной пробкой и переносят бочку в прохладное место (подвал, погреб). Бочки с арбузами можно не укупоривать. Ее заливают рассолом и сразу переносят на холод, накрывают холстом, устанавливают подгнетный круг, гнет и следят за тем, чтобы они всегда были покрыты рассолом. При появлении плесени ее смывают. Хранить соленые арбузы рекомендуется при температуре от + 1 до - 1 С .

Квашение баклажанов

Квашение баклажанов Для квашения пригодны поздние сорта баклажанов Болгарский фиолетовый и др. Свежие, вполне зрелые, но не перезрелые баклажаны заквашивают как в целом виде, так и фаршированные. У баклажанов срезают плодоножки, моют и затем проваривают в кипящей воде 5 - 6 минут до мягкости, после чего охлаждают холодной водой. Разрезанные пополам по длине плода, но не до конца (примерно на 3/4 всей длины), баклажаны плотно укладывают в бочки. В случае фаршировки в раскрытые половинки вкладывают фарш, соединяют их и связывают каждую штуку ошпаренными стеблями сельдерея. Фарш составляет примерно 40 процентов от веса свежих баклажанов (на 10 килограммов баклажанов 4 килограмма фарша). Фарш состоит из кореньев капусты и специй (на 10 килограммов фарша): Рецепт 1 Моркови ..... 5,0 кг Петрушки (корень) ..... 3,0 кг Сельдерея (корень) ..... 1,5 кг Укропа и петрушки ..... 0,2 кг Лука белого сладкого шинкованного..... 0,3 кг Рецепт 2 Капусты шинкованной ..... 4,0 кг Моркови ..... 2,0 кг Петрушки (корень) .....1,0 кг Перца болгарского ..... 1,5 кг Сельдерея (корень) .....1,3 кг Чеснока .....0,2 кг Все коренья и специи

мелко режут и, пересыпав солью (250 г), хорошо перемешивают. Как целые, так и фаршированные баклажаны заливают 7 процентным рассолом (на 10 литров воды 700 граммов соли) и держат для предварительного брожения в течение суток при температуре 18 - 25 С. После этого бочки доливают таким же рассолом, укупоривают деревянными пробками и переносят в ледник, погреб или подвал. При хранении продолжается медленное брожение, которое заканчивается через 30 - 40 дней. Готовые баклажаны имеют приятный солено-кислый вкус и запах специй. Мякоть плодов довольно плотная, не расползающаяся. Рассол прозрачный или с небольшим помутнением. Заквашивать баклажаны можно и в открытых бочках (см. "Соленые огурцы").

Соление баклажанов

Соление баклажанов Для соления надо брать хорошо вызревшие, но не перезрелые баклажаны среднего размера. После удаления плодоножки баклажаны моют, надрезают на 3/4 их длины, оставляя неразрезанной часть со стороны плодоножки. Затем плоды плотно, рядами укладывают в тару для соления. Через два - три ряда кладут небольшой слой подготовленной зелени - эстрагона и укропа. Каждый ряд уложенных баклажанов пересыпают солью. Разрезы баклажанов также солят. При таком сухом посоле продукт надо солить осторожно, чтобы не пересолить. Расход соли должен составлять 2 - 3% от веса баклажанов, зелени требуется 3 5%. Если заранее подготовить порции баклажанов, зелени и соли, то можно контролировать равномерный их расход. Через 10 - 12 час. плоды несколько размягчатся и дадут сок. Тогда баклажаны покрывают деревянным кругом, на который ставят груз из расчета: при посоле в мелкой таре - 1 кг груза на 10 кг сырья, при посоле в крупной таре - 0,5 кг груза. Брожение баклажанов при температуре 17 - 22 С продолжается 1 - 2 недели, после чего продукт обязательно переносят на хранение в холодное помещение или, еще лучше, на ледник. Баклажаны можно посолить и другим способом. Их вместе с зеленью плотно укладывают в тару, заливают рассолом (600 700 г соли на 10 л воды). Продукт выдерживают для молочнокислого брожения примерно в течение 2 - 3 дней при температуре 18 - 22 С, затем помещают в холодное место. Через 1 - 1,5 месяца баклажаны можно есть. При солении можно добавлять чеснок, хрен, кориандр, чабер, базилик, а также корицу и гвоздику. При посоле баклажанов в бочках с плотной укупоркой в период бурного брожения надо следить за тем, чтобы образовавшиеся газы не скапливались в бочке.

Соление сладкого перца

Соление сладкого перца Свежие, неповрежденные зеленые и красные мясистые плоды в стадии потребительской спелости солят с плодоножкой и семенами. Перец 1 - 2 мин. бланшируют в кипящей воде, охлаждают холодной водой и плотно укладывают в эмалированную посуду. Перец можно солить, как и баклажаны, пересыпая плоды солью или заливая рассолом. Выдержка на брожении и хранении та же, что и для баклажанов или огурцов. Соленый перец в зимнее время можно использовать для фарширования тушеными овощами и фаршем из риса и мяса. Добавляют его и к соленых огурцам при изготовлении рассольника.

Соление фаршированного перца

Соление фаршированного перца Сладкий зеленый или красный перец моют, удаляют плодоножку, семенную камеру и все семена, бланшируют 1 2 мин. в кипящей воде, охлаждают холодной водой и фаршируют. Для фарша используют свежие овощи: моркови - 60%, петрушки и пастернака (корень) - 15 - 20%, сельдерея, петрушки и укропа - 5%. На 1 кг подготовленного перца требуется около 2 кг овощей для фарша. Морковь и белый корень моют, чистят и отваривают до полуготовности, потом вместе с репчатым луком мелко режут, а отвар используют на приготовление рассола; зелень сортируют, удаляют негодные и грубые части, ополаскивают и очень мелко режут. Затем все овощи хорошо перемешивают с 2 - 3% (от веса овощей) соли и перец фаршируют. При желании в фарш можно добавлять нарезанный чеснок. Отверстие плода, через которое фаршировали перец, можно закрыть срезанной плодоножкой с частью мякоти. Фаршированные плоды плотно укладывают, немного пересыпая их солью (не более 2 - 3% от подготовленного перца), а также зеленью - эстрагоном, укропом и т. п. Уложенные овощи накрывают деревянным кругом с грузом и оставляют кваситься. После брожения фаршированный перец надо обязательно поместить на холод, это сохранит высокое качество продукта в течение длительного времени. Квашение перца так же можно проводить и заливкой рассолом, как это указано для баклажанов.

Квашение капусты

Квашение капусты Квашеная капуста - вкусный и питательный продукт. Витамин С, содержащийся в значительном количестве в капусте, при квашении хорошо сохраняется. Для квашения пригодны все поздние и среднеспелые сорта капусты, имеющие большое количество сахара. Кочаны капусты должны быть свежие, чистые, с белыми и негрубыми листьями. Чем белее и плотнее кочаны, чем больше они содержат сахара, тем лучшего качества получается квашеная капуста. Кочаны очищают, удаляя

верхние зеленые, грязные, вялые и поврежденные листья. Кочерыжку обрезают, а кочаны разрезают на 2 или 4 части вдоль кочерыжки, которую затем удаляют. Капусту шинкуют ножом или ручной шинковкой или рубят. Ручная шинковка представляет собой деревянный желоб, на дне которого укреплено несколько остро отточенных ножей; для ножей можно использовать старое полотно ленточной пилы. В желоб, установленный на деревянном корыте, вставляют ящичек без дна. Кочаны вкладывают в ящичек, который двигают вдоль желоба вперед и назад. Капуста режется ножами тонкой стружкой и падает в корыто; ширина стружки - 5 - 6 миллиметров. Рубят капусту вручную острыми ножами или тяпками сечками. Шинкованную или рубленую капусту надо немедленно перемешать с солью и морковью и уложить в бочки. Дно бочки устилают целыми листьями капусты. Соль должна быть чистая и мелкая. В капусту кладут ее 2,5 процента (2,5 килограмма на 100 килограммов капусты). Морковь тщательно моют, чистят и режут кусочками или четырехугольными пластинками. В капусту можно положить лавровый лист или семена тмина и аниса (20 - 30 граммов на 100 килограммов капусты). Для улучшения вкуса капусты в нее кладут яблоки. Пряности и яблоки распределяют по мере заполнения бочки. Во время заполнения бочки каждый слой капусты тщательно утрамбовывают деревянной трамбовкой или руками. При этом удаляется воздух и лучше выделяется сок. Яблоки укладывают в лунки, чтобы их не помять при трамбовке. Бочки можно заполнять выше бортов, так как при брожении капуста оседает. Сверху капусту покрывают целыми листьями, затем чистой марлей в 2 слоя, поверх которой кладут деревянный круг и тщательно вымытый и ошпаренный груз. Вес груза должен составлять приблизительно 10 процентов от веса капусты (10 килограммов на 100 килограммов капусты). В качестве груза можно применять булыжник. Наилучшим гигиеническим грузом в домашних условиях являются стеклянные бутыли, наполненные водой. Известковые камни и песчаник, а также железный груз, применять нельзя, так как они разъедаются молочной кислотой и портят квашеный продукт. Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. При отсутствии на поверхности капусты рассола груз нужно увеличить, так как без рассола капуста испортится. Капусту можно заквасить целыми кочанами. При этом очищенные кочаны укладывают в бочки, накрывают деревянным кругом, на который кладут груз, и заливают 6 процентным рассолом (600 граммов соли на 10 литров воды). Брожение капусты начинается на второй или третий день. Наиболее благоприятная температура

- + 18 - + 20 С. При такой температуре брожение заканчивается за 9 - 12 суток; при температуре - + 25 - + 30 С оно проходит быстрее и заканчивается за 7 - 8 суток. Однако быстрое брожение ухудшает вкусовые качества капусты и понижает ее стойкость к хранению - в капусте может появиться слизь. Замедленное брожение, при температуре ниже 15 С, также ухудшает вкус капусты, в ней остается горечь. Во время брожения в капусте образуются газы с неприятным запахом, для удаления которых ее необходимо через 3 - 4 дня протыкать до дна бочки в нескольких местах заостренным деревянным колом. Появившуюся на поверхности пену надо снимать, так как в ней имеются микроорганизмы, вызывающие порчу капусты. К концу брожения рассол становится светлым, теряет горечь и имеет приятный солено-кислый вкус. Готовая капуста должна быть сочной, хрустящей при раскусывании, кисловато-солоноватой на вкус, иметь приятный запах. Цвет ее светло-соломенный или с желтоватым оттенком. Нужно следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Плесень, появлявшуюся на поверхности, необходимо удалять, а круг и груз ошпаривать. Бочки с капустой хранят в подвалах, погребах, ледниках при температуре от 0 до + 6 С.

Консервирование квашеной капусты.

Консервирование квашеной капусты. Весной при наступлении теплой погоды капуста, сохраняемая в погребах и подвалах, может быстро испортиться. Чтобы избежать этого, ее можно законсервировать в герметичной стеклянной таре. Для этого капусту выкладывают из бочки и, отделив от нее рассол, плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки. Сок (рассол) нагревают в эмалированной кастрюле до кипения, появляющуюся при этом пену снимают шумовкой. Горячим рассолом заливают уложенную в банки капусту так, чтобы она была покрыта им. Если капустного сока недостаточно, можно добавить 2 - процентный раствор соли. Наполненные банки накрывают крышками, стерилизуют и укупоривают. Продолжительность стерилизации капусты в пол-литровых банках - 20 минут, в литровых - 25.

Капуста краснокочанная квашеная

Капуста краснокочанная квашеная 10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли. Твердые и кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложить в посуду, уплотняя. Далее поступать, как с белокочанной капустой (см. рецепт "капуста белокочанная квашеная").

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

Капуста белокочанная, квашенная с морковью 10 кг капусты, 300 - 500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200 - 250 г соли. Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами. Тщательно промытую морковь очищают и нарезают лапшой или измельчают на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками 10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200 - 250 г соли. Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно. Можно класть целые яблоки - в этом случае подбирают плоды средней величины. Целые яблоки кладут только после того, как вся капуста утрамбована и пустила сок.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками 10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200 - 250 г соли. Готовить капусту по рецепту "квашеная капуста". Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

Капуста белокочанная, квашенная кочанами в рассоле

Капуста белокочанная, квашенная кочанами в рассоле Состав заливки: на 1 л воды - 40 г соли. Кочаны одинакового размера очистить от кроющих листьев, обрезать кочерыги. Уложить кочаны рядами в бочку. верху накрыть листьями, холстом, положить деревянный кружок и гнет. Залить рассолом и далее делать по рецепту "квашеная капуста".

Капуста савойская квашенная

Капуста савойская квашенная 10 кг капусты, 1 кг клюквы, 200 г зелени укропа, 200 г соли. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью. Клюкву перебрать, тщательно вымыть. Зелень укропа мелко нарезать. Все компоненты перемешать и плотно уложить в тару. Далее поступать, как с белокочанной капустой.

Капуста цветная квашенная

Капуста цветная квашенная Состав заливки: на 1 л воды - 50 г соли, 3 г лимонной кислоты. Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3 - 5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3 - 4 мин. в кипящей подкисленной или подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. (Бланшированная капуста в дальнейшем не буреет.)

Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Квашение свеклы и моркови

Квашение свеклы и моркови Для квашения используют поздние сорта свеклы с темноокрашенными корнеплодами. Столовая свекла содержит достаточно сахара, чтобы обеспечить при квашении накопление большого количества молочной кислоты. Из квашеной свеклы готовят борщ, а рассол пьют как квас, разбавляя его равным количеством воды с добавлением сахара по вкусу. Кроме того, свекольный рассол вполне может заменить томатное пюре при изготовлении обеденных блюд, острых соусов; им еще заправляют хрен. У свеклы отрезают ботву и корни, хорошо промывают ее в холодной воде и, разрезав крупные корнеплоды, плотно укладывают в бочки или другую тару. Если свеклу квасят нарезанной, то ее очищают от кожицы. Свеклу заливают рассолом (на 10 л воды 400 - 500 г соли) так, чтобы уровень его был на 3 - 5 см выше уровня уложенных корнеплодов. Затем на нее кладут деревянный круг и груз. Рассола требуется примерно 50% от веса свеклы. Брожение при 20 - 22 С продолжается около 7 - 10 дней. Ежедневно надо удалять пену и, если требуется, мыть чистой водой круг и груз. После прекращения бурного брожения свеклу помещают на хранение на ледник или в другое место с низкой температурой. Условия хранения квашеной свеклы такие же, как и для огурцов. Во время хранения два - три раза в месяц снимают пену и промывают кружок. Для квашения моркови пригодны все ее столовые сорта. Корни должны быть сочными, с яркой окраской. Квашеная морковь может хорошо сохраняться в холодном помещении до нового урожая.

Свекла красная квашеная

Свекла красная квашеная Состав рассола: на 10 л воды - 300 г соли. Мелкие и средние корнеплоды вымыть, обрезать корни и остатки листьев и уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет и закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 10 - 15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место. Квашеную свеклу используют для приготовления винегретов и первых блюд. Рассол используют как квас.

Свекла молодая квашеная

Свекла молодая квашеная 5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3 - 4 листа белокочанной капусты, 100 г соли. Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок, вымыть и мелко нарезать. На дно посуды с широким горлом положить капустные листья. Затем плотно уложить измельченные черешки листьев и пересыпать солью. Сверху положить кружок или тарелку и гнет. Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и вынести в холодное место. Квашеную свеклу используют для приготовления овощных супов и рассольников.

Квашеная морковь

Квашеная морковь На 2 части воды, 1 часть уксуса, на каждый литр добавляем по 5 г соли. Очищаем и перемываем морковь, лучше всего мелкую, и складываем в посуду. каждый ряд накрываем листьями сельдерея, зеленью петрушки, лавровыми листьями, добавляем зерна черного перца. Заливаем кипящей водой с уксусом. Сверху прикрываем деревянным кругом с небольшим гнетом. В первые дни брожения на поверхности появляется пена, ее следует снимать, а круг и гнет время от времени промывать свежим чистым раствором соли. Через 10 - 15 дней брожение заканчивается, тогда бочки доливают рассолом, укупоривают и ставят на холод (ледник).

Огурцы квашеные

Огурцы квашеные На банку 1 л: огурцов - 450 г, патиссонов - 150 г, зелени и пряностей - 20 г, заливки - 380 г. Пригодные для консервирования огурцы тщательно моют. На дно банки или эмалированной кастрюли укладывают пряную зелень (петрушку, сельдерей, укроп, листья мяты, смородины и вишни), чеснок, горький стручковый перец и соль. Заливают кипяченым рассолом (67 - 70 г соли на 1 л воды) и, накрыв их, оставляют на 3 - 4 дня. Рассол сливают, фильтруют и кипятят. Содержимое банки несколько раз промывают горячей водой и заливают рассолом. Через 5 мин. рассол заливают горячим и так повторяют два три раза. Залив кипящим рассолом последний раз, банку немедленно укупоривают. При изготовлении консервов со стерилизацией после укладки в банки огурцы заливают горячим отфильтрованным рассолом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают крышкой и стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 5 мин., 1 л - 10 мин., 3 л - 20 минут. Используют огурцы квашеные так же, как консервированные и маринованные, а также для приготовления сборной мясной солянки и рассольника.

Мочение яблок, слив и груш

Мочение яблок, слив и груш Для мочения пригодны осенние и зимние кисло-сладкие сорта яблок с плотной мякотью; груши - кислые, с плотной мякотью; сливы - сорта из группы венгерок с

плотной мякотью и умеренно кислые. Яблоки отбирают вполне созревшие, здоровые, без пятен и повреждений, моют и укладывают в бочку плотными рядами. Дно и стенки бочки выстилают соломой, предварительно обваренной кипятком, или листьями черной смородины и вишни, через 2 - 3 ряда плодов также настилают солому или листья. Укладывают яблоки в бочку осторожно, не допуская ударов, чтобы на плодах не образовалось пятен. Верхний слой яблок накрывают ржаной или пшеничной соломой или листьями. Солома предохраняет яблоки от повреждений при укладке; кроме того, она придает плодам золотистый цвет и особый вкус. Когда бочки заполнены, их накрывают верхними донышками, через шпунтовые отверстия плоды заливают суслом или сладкой водой. Приготовление сусла. На 10 литров воды берут 200 граммов ржаной муки и 60 граммов соли. Муку заливают кипятком, солят и хорошо размешивают. Полученной смеси дают отстояться и процеживают. Приготовление сладкой воды. На 10 литров воды берут 400 граммов сахара или 600 граммов меда и 90 граммов соли. Раствор нужно прокипятить и остудить. Залитые суслом или сладкой водой бочки с открытыми шпунтовыми отверстиями оставляют на 8 - 12 дней для предварительного брожения при температуре от 20 до 25 С. Бочки необходимо доливать свежим суслом или сладкой водой ежедневно, удаляя при этом появляющуюся пену. После того как впитывание жидкости яблоками прекратится и жидкость будет находиться на уровне шпунтового отверстия, бочки закупоривают деревянными пробками и хранят в леднике, погребе или подвале. Брожение полностью заканчивается через 25 - 30 дней. Моченые яблоки на вкус кисло-сладкие, с упругой, но более мягкой, чем у свежих, мякотью. Сливы и груши мочат так же, как и яблоки.

Помидоры соленые с овощами

Помидоры соленые с овощами 2 кг зеленых помидоров, 2 кг - белокочанной капусты, 3 - 5 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени (петрушка, сельдерей, укроп). Состав рассола: на 10 л воды - 600 г соли. Зеленые помидоры вымыть. Плоды сладкого перца вымыть и вилкой наколоть в нескольких местах у основания. Морковь вымыть и тщательно очистить. Головку капусты очистить от кроющих зеленых листьев и разрезать на 4 - 8 частей. Огурцы длиной 10 см. тщательно вымыть и намочить на 3 - 4 часа. Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлом. Зелень положить на дно и сверху положить кружок и гнет и залить холодным рассолом. Первые 2 - 4 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенести в холодное место. Примерно через 20

дней овощи готовы к употреблению. Хранить при температуре 0 - 1 С .

Помидоры зеленые соленые

Помидоры зеленые соленые Для рассола: на 3 л воды 100 г соли На 1 кг помидоров - 200 г укропа, 80 г листьев хрена, 150 г листьев вишни и черной смородины, 150 г болгарского перца, 5 г перца горького стручком Помидоры и пряности уложим в банки и зальем холодным раствором и оставим постоять на 2 - 3 дня. Затем сольем раствор, прокипятим и, вновь залив банки с помидорами, закрутим крышки.

Огурцы соленые

Огурцы соленые Уложите в банки промытые огурцы и залейте огуречным рассолом. Банки прикройте крышками и поставьте на прогревание в кипящей воде: пол-литровые на 10 - 12 минут, литровые - 15 - 17 минут, двухлитровые - 18 - 20 минут, трехлитровые - 22 - 25 минут, после чего их укупоривают и охлаждают. Не волнуйтесь, если огуречный рассол поначалу покажется вам мутным, качество огурцов из - за этого не ухудшается. После прогревания и при последующем хранении продуктов рассол осветляется. При взбалтывании консервов он вновь может помутнеть.

Огурцы малосольные

Огурцы малосольные На банку 3 л: 2 кг огурцов, укроп, эстрагон, базилик, чабер - 50 г, хрен - 10 г, стручковый перец горький (без семян) 1/часть, чеснок - 2 зубка, соль - 60 г В трехлитровые банки закладывают зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо промытые огурцы. Наливают в банки холодный рассол (на 1 л воды - 60 г соли и вскипятить) и накрывают банку марлей. После выдержки 2 - 3 дня при комнатной температуре, когда появятся все признаки молочнокислого брожения, марлю снимают, банку прикрывают крышкой и при слабом кипении ставят на прогревание на 20 25 минут. После этого банку укупоривают крышкой и охлаждают.

Корнишоны соленые

Корнишоны соленые 10 кг огурцов, 60 - 70 г листьев черной смородины или винограда, листьев дуба или вишни, зелени укропа, 50 г корня хрена. Состав заливки: на 10 л воды 300 - 500 г соли, 200 - 300 г сахара, 15 - 20 г винной или лимонной к - ты. Свежесобранные корнишоны тщательно вымыть, наколоть в 8 - 10 местах и вымочить в течение 2 - 3 ч в холодной воде. Подготовленные плоды вертикально уложить в банки один к другому. Приправы положить на дно и затем сверху. Наверх положить кружок и гнет. Залить холодной заливкой и оставить на 1 - 3 дня при температуре 18 - 20 С. Затем перенести огурцы в

холодное место. Через 25 - 30 дней стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 10 мин., трехлитровые 15 - 20 мин.

Чеснок соленый

Чеснок соленый На 1 л воды 100 г соли Пригодны только крупные головки чеснока. Белые или розовые головки чеснока с зеленой или чуть присыхающей ботвой сортируют по качеству, степени зрелости и размеру, отбраковывают непригодные - с голыми дольками, гнилые. Чеснок моют, снимают первые покровные листья, не допуская оголения долек. Удаляют корневую мочку и ботву. Моют в холодной воде, укладывают в баллоны или банки, заливают холодной водой и оставляют на 3 суток, меняя воду один-два раза в сутки. Готовят 10%-ный раствор соли (100 г соли на 1 л воды), кипятят его, фильтруют, охлаждают. Чеснок укладывают в банки и заливают приготовленным раствором. Накрывают крышками и хранят в прохладном помещении до осени. Сезон изготовления июнь - июль. В течение лета по мере испарения воды рассол доливают, чтобы чеснок все время был им покрыт. Если нет условий для хранения соленого чеснока, после заливки рассолом его стерилизуют при 100 С: банки вместимостью 0,5 л в течение 5 мин., 1 л - 8 мин., 3 л - 15 мин. Употребляют в виде соленого чеснока или впоследствии маринуют: за 8 - 10 дней до употребления заливают 6% ным уксусом. Подают к любому мясному блюду.

Баклажаны соленые

Баклажаны соленые Для рассола: на 10 л воды 600 - 700 г соли У хорошо вызревших, но не перезрелых, среднего размера баклажанов удаляют плодоножку, надрезают 3/4 их длины, оставляя неразрезанной часть со стороны плодоножки. Затем плоды плотными рядами укладывают в тару для соления. Через два - три дня кладут небольшой слой подготовленной зелени - эстрагона и укропа. Каждый ряд уложенных баклажанов пересыпают солью. Разрезы также солят, но осторожно, чтобы не пересолить. Соли расходуют 2 - 3% от массы баклажанов, зелени 2 - 5%. Через 10 - 12 часов плоды несколько размягчаются и дают сок. Тогда баклажаны покрывают деревянным кругом, на который ставят груз (на 10 кг сырья - 1 кг). Брожение баклажанов при температуре 17 22 градуса продолжается одну - две недели, после чего продукт обязательно переносят на хранение в холодное помещение или на ледник. Баклажаны можно посолить и другим способом. Их вместе с зеленью укладывают в тару, заливают рассолом. Продукт выдерживают до молочно-кислого брожения примерно в течение двух - трех дней при температуре 18 - 22 градуса, затем помещают в холодное место. Через 1 - 1,5 месяца

баклажаны готовы. При солении можно добавить чеснок, хрен, кориандр, чабер, базилик, а также корицу и гвоздику.

Горошек зеленый соленый

Горошек зеленый соленый 1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли На 1 кг зеленых зерен горошка 120 г соли. Состав заливки: на 1 л воды - 250 г соли. Первый способ Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварить 6 - 8 мин. в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде, обсушить. Подготовленный горошек смешать с солью, уложить в банки, залить кипящей водой и укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике. Второй способ Вылущенный из зеленых стручков горошек тщательно вымыть. Подготовленные зерна смешать с солью и плотно уложить в банки. В горячей воде растворить соль, довести до кипения, профильтровать через несколько слоев марли. Горячей заливкой заполнить банки с горошком, на поверхность положить деревянный кружок, чтобы горошек был покрыт жидкостью, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Кабачки соленые

Кабачки соленые На 10 кг кабачков 320 г укропа, 60 г корня хрена, 2 стручка красного горького перца, 2 - 3 зубчика чеснока. Состав заливки: на 1 л воды 70 - 80 г соли На 10 кг кабачков: укроп - 200 г, эстрагон - 100 г, хрен 60 - 80 г, листья вишни и черной смородины - 200 г Первый способ Для засолки берут кабачки не более 15 см, диаметром 4 - 5 см, свежие с плотной мякотью. Кабачки вымыть и замочить на 2 - 3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, а затем тщательно уложить кабачки. Если емкость большая, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся сверху. Затем кабачки заливают рассолом с избытком. Сверху положить кружок деревянный и гнет. Посуду накрыть чистой тканью и выдерживать при комнатной температуре до начала молочнокислого брожения. Затем перенести в помещение с температурой 0 - 1 С. Через 10 - 15 дней долить рассолом до краев и плотно закрыть крышками. Второй способ Мелкие кабачки вымыть, наколоть во многих местах деревянной иглой, срезать до мякоти верхушки и уложить в банки ровными рядами, плотно один к одному. На дно, между рядами, сверху положить пряную зелень. Банки 2 - 4 раза залить кипящей водой без соли с трех - четырехминутной выдержкой, а затем залить горячим маринадом, укупорить стерильными крышками.

Засолка зеленой фасоли

Засолка зеленой фасоли На 4 - 4,5 л воды 1 - 1,5 кг соли

Чистим и солим фасоль (как для еды). Выкладываем в банки. Варим рассол и, остудив, заливаем фасоль. Оставляем банки на 8 дней открытыми, а затем закрываем и завязываем их. Зимой при употреблении предварительно замачиваем фасоль в холодной воде, промываем ее в 3 - 4 водах и используем по усмотрению.

Зеленая фасоль в рассоле

Зеленая фасоль в рассоле Для рассола: на 4 - 4,5 л воды 1 кг соли Очищенную и вымытую фасоль ошпариваем кипятком и сцеживаем. После просушки выкладываем в банку или глиняный кувшин. Варим рассол. Рассол охлаждаем и заливаем им фасоль так, чтобы полностью покрыть ее рассолом. На фасоль кладем перемытые виноградные листья, сверху накрываем чистой тканью и кладем гнет (деревянную крышку и камень). Время от времени промываем холодной водой. Законсервированная этим способом фасоль очень хороша на вкус и вполне может быть использована для приготовления салатов. Завершая раздел, мы не можем, как вы уже заметили, не обратиться к опыту наших предков. Поэтому приводим несколько любопытных рецептов старорусской кухни Главнейшие общие правила для соления огурцов Соление огурцов во всяком хозяйстве составляет довольно важное дело, т. к. хороший соленый огурец должен быть тверд, не слишком солон, душист и возможно более зелен. Чтобы достигнуть этого, необходимо соблюсти следующее: 1) огурцы должны быть хорошего сорта, с толстой кожей, небольшие и зеленые, 2) собирать огурцы для соления нужно в сухую погоду, 3) солить огурцы впрок в августе месяце, 4) бочонки и кадочки должны быть новые, преимущественно дубовые (не более одного ведра); если же надобно употреблять старую посуду, то ее предварительно следует два раза выпарить с ароматическими травами, а потом проветрить и высушить. 5) воду брать, если можно, самую чистую, 6) зелень употреблять для соления свежую, 7) рассол приготовлять заблаговременно из 400 - 600 г соли на ведро воды, которая должна кипятиться, пока соль распустится, причем пена снимается; приготовленный рассол процеживается и ставится на лед. Приготовленные для засола огурцы нужно обтереть, очистить от земли и не слишком обрезать кончики, выложить в лохань в один ряд, где ошпарить их кипятком, слив немедленно кипяток, полить их холодной водой. Когда огурцы охладятся, тогда их вынуть, обтереть чистым полотенцем и употреблять для соления. Сначала на дно бочонка или кадочки положить слой зелени: пять или шесть дубовых листьев, четыре вишневых и три листа черной смородины, кроме того два стебля укропа, один корень петрушки со стеблем, половину большой луковицы, один лист хрена, веточку эстрагона и по четыре корня

и стебля сельдерея. Укладывать огурцы нужно рядами, перемежая каждый ряд слоем укропной зелени, и потом, когда бочонок или кадка наполнится, засыпать сверху слоем смородиновых листьев и, налив холодным рассолом, поставить на лед. Потом, в течение первой недели, доливать кадочки холодным рассолом, ибо огурцы вбирают его в себя, кадка же должна быть всегда полна. Наконец, кадочки нужно плотно закупорить, засмолить и зарыть в лед, хранить до употребления.

Огурцы крепко соленые

Огурцы крепко соленые Для соления огурцов всего лучше брать небольшие бочонки. Предназначенные для соления бочонки предварительно надо хорошо выпарить с укропом, эстрагоном, чабером и листьями черной смородины, наблюдая при этом, чтобы бочонки были крепкие и не текли. Вынув у бочонка одно дно, другое выстилают пахучими травами, кладут для крепости очищенные кусочки хрена, а для запаха кто любит чесноку; дубовый же лист, как это обыкновенно принято, класть мы не советуем, т. к. по наблюдению нашему от него огурцы скоро темнеют и плесневеют. Укладывать огурцы надо рядами, плотно друг к другу, каждый ряд перекладывать укропом, эстрагоном и листьями черной смородины. Когда бочонок будет полон, сверху покрыть еще теми же травами и заколотить бочонок, через втулку налить кипящий рассол из воды и соли, причем на меру (2,5 ведра) огурцов берут 200 г соли. Хранить в прохладном месте или на льду.

Соление шинкованной капусты

Соление шинкованной капусты Нашинковать капусту из белых тугих кочанов, отбрасывая кочерыжки, хорошо переминают, дают стечь воде и складывают рядами в кадку, пересыпая солью, смешанной с анисом или семенами укропа, и уколачивают деревянной колотушкой. Многие любят перекладывать ломтиками моркови, яблочками или брусникой. Наложив таким образом полную кадку, делают палкой несколько отверстий в капусте до самого дна кадки, чтобы мог свободно выходить неприятный запах, что повторяют в продолжении двух недель, после чего кладут кружок и на него довольно тяжелый гнет.

Соление рубленой капусты

Соление рубленой капусты Рубленую капусту без кочерыжек смешивают с солью и с тмином, как сказано в предыдущем способе. Дно кадки посыпают ржаной мукой и кладут ломтями ржаной хлеб для закваски. В эту капусту кладут целые небольшие кочаны капусты, пересыпая их рубленой и тогда она называется кислая кочанная капуста.

Капуста кочанная свежая, ее сохранение

Капуста кочанная свежая, ее сохранение От осени до осени можно сохранять свежую кочанную капусту, если ее подвешивать в сухом прохладном погребе, так чтобы кочан не касался кочна или стенок самого погреба, и по мере надобности, в случае появления загнивших листьев, их снимают немедленно, оставляя капусту висеть в том же положении, стараясь не мять ее руками или не бить обо чтонибудь.

Квашение свеклы

Квашение свеклы Оскоблив свеклу, промыть хорошенько, положить в кадку, горшок или в стеклянную банку, пересыпать тмином и залить холодной водой; потом взять немного хлебного раствора, развести теплой водой, процедить и влить в сосуд с свеклой. Положив на свеклу деревянный кружок, который бы не доходил на палец до краев сосуда и закрыв его холстом, чтоб проходил воздух, поставить сосуд в теплое место, чтоб началось брожение. Воды не доливать доверху, но оставлять для пены место, которая поднимается, когда свекла закисает. Никогда не надо подливать уксуса в борщ, но лучше всего варить его на свекловичном квасе; уксус отнимает приятный ее запах. Хлебный раствор весьма скоро квасит овощи, и если поставить свеклу в теплое место, то она быстро закиснет.

Пикули

Пикули В состав пикулей входят: цветная капуста, мелкий лук, кто любит - чеснок, мелкие огурчики, гороховые и фасолевые лопатки, земляная груша, турецкий зеленый и красный перец, очищенные кочерыжки от капусты, репа, брюква, морковь, мелкие неразрезанные пом - дамуры, крыжовник, кислосладкие яблоки и семена настурции. Каждую зелень варят отдельно, наблюдая, чтоб не переварилась; когда все готово, выкладывают в холодную воду, откидывают на решето, режут на разные фигурные кружочки и заливают холодным сиропом, приготовленным с каэнским перцем. Огурчики, лук, чеснок, стручки, горох, земляную грушу, крыжовник, пом - дамуры, яблоки, кочерыжки и сливу совсем не варят, а кладут свежими. В пикули можно прибавить каперцев и оливок, также не вареных.

Еще один способ готовить пикули

Еще один способ готовить пикули Приготовленную зелень и коренья заливают соусом провансаль, причем этот соус приготовляется по возможности острее, с прибавлением в него настойки каэнского перцу, чтобы довольно сильно жгло язык. Эти пикули преимущественно подаются к закуске. Пикули по старорусскому рецепту Нарезать зв˚здочками молодую морковь, стебельки салата, цветную капусту, кружочки кукурузы молодой

спелости, стручки семенной репы, неспелые маленькие дыни, арбузы, семена настурций, маленькие рыжики и огурцы пикули, спаржу, стебельки портулака, головки луковицы, стручки сахарного гороха и фасоли. На 3 стакана соли взять 3,2 г селитры, 1 г квасцов, развести 10 стаканами воды, вскипятить. Выложить массу на решето и переложить в банки и залить кипяченным холодным уксусом (с эстрагоном, гвоздикой, красным и ч˚рным перцем). Через 4-5 дней, когда уксус помутнеет, залить новым со специями. Любители могут добавить немного укропа и горчицы. Пикулями гарнируют холодную разварную говядину. Таким манером можно приготовить пикули с боровиками, рыжиками, трюфелями, корнишонами (огурчиками), 2 стаканами икры из лососины. Вместо уксуса залить белым столовым вином.

Каперсы

Каперсы Молодые семечки настурций подсушить на солнце, сложить в банку, залить остывшим, кипяченным рассолом. Сверху залить прованским маслом. На 2 стакана воды бер˚тся 100 г соли. В рассол положить специи: гвоздику, кардамон, корицу, лавровый лист, ч˚рный перец.

КРЕПКИЙ ПОСОЛ

КРЕПКИЙ ПОСОЛ При квашении и солении овощей происходит процесс молочнокислого брожения. Однако высокие концентрации соли прекращают жизнедеятельность любых микроорганизмов, в том числе и молочнокислых. Консервированные овощи с высоким содержанием соли обычно используют только для приготовления обеденных блюд. Овощные заготовки состоят из 50% шинкованного сырья, 30% резаных красных помидоров или томатного пюре и 20% соли. Хранят их при комнатной температуре, но лучше хранить в прохладном помещении.

Заготовка пряной зелени

Заготовка пряной зелени Пряную зелень - эстрагон, базилик, чабер и другую - можно солить и мариновать. Для заготовки берут свежую зелень (только до цветения), очищают ее от корней, твердых одревесневших черенков, вялых и попорченных листьев, затем тщательно моют в нескольких водах и ополаскивают под душем. После мойки зелень следует разрезать и плотно уложить в стеклянные банки, пересыпать солью (20 процентов соли к весу зелени) и плотно утрамбовать до появления сока. Затем банки закрыть крышками. Хранить засоленную зелень нужно в холодных помещениях при температуре не выше 0 С. Зелень лучше сохраняется, если ее залить маринадной заливкой и простерилизовать в кипящей воде, как овощные маринады. Готовят посолы и из зелени укропа, петрушки и сельдерея. Ее

тщательно перебирают, удаляя грубые, твердые части стеблей и желтые подгнившие листья, срезают корни, несколько раз промывают, избыток воды стряхивают. Зелень режут на кусочки длиной 2 - 3 см, перемешивают и складывают в таз. Корни петрушки и сельдерея моют, очищают от кожицы, ополаскивают и режут. Затем их смешивают с зеленью, взвешивают и добавляют соль (20%). Вновь все перемешивают и выдерживают 20 - 30 мин. до появления сока, после чего смесь плотно укладывают в посуду так, чтобы в верхних слоях заготовки появился сок. Все это накрывают деревянным кружком с грузом и ставят на хранение в прохладное помещение. В зимнее время такую заготовку используют для приготовления обеденных блюд. Иногда к смеси зелени добавляют шинкованную морковь и красный сладкий перец, резаные репчатый лук и красные помидоры.

Сельдерей сухим посолом

Сельдерей сухим посолом 1 кг листьев сельдерея, 200 - 250 г соли. Свежие здоровые листья тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать. Нарезанные листья тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатывать крышками. Хранить в темном месте. к мясным и рыбным блюдам. Петрушка сухим посолом 1 кг петрушки, 200 - 250 г соли. Готовить по рецепту "Сельдерей сухим посолом".

Укроп соленый

Укроп соленый 1 кг укропа, 200 г соли. Состав заливки: на 0,8 л воды - 200 г соли. Молодой укроп перебрать, удаляя желтые и больные листья, тщательно промыть, связать в пучки и повесить для просушивания. Подсохший укроп разрезать на кусочки длиной около 1 см. Подготовленный укроп смешать с солью (на 1 кг укропа - 200 г соли) и плотно уложить в банки по плечики. В горячей воде растворить соль и залить укроп в банках. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой. Хранить в темном месте.

Укроп сухим посолом

Укроп сухим посолом 1 кг зелени, 150 - 250 г соли. Молодой укроп или отдельные зеленые листья от стеблей перебрать и тщательно вымыть, развесить для просушки. Просушенный укроп мелко нарезать и перемешать с солью. Полученной смесью плотно наполнить банки, закатать крышками и хранить в темном месте.

Заготовка корневища хрена

Заготовка корневища хрена Корневища крена очищают от земли, промывают, натирают на терке с крупными отверстиями, сушат в слабонагретой духовке, растирают или перемалывают в

кофемолке. Хранят в стеклянных банках в холодном месте. Используют так же, как сушеные листья. Кроме того, порошок можно развести водой (для набухания), добавить сахар, уксус, соль - получится острая приправа для мясных и рыбных блюд.

Щавель засоленный

Щавель засоленный Щавель промойте в холодной воде, высушите и посолите. Сложите в банку, плотно ее закройте и поставьте в холодное место. Перед употреблением вымойте в холодной воде и нарежьте.

Щавель, укроп, киндза, петрушка и сельдерей с солью

Щавель, укроп, киндза, петрушка и сельдерей с солью На 1 кг продукции 110 г соли, 320 г зелени. Зеленые листья щавеля, укропа, киндзы, петрушки и сельдерея, собранные до образования цветочных стеблей, сортируют, отбраковывают непригодные. Замачивают в воде в течение получаса - часа, тщательно моют в проточной воде. Дают стечь воде и, разостлав на полотенце каждое наименование отдельно, подсушивают в течение 1 - 2 часов, измельчают ножом и пересыпают предварительно просеянной солью. Укладывают плотно в банки каждое наименование в отдельности, герметично укупоривают и хранят в прохладном месте. Используют щавель на изготовление щей, остальную зелень при консервировании и солении в осенние месяцы.

Перец крепкого посола

Перец крепкого посола 10 кг сладкого перца, 350 - 400 г соли. Состав рассола: на 1 л воды - 50 г соли. Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть, пересыпать солью и вложить один в другой. Плотно уложить перец в посуду с широким горлом. Сверху положить кружок и гнет. Через 13 - 15 часов, когда они пустят сок, переложить перец в банки с широким горлом, залить холодным рассолом, сверху положить кружок и гнет и оставить на несколько дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Перед употреблением этот перец вымачивают в холодной воде.

Сушка и хранение плодов и овощей

Сушка и хранение плодов и овощей Из всех видов переработки и консервирования сельскохозяйственных продуктов сушка наиболее древний способ, широко применяемый и в настоящее время. Он имеет существенное преимущество перед всеми остальными способами консервирования, так как не требует каких-либо сложных приспособлений и специальной тары. А солнечновоздушная сушка протекает в естественных условиях на открытом воздухе. Плоды и овощи содержат большое количество воды, поэтому при хранении быстро портятся. Сушка

происходит за счет испарения содержащейся в плодах воды. Чтобы этот процесс протекал интенсивно, необходимо обеспечить постоянное поступление сухого воздуха, а в сушилках - подогретого, и удаление воздуха, уже насыщенного влагой. После сушки плоды и овощи уменьшаются в весе, так как из них удаляется значительное количество влаги, без которой микроорганизмы развиваться не могут. Можно сушить плоды и овощи искусственными способами (в печах, в специальных сушильных аппаратах). В домашних условиях их проще всего сушить естественным способом - на солнце в жаркую, сухую погоду во второй половине лета.

СОЛНЕЧНО-ВОЗДУШНАЯ СУШКА

СОЛНЕЧНО-ВОЗДУШНАЯ СУШКА Для солнечно-воздушной сушки выбирают открытую, сухую площадку, вдали от проезжих дорог, стоянок домашних животных, мусороприемников и т. п. Желательно разместить ее в саду. Площадка должна иметь небольшой уклон к югу и прогреваться солнцем возможно дольше. Землю лучше посыпать мелким гравием, чтобы было меньше пыли. Рядом с площадкой устраивают навес, под которым сушат зелень и некоторые плоды, хранят инвентарь - подносы или сита для сушки, а в случае непогоды - на короткое время, и недосушенные продукты. Иногда здесь же организуют мойку, чистку и резку сырья. Сушат сырье в ситах. Обычно длина их 1,2 - 1,5 м, ширина 0,7 - 0,8 м, высота каркаса и внутренней рейки 4 - 5 см. Вместо сит можно пользоваться подносами. Их делают так же, но вместо сетки набивают тонкие планки с зазорами 3 - 6 мм для прохождения воздуха. Внутренние планки можно не вставлять. Подносы и сита нельзя ставить на землю. Сначала на площадку укладывают доски, на них рейки, а уже потом устанавливают сита с небольшим уклоном к югу. Лучше на площадке вбить колья, а к ним прикрепить слеги или горбылины на высоте 0,7 - 0,8 м от земли. Высушенные целиком плоды и овощи или крупные куски их тщательно просматривают, удаляют недосушенные, а также возможные засорения. Продукты складываются в ящики, выстланные бумагой, и хранят в сухом помещении. Использованный инвентарь моют и просушивают. Для хорошего цвета сушеного продукта и его надежного хранения некоторые виды фруктов перед сушкой выдерживают в растворе сернистой кислоты или окуривают сернистым газом (газом от горящей серы). Для окуривания строят небольшие отдельно стоящие камеры из огнеупорных материалов, в которых размещают очаг с горящей серой и подносы с сырьем. При этой операции необходимо соблюдать правила противопожарной безопасности и избегать вдыхания сернистого газа.

ПОДГОТОВКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

ПОДГОТОВКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ К СУШКЕ Для сушки пригодны вполне зрелые, свежие плоды и овощи. Зеленые, гнилые и плесневелые удаляют, поврежденные места срезают ножом. Лучшего качества сухие фрукты получаются из крупных плодов и из плодов с наиболее высоким содержанием сахара. После сортировки плоды и овощи тщательно моют.

Сливы

Сливы - лучше брать поздние сорта. Прекрасный сорт для сушки Венгерка молдавская (молдавский чернослив). Для ускорения сушки их нужно после мойки опустить на несколько секунд в кипящую воду, а затем охладить холодной водой.

Вишни

Вишни - наиболее пригодны сорта крупные темно-красной окраски и кисло-сладкие на вкус. Для того чтобы ускорить сушку, их, как и сливы, опускают в кипящую воду и охлаждают холодной водой.

Груши

Груши - лучшего качества получаются из сладких летних сортов. Плоды разрезают вдоль на 4 или на 2 части в зависимости от их размера.

Яблоки

Яблоки - наиболее пригодны летние и осенние сорта с белой мякотью, кисло-сладкие. Их режут на кружочки толщиной 7 8 миллиметров.

Абрикосы

Абрикосы - лучше брать плоды крупные, мясистые, с плотной мякотью и высокой сахаристостью. Крупные абрикосы сушат половинками, без косточек; мелкие можно сушить с косточкой.

Дыни

Дыни - пригодны сладкие сорта с плотной мякотью. Вначале дыни разрезают пополам и очищают от семян и кожицы, а затем разрезают по длине на ломтики толщиной 2 - 4 сантиметра.

Морковь

Морковь - берут высокосахаристые сорта со слабовыраженной сердцевиной и толстым слоем коры. Морковь очищают от кожицы, режут кружками или в виде лапши, проваривают в кипящей воде 2 - 5 минут и охлаждают в холодной воде.

Белые коренья (пастернак, петрушка, сельдерей)

Белые коренья (пастернак, петрушка, сельдерей) - чистят и режут так же, как морковь, но не проваривают.

Баклажаны

Баклажаны - обрезают плодоножки и режут ломтиками вдоль плода или на кружки толщиной в 5 - 7 миллиметров.

Зелень

Зелень - для сушки пригодны молодые листья и побеги укропа, петрушки, сельдерея. Перед мойкой удаляют корни, толстые огрубевшие стебли, черешки, цветочные зонтики, загнившие и пожелтевшие листья. Помытую зелень, после того как с нее стечет вода, режут на части длиной 1 - 2 сантиметра. Сушить зелень можно в пучках, развешивая их на шпагате. Сушат зелень в затененных местах: под навесами, крышами, на чердаках, так как на солнце зелень желтеет.

Несколько полезных советов по сушке

Подготовленные плоды и овощи раскладывают на деревянные решетчатые подносы (с бортами) размером 60 х 80 сантиметров. Сушить плоды можно на соломенных матах, фанерных листах, брезенте, плетенках из ивовых прутьев или лозы. Плоды и овощи раскладывают равномерным слоем в 1 - 1,5 сантиметра, разрезанные кладут срезами вверх. Для сушки выбирают открытые, не пыльные и не затененные места. Подносы ставят на стеллажи, представляющие собой два ряда деревянных планок, укрепленных на столбиках. Стеллажи делают высотой 30 - 50 сантиметров или 50 - 70 сантиметров. Подносы устанавливают на стеллажах в наклонном положении так, чтобы поверхность их была несколько обращена к югу. Сушку можно производить на крышах и балконах. Через каждые 2 - 3 дня плоды осматривают и, если нужно, переворачивают для равномерной сушки. Когда плоды подсохнут, их ссыпают с двух - трех подносов на один и снова оставляют на том же месте. Через 2 - 3 дня их снова ссыпают с двух - трех подносов на один. Для окончательной подсушки подносы складывают один на другой в штабель. Плоды и овощи с самого начала можно сушить в штабелях, когда сушка

проходит под действием лишь рассеянного солнечного света. При такой сушке плоды имеют более светлый цвет; продолжительность ее та же. В жарких климатических условиях продолжительность сушки примерно такова: Яблок..... 4 - 5 дней Абрикосов ..... 6 - 10 дней Вишен .....6 - 10 дней Груш ..... 7 - 10 дней Слив ..... 10 - 14 дней Моркови .....3 - 4 дня Баклажанов .....5 - 8 дней Дынь ..... 8 - 12 дней Готовность плодов определяется обычно на ощупь. Если плоды правильно высушены, то из них при сжимании в руке сок не выступает. Они должны быть эластичными, нетвердыми, иметь равномерную сморщенную поверхность. Хранить сушеные плоды и овощи нужно в сухом прохладном месте. Тарой могут быть деревянные ящики, картонные коробки, стеклянные банки, плотные мешки. Время от времени сушеные плоды необходимо просматривать. В сырых помещениях при неплотной упаковке они "отходят" - делаются мягкими и покрываются плесенью. Если плоды влажны (на ощупь скользкие), их необходимо срочно просушить на солнце или в нежаркой духовке. Тару, в которой продукт хранился, также надо просушить. При небрежном хранении сушеных плодов и овощей на них появляются вредители: моль, мелкие жуки, сахарные клещи, которые портят продукт. Чтобы их уничтожить, рекомендуется сушеные плоды прогреть при 55 С в течение 30 минут. При низких температурах (- 15... - 18 С) вредители также погибают.

СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ

Сушеные абрикосы

Сушеные абрикосы Хорошо вызревшие или перезрелые мелкие абрикосы промывают, разрезают пополам, удаляют косточки и быстро укладывают в воду, подкисленную лимонной кислотой, чтобы на воздухе они не темнели. Когда все абрикосы приготовлены, их вынимают из раствора и после обсыхания их быстро раскладывают на противне и сушат или обваривают в сахарном сиропе: в 1 л кипящей воды растворяют 1 кг сахара, добавляют абрикосы и отваривают 5 - 10 минут. Затем сироп с абрикосами снимают с плиты и абрикосы оставляют в сиропе на 24 часа, после чего вынимают из сиропа и просушивают. Затем раскладывают на решетки в один слой плоскостью среза наверх и сушат на солнце 4 - 6 дней или в духовке или в сушилке сначала при температуре 50 С, затем при 65 С и досушивают при температуре 60 С. Засушенные абрикосы должны быть мягкими.

Сушеная бузина

Сушеная бузина Бузину промывают, после высыхания

обрывают вручную (в перчатках) от веток и высушивают на солнце, в духовке или в сушилке при 70 С. Высушенная бузина должна быть твердая и упругая. Используют для окрашивания джема, мармелада желе и т.п. из слабоокрашенных фруктов и для чайных смесей.

Сушеная вишня

Сушеная вишня Вишню перебирают, моют, просушивают и удаляют плодоножки. Вишню подсушивают на ярком солнце или в духовке при температуре 35 - 40 С настолько, чтобы из нее можно было вынуть косточки. Вишню без косточек засыпают в кипящий раствор сахара (при этом поддерживают соотношение сахара и воды постоянным), разогревают до кипения, снимают с плиты и оставляют до следующего дня засахариваться. Процеживают, дают обсохнуть и сушат одним слоем на решетках сначала при температуре 60 С, а досушивают при 50 С. Засушенная вишня бывает мягкой, но при сжатии из нее не течет сок.

Сушеные груши

Сушеные груши Для сушки берутся сладкие, главным образом летние сорта груш, желательно мельчайшие, без большой каменистости. Груши можно сушить очищенными или с кожурой, разрезанными на половинки, четвертушки или целыми. Если желают сушить груши (мелкие сорта) целыми, то удаляют плодоножки и чашелистики и сушат при температуре около 80 С. После усушки груши можно растолочь на мелкий порошок. В другом случае груши очищают, разрезают на удобные дольки, удаляют сердцевину и быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не темнели. Когда все груши будут подготовлены, их отцеживают, оставляют обсохнуть, отваривают 10 - 15 минут в растворе сахара (1 кг сахара на 1 л воды) и оставляют в нем подслащиваться на 24 часа. На следующий день раствор с грушами доводят до кипения, кратко обваривают и после высыхания груши раскладывают одним слоем на решетке. Сушат сначала при температуре 55 С, затем при 70 С и досушивают при 60 С.

Сушеная мирабель

Сушеная мирабель У хорошо вызревшей, достаточно сладкой мирабели удаляют плодоножки, ее промывают, разрезают пополам, удаляют косточки и быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы она не темнела на воздухе. Когда вся мирабель будет подготовлена, ее вынимают из раствора и после обсыхания ее можно будет сразу же сушить или сначала обварить в сахарном растворе: в 1 л кипящей воды растворяют 1 кг сахара, добавляют

мирабель и обваривают в течение 5 минут. Затем смесь снимают с плиты и оставляют на 24 часа засахариваться. После обсыхания мирабель высушивают. Раскладывают слоем (срезом вниз) на решетке и сушат на солнце 4 - 6 дней или в духовке сначала при 50 С, затем при 65 С и досушивают при 60 С. Сушеная мирабель должна быть мягкой.

Сушеная черешня

Сушеная черешня Черешню перебирают, промывают, высушивают, удаляют плодоножки. Затем ее подсушивают на ярком солнце или в духовке при 35 - 40 С так долго, чтобы из нее можно было удалить косточки. Черешню без косточек погружают в кипящий раствор, приготовленный из равных весовых долей воды и сахара, разогревают почти до кипения, снимают с плиты и оставляют до следующего дня засахариваться. На следующий день ее снова разогревают до кипения и оставляют охлаждаться. Затем ее отцеживают, оставляют обсохнуть и сушат на решетках в одном слое сначала при 60 С, а досушивают при 50 С. Засушенная черешня должна быть мягкой, но при сдавливании из нее не должен течь сок. Сушеную черешню используют для наполнения теста вместо изюма, для изготовления которого нужны сорта винограда без косточек, которые у нас не возделываются.

Сушеная черника

Сушеная черника Свежую, неповрежденную зрелую чернику перебирают, ополаскивают в дуршлаге под текущей водой и оставляют хорошо обсохнуть. Перед сушкой ее можно бланшировать погрузить в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду на несколько секунд, затем охладить в холодной воде и оставить хорошо обсохнуть. Чернику можно сушить на решетках в одном слое на солнце. Периодически ее встряхивают, чтобы она равномерно просохла. Если хотят просушить чернику побыстрее, ее просушивают в духовке или в домашней сушилке. Сначала ее сушат при 45 С, затем при 60 С. Сушеная черника должна быть твердой и упругой. Примечание: Сушеную чернику используют в народной медицине против поноса.

Сушеный чернослив

Сушеный чернослив Перезревший, даже поврежденный чернослив перебирают, промывают и удаляют плодоножки. По частям его погружают в проволочной корзине или в дуршлаге в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), через 15 20 секунд его охлаждают в холодной воде. Бланшированный чернослив оставляют обсохнуть, а затем сушат в духовке или в сушилке первые 4 - 5 дней при 40 С, чтобы сморщилась кожура. Чернослив вынимают из сушилки, на решетках переворачивают и оставляют на воздухе на 5 часов,

чтобы он охладился и пропитался влагой из воздуха. Затем его сушат 5 часов при 75 С, снова вынимают и оставляют на 5 часов охлаждаться. Снова его сушат около 5 часов при 70 С. Чернослив досушивают при 65 С. Засушенный чернослив должен быть мягким, при сдавливании не должен трескаться и освобождать сое, не должен быть водянистым или твердым. Если хотят сохранить чернослив долгое время мягким, его погружают после усушки в кипящий раствор сахара (на 1 л воды 1 кг сахара), отваривают 5 минут, снимают с плиты и оставляют до следующего дня подслащиваться. На следующий день его снова доводят до кипения, снимают с плиты, моют, оставляют обсохнуть и плотно укладывают в банки. Стерилизуют в стерилизационном баке 40 минут при температуре 90 С.

Сушеный шиповник

Сушеный шиповник При сушке надо стремиться сохранить в шиповнике максимальное содержание витамина С, которого очень много содержится в шиповнике. Шиповник очищают от плодоножек и чашелистиков, ополаскивают, высушивают и сушат в духовке или сушилке при температуре 70 - 80 С, чтобы он стал полностью твердым. Шиповник может быть высушен за полдня. Используют его, прежде всего, для приготовления шиповникового чая. Чтобы в чае сохранилось как можно больше витамина С, его готовят так: за 8 часов до приготовления чая раздробить полную ложку сушеного шиповника, намочить в 1/2 литре холодной воды и поставить отмокать. Перед питьем смесь разогреть до температуры около 70 С (не варить), сцедить в нагретую чашку или кружку и сразу же подавать.

Сушеные яблоки

Сушеные яблоки Кисловатые яблоки с плотной мякотью промывают и очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики, вырезают сердцевину. Очищенные яблоки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды). Когда все яблоки будут очищены, их разрезают на кружки толщиной около 5 мм, немедленно погружают в кипящий сахарный раствор (на 1 л воды 1 кг сахара) и отваривают до полумягкого состояния, Кастрюлю снимают с плиты и яблоки оставляют в растворе на 24 часа подслащиваться. После обсыхания их сушат сначала при 55 С, затем при 65 С и досушивают снова при 55 С. Яблочные кружки можно также нанизать на шнур и сушить над плитой.

СУШЕНЫЕ ОВОЩИ

Сельдерей (коренья) сушеный

Сельдерей (коренья) сушеный Хорошо вызревшие корнеплоды вымыть, обрезать головку, все корешки и отростки, соскоблить

кожицу и опять вымыть. Подготовленные корнеплоды нарезать на ломтики или соломку толщиной не более 5 мм. Опустить на 1 - 2 минут в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушить сначала 2 ч при температуре 50 С, а затем при температуре 70 С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

Петрушка (листья) сушеная

Петрушка (листья) сушеная Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть, удалить черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40 - 45 С в течение 2 - 3 часов или под навесом в течение дня. Высушенную петрушку уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в теплом месте.

Укроп сушеный

Укроп сушеный - для консервирования Подготовить укроп с недозрелыми семенами: удалить пожелтевшие и поврежденные листья и грубые части стебля, тщательно вымыть. Связать укроп в небольшие пучки и подвесить для сушки. Высохший укроп завернуть в бумагу и подвесить в темном и сухом месте.

Сушка лука

Сушка лука Для сушки отбирают твердые здоровые луковицы, очищают, моют и режут тонкими кружочками. Лук в процессе сушки выделяет острый неприятный, долго не исчезающий запах. Поэтому сушить лук лучше вне жилых помещений. Чтобы ускорить процесс сушки, лук опускают на 1 - 2 минут в кипящую воду. Подготовленный лук рыхло раскладывают на ситах и сушат при температуре 70 С. Досушивают при 40 градусах. Сушеный лук в этом случае будет иметь приятный белый цвет.

Щавель сол˚ный

Щавель сол˚ный Заготовляется в сентябре. перемыть щавель, сложить в бочонок, пересыпая каждый слой солью, прижать кружком с грузом. На 1,25 ведра щавеля бер˚тся 1,5 стакана соли. Перед употреблением щавель надо вымыть в холодной воде.

Сушка зелени укропа, шпината, петрушки и

Зелень укропа, шпината, петрушки и эстрагона Собрать е˚ в августе, высушить на воздухе, перевязать в пучки, растереть в крупный порошок, закрыть в стеклянные банки.

Эстрагон сол˚ный

Эстрагон сол˚ный Растение высушить, сложить в банки и пересыпать солью. Накрыть кружочком и придавить небольшим

камнем. Закрыть крышкой, держать в холоде.

Хрен сушеный

Хрен сушеный Очистить коренья и поставить в т°плую печь на ночь. Когда высохнет, истолочь, держать в закупоренных бутылках из-под кефира.

Майоран сушеный

Майоран сушеный Растение срезать, высушить и связать в пучки. Сложитьв банки, закрыть крышкой.

Сушеные коренья для бульона

Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов В сентябре сушат коренья сельдерея, петрушки, порея, молодой вылущенный горох. Смешивают вс° вместе и складывают в банки.

Сушеная зеленая фасоль

Сушеная зеленая фасоль Парим зеленую фасоль в кипящей воде в течение 5 мин. Затем вынимаем из кипятка и сушим в тени. По высыхании храним в сухом и проветриваемом месте.

Сушка помидоров

Сушка помидоров Сушка помидоров мало распространена, между тем сушеные помидоры - очень вкусный и питательный продукт, тем более, что высушить помидоры несложно. Берут зрелые плоды средней величины с мясистой мякотью. Их тщательно моют и разрезают пополам плодов. Разрезанной частью вверх укладывают на досках или сетках, застеленных соломой. Подвяливают на солнце, затем сушат сначала при температуре 60 С, а досушивают при 30 С. Плотно укладывают в герметичную тару.

Сушка перца

Сушка перца Вызревшие плоды перца раскладывают в теплом помещении для провяливания на несколько дней. Затем плоды вяжут за плодоножки так, чтобы они не касались друг друга, и вывешивают на хорошо проветриваемом, солнечном и защищенном от осадков месте.

Перец сушеный кусочками

Перец сушеный кусочками Плоды перца очистить от семян, нарезать кусочками размером 3х4 см. и опустить на 3 - 4 мин. в кипящую воду. Сушить на солнце до готовности. Сушеный перец хранить в завязанных полиэтиленовых пакетах или закрытых банках.

Сушка белокочанной капусты

Сушка белокочанной капусты Капусту шинкуют шириной около 1 см., бланшируют 1,5 мин., дают стечь воде, после чего раскладывают на ситах тонким слоем. Сушат при температуре 60 С. Во время сушки капусту периодически перемешивают. Высушенная капуста - темнозеленого цвета с желтым оттенком

посередине.

Сушка моркови

Сушка моркови Морковь моют, на 5 минут опускают в кипящую воду, охлаждают в холодной воде и очищают. Шинкуют на крупной овощной терке и раскладывают тонким слоем на противне, покрытом белой бумагой. Подвяливают при температуре 60 С. Для этого можно поместить противень под плитой на металлических треножках высотой 20 - 30 см. Когда стружка подвялится, сушку может продолжать в духовом шкафу при температуре 67 - 68 С. Сушеную морковь хранят в сухом и темном месте в герметической упаковке.

Сушеные синие баклажаны

Сушеные синие баклажаны С кожурой или очищенными нарезаем баклажаны тонкими ломтиками и подсаливаем их. Оставляем на 15 - 20 мин., затем хорошо перемешиваем и кипятим несколько минут. Приготовленные таким образом синие баклажаны могут быть отлично использованы для смешанных национальных блюд.

Приготовление зеленого сушеного горошка

Приготовление зеленого сушеного горошка На одно ведро воды положить чайную ложку сливочного масла и 1 фунт соли, вскипятить и во время сильного кипения всыпать вылущенный не совсем зрелый горох, сколько его войдет, поставить на огонь на 2 минуты, затем откинуть горох на решето; когда вода стечет, разложить горох на простыне, прикрыть сверху ею же, оставить на 12 часов. Потом опять рассыпать на решето, поставить в печь, в самый легкий дух, чтобы не покраснел, а только высох. Сохранять в сухом месте.

ЗАМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

ЗАМОРОЗКА ПРОДУКТОВ Некоторые виды фруктов, овощей и грибов можно замораживать в домашних морозильниках или в закрытых морозильных камерах больших холодильников, в которых достигается температура - 18 или - 26 С. Качество замороженных плодов зависит от правильности действий при замораживании, однако, при всех предосторожностях нельзя достичь качества промышленных замороженных плодов, так как нет достаточно низкой температуры. При замораживании в плодах замерзает вода и это приводит к высушиванию растительных тканей. При достаточно глубоком замораживании продуктов вегетация микробов и активность некоторых ферментов подавляется, некоторые ферменты, однако, остаются активными. Размороженные продукты быстро подвергаются порче. При замораживании продуктов желательно, чтобы вода в них замерзла в виде большого количества мелких кристаллов;

для этого их необходимо быстро заморозить при достаточно низкой температуре. При медленном замораживании из воды получаются меньшее количество больших кристаллов льда, которые могут повредить растительную ткань, и замороженные плоды будут иметь после размораживания "лоскутную" консистенцию. В домашних условиях замораживание ускоряют тем, что одновременно замораживают малое количество плодов, которые кладут в морозильник при минимальной степени холода. Тем самым удается быстро пройти область от 0 С до - 8 С, где вырастают большие кристаллы льда. Далее плоды замораживают при наинизшей температуре, которая может быть достигнута в холодильнике. Замораживают принципиально только свежие, полностью зрелые плоды, из фруктов, прежде всего, редкие виды (клубника, ежевика, малина, персик, абрикос), которые после размораживания подают в сыром виде. Перед замораживанием плоды кладут в подходящую посуду. Она должна быть водонепроницаемой, чтобы при замораживании не вытекал сок, чтобы не улетучивались водяные пары и не высыхали продукты, при этом она не должна слишком изолировать тепло, чтобы время замораживания излишне не продлевать. Для этого пригодны полиэтиленовые мешки, а для некоторых плодов и пластмассовые баночки (от йогурта, бутербродного масла и т.п.). Как тару особенно нельзя использовать посуду стеклянную, фарфоровую и металлическую. Банки наполняют и закрывают так, чтобы в них осталось небольшое количество воздуха, слишком сильно наполненные банки, однако, не годятся, так как продукты после замораживания увеличивают свой объем, что может разрушить банки. Мешки закрывают резинкой (горловину мешка плотно сворачивают над продуктами и закрепляют резинкой) или сваривают (содержимое мешка уплотняют ладонью, выпускают как можно больше воздуха, а шов вплотную над продуктами, положенными на край стола, накрывают газетой и прогревают горячим утюгом), пластмассовые баночки закрывают плотно прилегающей крышкой или фольгой или полиэтиленом и хорошо закрепляют самоклеющейся лентой. Для лучшего использования морозильного объема целесообразно укладывать наполненные мешки в прямоугольных коробках: мешок перед наполнением вложить в такую коробку и закрыть резинкой. Картонные коробки укладывают в морозилку на полиэтиленовую пленку, чтобы они не примерзли ко дну. Хорошо бы на каждой коробке обозначить вид продукта и дату замораживания.

1. Насухо.

1. Насухо. Уложить как можно плотнее в мешок, мелкие фрукты можно разложить одним слоем на подносе из

искусственного материала на фольге и поставить охлаждаться, через 2 часа их пересыпать в мешок и после закрывания заморозить. Насухо не морозят фрукты, которые темнеют (персики, абрикосы).

2. Пересыпанные сахаром.

2. Пересыпанные сахаром. 1 кг подготовленных фруктов пересыпают 150 - 300 г сахара, при использовании менее кислых фруктов сахар смешивают с двумя чайными ложками лимонной кислоты, которая во фруктах стабилизирует витамин С. Сахар предохраняет плоды от окисления и способствует образованию меньших ледяных кристаллов.

3. Протирание фруктов через сито или мясорубку.

3. Протирание фруктов через сито или мясорубку. Перемешивание не применяют, так как попадающий воздух затрудняет доступ холода. Фрукты, которые темнеют (яблоки, персик, абрикос) перед протиранием отваривают. Пюре часто смешивают с сахаром (150 - 300 г на 1 кг пюре).

4. Заливание сахарным сиропом.

4. Заливание сахарным сиропом. Сироп готовят менее сладким, чем для компота, для заливки менее кислых фруктов его подкисляют лимонной кислотой (1/2 - 1 чайная ложка на 1 л сиропа).

ЗАМОРОЗКА ФРУКТОВ

Замороженные абрикосы

Замороженные абрикосы Хорошо промытые абрикосы разрезают пополам, удаляют из них косточки и замораживают по способу 2, 3 или 4.

Замороженная вишня

Замороженная вишня Только что вызревшую вишню моют, удаляют плодоножки, оставляют обсохнуть на сите, а затем ее просушивают на сложенной ткани. Замораживают ее по способу 1.

Замороженная клубника

Замороженная клубника Хорошо вызревшую свежесорванную клубнику хорошо промывают, затем удаляют плодоножки и цветоложа и оставляют обсохнуть в тонком слое. Клубнику замораживают по способам 1, 2 и 3: насухо морозят твердую, средней величины клубнику, пересыпают сахаром клубнику мелкую или порезанную крупную (на 1 кг клубники используют 200 - 250 г сахара, лимонную кислоту не добавляют). Клубничное пюре готовят из хорошо вызревших, мягких ягод, которые протирают или раздавливают с сахаром (около 200 г сахара на 1 кг клубники). +

Замороженная смородина

Замороженная смородина Хорошо промытую смородину

отделяют от кистей, оставляют хорошо обсохнуть и замораживают насухо или пересыпают сахаром, или промытую смородину пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну и замораживают как пюре любым их четырех предложенных способов.

Замороженный чернослив

Замороженный чернослив Зрелый, плотный чернослив избавляют от плодоножек, тщательно моют (лучше сначала в теплой воде), избавляют от избыточной воды просушкой на сложенном полотенце и замораживают по способу 1.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ ОВОЩЕЙ

Замораживание овощей Овощи после очистки, если необходимо, режут и, кроме огурцов и помидоров, отваривают: погружают в кипящую подсоленную воду (объемом втрое больше объема овощей) и быстро доводят до кипения, чтобы зря не потерять питательные вещества. Меньшие кусочки варят в течение 5 минут, большие в течение 10 минут. Варка подавляет окислительные ферменты, среди них также липазу, которая ускоряет окисление жиров и остается активной при низких температурах (овощи тоже содержат небольшое количество жиров, которые после окисления неблагоприятно действуют на вкус). После отваривания овощи быстро охлаждают в холодной воде и оставляют просыхать на сите. Перед кухонным приготовлением овощи выкладывают для незначительного размораживания и быстро кладут в кипящую воду или на разогретый жир.

Замороженный горошек

Замороженный горошек Свежий молодой вылущенный горошек засыпают в кипящую воду (объем воды должен в 3 раза превышать количество горошка), доводят до кипения, отваривают 3 - 5 минут, отцеживают, немедленно охлаждают в холодной воде, оставляют обсохнуть на сите, а затем сушат. Рассыпают его по мешкам или коробочкам и замораживают по способу, приведенному выше.

Замороженная брюссельская капуста

Замороженная брюссельская капуста Хорошо вызревшую, свежую очищенную брюссельскую капусту засыпают по частям в кипящую подсоленную воду (тройное количество воды по отношению к объему капусты), доводят до кипения, отваривают 5 минут, вынимают и сразу же охлаждают в холодной воде, а затем оставляют хорошо обсохнуть на сложенном полотенце. Раскладывают одним слоем на подносе из искусственного материала, быстро замораживают, затем раскладывают по полиэтиленовым мешкам, быстро освобождают от избыточного

воздуха, мешки завязывают резинками и укладывают в морозильник.

Замороженная цветная капуста

Замороженная цветная капуста Свежую цветную капусту хорошего качества можно заморозить целой или разделенной на соцветия. Капусту очищают, погружают в подсоленную воду (чтобы выплыли, возможно, присутствующие насекомые), через 20 минут ее ополаскивают, разделяют на соцветия, погружают в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды треть чайной ложки), чтобы сохранить белый цвет и варят в зависимости от величины: целую капусту 5 - 7 минут, разделенную 3 - 4 минуты. Капусту вынимают, охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Целую капусту замораживают в морозильнике без упаковки, после замораживания ее заворачивают в полиэтиленовую пленку и укладывают в морозильник, разделанную цветную капусту подмораживают в тонком слое, затем засыпают в мешок или в коробку и замораживают основательно.

Замороженные огуречные дольки

Замороженные огуречные дольки Свежие зеленые огурцы, диаметром до 4 см огурцы очищают, ополаскивают, разрезают на кружки или грубую лапшу, немедленно раскладывают по полиэтиленовым мешкам и закрывают их так, чтобы вышло как можно больше воздуха. Немедленно замораживают.

Замороженный перец

Замороженный перец Перец можно заморозить целым или покрошенным. 1) Берут хорошо вызревший, свежий зеленый, желтый или красный перец (используют для заполнения): из плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы, плоды хорошо промывают, при этом удаляют семена. После обсыхания их вставляют один в другой и свободно замораживают. Замороженными их заворачивают в фольгу и укладывают в морозильник. 2) Куски перца (используют для приготовления лечо и мясных соусов): Очищенные плоды (см. выше) подсушивают, разрезают на куски, их можно отварить в подсоленной воде (тройное количество воды по отношению к объему перца) в течение 5 минут, немедленно охладить в холодной воде, оставить на сите хорошо обсохнуть, при необходимости еще подсушить на сложенном полотенце. Куски разложить по полиэтиленовым мешкам так, чтобы в них осталось как можно меньше воздуха, и заморозить.

Замороженная петрушка (ботва)

Замороженная петрушка (ботва) Петрушку промывают в воде, оставляют хорошо обсохнуть, затем подсушивают на сложенном

полотенце, мелко крошат и раскладывают: - по маленьким полиэтиленовым мешкам, выжимают из них воздух, завязывают и кладут замораживать; - по формочкам для льда, хорошо уплотняют, заливают водой и ставят замораживать. Затем их выбивают и раскладывают по мешкам, обозначают и укладывают в морозильник.

Замороженные помидоры

Замороженные помидоры Только что созревшие, плотные, хорошо окрашенные помидоры промывают, хорошо обсушивают, свободно раскладывают одним слоем на подносе из искусственного материала и как можно быстрее замораживают. Почти замороженные помидоры раскладывают по полиэтиленовым мешкам, быстро выжимают из них воздух, завязывают резинками и домораживают.

Замороженный укроп

Замороженный укроп Промытый укроп высушивают и замораживают целым или мелко покрошенным. Целый укроп раскладывают по полиэтиленовым мешкам, оставляют замораживаться, затем его раздавливают валиком, рассыпают по коробочкам и укладывают в морозильник. Покрошенный укроп раскладывают по полиэтиленовым мешкам, выжимают из них воздух, закрывают резинками и оставляют замораживаться, или укроп раскладывают по формочкам для льда и заливают водой. Оставляют их замерзнуть, затем выбивают и раскладывают по мешкам, обозначают, завязывают резинками и укладывают в морозильник.

Замороженная фасоль

Замороженная фасоль Для заморозки берется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промывают и после обсыхания разрезают на косые полоски длиной около 20 мм. Затем ее погружают в кипящую подсоленную воду (лучше тройное количество воды по отношению к объему фасоли), доводят до кипения, отваривают около 5 минут, отцеживают, быстро охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть на сите. Ее раскладывают по мешкам или коробкам и замораживают по способу, приведенному выше.

Замораживание грибов

Замораживание грибов Можно замораживать грибы любого вида, при этом они должны быть свежими, молодыми и здоровыми. Перед замораживанием их следует отварить или потушить. Никогда не морозят сырые грибы. Для заморозки берутся свеже собранные молодые грибы всех видов, соль, лимонная кислота. Очищенные грибы постепенно промывают в

воде, разрезают на куски, постепенно засыпают в кипящую подсоленную и слабо подкисленную воду и отваривают около 5 минут. Отцеженные грибы охлаждают в кастрюле или в тазу с холодной водой. Хорошо обсохшие грибы раскладывают одним слоем на фольгу и замораживают в нижней части морозильника, который на это время настраивают на максимальную степень холода (- 23 или - 26 С). Замороженные грибы раскладывают по полиэтиленовым мешкам порциями для одноразового использования, их обозначают и из мешков выжимают воздух. Грибы хранят в морозильнике. Грибы перед использованием не размораживают, а замороженными погружают в кипящую воду и употребляют без остатка.

ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ Общеизвестно, что не все сорта плодов и ягод по качеству равноценны, но их объединяет то, что ни плоды, ни овощи нельзя долго хранить. Необходим правильный выбор сорта с учетом зоны выращивания. Например, яблоки сорта Антоновка - лучшие по качеству и сохранности. Растут они в Курской, Орловской, Липецкой, Тульской, Рязанской и Смоленской областях. По мере продвижения на юг плоды созревают значительно раньше, и сроки сохранности их уменьшаются. В северных районах они не успевают созревать полностью, поэтому имеют низкие вкусовые качества и менее ароматны. Лучшие яблоки сорта Анис представляет Среднее Поволжье, Пепин шафранный - Тамбовская и смежные с ней области. Наилучшие свои качества плоды и ягоды формируют в тех зонах, где они были выведены. Здесь немалую роль играет питание растений - не все виды используемых удобрений одинаково хорошо влияют на качество и лежкость плодов и ягод. Например, при увеличении дозы азотных удобрений уменьшается плотность плодов и ягод, ухудшается их окраска, транспортабельность, устойчивость к механическим повреждениям. Калийные же удобрения положительно влияют на окраску и плотность плодов и ягод. Под воздействием минеральной подкормки может меняться и вкус фруктов. При переизбытке фосфорных удобрений они становятся деревянистыми и грубыми. В то же время при использовании одного лишь навоза или компоста снижается лежкость плодов, так же, как и при повышенных дозах азота. Различные физиологические поражения плодов (загар, потемнение мякоти, горькая ямчатость и др.) можно уменьшить применением удобрений, содержащих кальций. Длительность хранения плодов и ягод зависит от их лежкости, то есть способности сохраняться в течение определенного времени без порчи. Одним из основных

факторов, влияющих на лежкоспособность плодов, является время их сбора. Принято отличать зрелость съемную (техническую) от зрелости потребительской (съедобной). Плоды, снятые с деревьев в съемной зрелости, бывают готовы к употреблению лишь через некоторое время, дозревая во время хранения и в дороге. Например, яблоки сорта Антоновка снимают в конце сентября или в начале октября (съемная зрелость), а полноту вкуса и аромата они приобретают только через месяц-полтора хранения, как и другие осенние сорта. У некоторых летних сортов съемная зрелость яблок совпадает с потребительской. Своевременное снятие плодов - насущная необходимость для работающих садоводов. Перезревание плодов на деревьях вызывает потерю определенной части урожая - опадение и снижение лежкости. Преждевременный съем также ухудшает хранение плодов. Поздние сорта яблок в условиях средней полосы снимают возможно позже, не допуская осыпания плодов с деревьев, и до наступления осенних заморозков. Если плоды летних сортов в условиях средней полосы предназначены для дальних перевозок, их снимают на 7 - 10 дней раньше съемной зрелости; к месту назначения они прибывают уже зрелыми. Для южных районов установлено, что яблоки сорта Кальвиль снежный при раннем сборе лучше хранятся, меньше подвергаются загару - типичному для этого сорта физиологическому заболеванию. Таким же свойством отличаются яблоки сорта Джонатан: лучше лежат плоды раннего сбора, и чем он позднее, тем больше к концу срока хранения в результате загнивания плодов, пораженных пятнистостью. У сорта Вагнер призовое, напротив, лучше хранятся плоды позднего сбора. Лучше и дольше всех перечисленных сортов сохраняется Ранет шампанский - никаких физиологических заболеваний не наблюдается; яблоки, собранные в период потребительской зрелости, несколько лучше лежат, чем снятые в более ранние или поздние сроки. В собранных плодах и ягодах продолжаются сложные биохимические процессы, наиболее важными из которых являются - выделение влаги (транспирация), дыхание (респирация), т.е. поглощение кислорода и выделение углекислого газа и другие процессы, связанные с дозреванием, перезреванием и старением. Плоды и ягоды содержат в своем составе воду - до 70 - 95 процентов массы, что обуславливает хорошую консистенцию их мякоти, гладкую поверхность и здоровое состояние. При хранении происходит высушивание и увядание кожицы. Плоды с хорошим восковым и плотным покровом (например, яблоки, лимоны) влаги испаряют значительно меньше, чем ягоды. Повышенные потери ее могут

быть при слишком теплом и сухом воздухе в хранилище, сильной вентиляции и плохом состоянии продукции (побитая, подмороженная и т.д.). Одновременно с этим теряется и масса. Поэтому хранение должно проходить в условиях повышенной влажности. При хранении плоды и ягоды поглощают кислород и выделяют углекислый газ. Дыхание сопровождается потерей различных питательных веществ. Особенно большим изменениям подвергаются сахара, содержание которых может уменьшиться на 80 - 90 процентов. Затормозить процесс дыхания может определенная температура. Так, 1 кг яблок при температуре 0 С выделяет углекислого газа 3 - 4 мг/ч, а при температуре 16 С - 20 мг/ч, то есть в 5 раз больше. Но поскольку дыхание плодов и ягод - нормальный жизненный процесс, резкое торможение его может привести к загниванию их, что иногда наблюдается при очень плотной упаковке или слишком низких температурах. При хранении в плодах происходят и другие биохимические реакции, связанные с дозреванием и перезреванием, изменением качества и порчей продукции. Например, в яблоках зимних сортов крахмал переходит в сахар, пропектин гидролизуется в пектин, что вначале улучшает, а затем ухудшает качество плодов. В ягодах же процессы разрушения питательных веществ начинаются сразу после уборки. Как от повышенной, так и от пониженной температуры меняются окраска и структура плодов. Так, при температуре ниже 10 С груши сорта Вильямс желтеют, становятся грубыми и твердыми, при минус 3 градусах слива приобретает мажущуюся консистенцию, при температуре, близкой к 0 С яблоки изменяют окраску. Лимоны и бананы хранят только при температуре 7 - 12 С. Параллельно с биохимическими процессами при хранении плодов и ягод протекают и микробиологические процессы, которые могут вызвать загнивание продукции. Интенсивность их в первую очередь зависит от температуры и влажности воздуха, и чем они выше, тем быстрее портится продукция. Порчи плодов и ягод вызывают два вида болезней: паразитарный и физиологический; первый - в результате деятельности различных грибов, второй - в результате нарушения жизненных функций плодов. Паразитарные заболевания. Великое множество спор бактерий, плесеней, грибов, дрожжей и проч. содержится на поверхности плодов. Подобных микроорганизмов насчитывается около 150 видов. Их развитию способствуют всевозможные механические повреждения кожицы плодов: раны, вмятины, проколы и др. При этом пониженная температура хранения, близкая к 0 С, не уничтожает, а лишь задерживает жизнедеятельность микроорганизмов. Известно много видов паразитарных заболеваний. Наиболее часто встречаются

следующие. Монилия (Плодовая гниль) широко распространена во всем мире и начинает развиваться на плодах еще до сбора. Она сначала появляется в виде сухой гнили, а в дальнейшем при хранении становится темно-коричневой или черной. При высокой влажности загнившее место покрывается сероватобелым налетом. Пенициллиновый грибок образует мокрую и мягкую гнили вначале с белой пленкой, затем они приобретают голубой или зеленоватый оттенок. Ботритис вызывает два вида заболевания - общее загнивание с сильным размягчением мякоти плода с обильным серым налетом в центре и сухой некроз, развивающийся очень медленно из небольшого пятнышка, находящегося на плоде к моменту уборки урожая. Трихосепториоз - наиболее сильно поражает плоды. Сначала вокруг чечевички образуется круглое пятнышко каштанового цвета, которое медленно увеличивается. При относительно высокой влажности на пятне появляются маленькие белые шарики, покрытые волосками. Горькая плодовая гниль по своим признакам очень похожа на предыдущую болезнь. Отличается она растрескиванием и сморщиванием кожицы. От центра поражения расположены разные по окраске округи. Физиологическая порча. Кроме заболеваний, вызываемых различными грибками, плоды и ягоды подвержены физиологической порче, которая является следствием неправильного выращивания. Опробкование кожицы начинается при остром недостатке в почве бора; стекловидность (наливные пятна) встречаются только у яблок в результате неравномерного выпадения осадков в период созревания плодов. Такие плоды нельзя закладывать на хранение. Горькая ямчатость появляется лишь во время хранения, но причины обусловлены неправильным соотношением элементов минерального питания в почве: магния, калия, кальция. Загар - наиболее распространенное заболевание яблок и груш. Появляется обычно после длительного пребывания плодов на холоде в виде побурения верхних слоев плода. Сильно поражаются яблоки сортов Антоновка обыкновенная, Ренет Симиренко, груши сорта Вильямс. Профилактика этого заболевания - поздний срок съема и завертывание плодов в промасленную бумагу.

Оптимальные условия хранения плодов и ягод

Оптимальные условия хранения плодов и ягод Сохранность плодов и ягод зависит не только от природной сортовой лежкости, но и от условий хранения: температуры, влажности, газовой среды. Температура. Плоды некоторых видов и сортов проявляют высокую чувствительность к пониженной температуре, даже если она значительно выше точки их замерзания. Наиболее ярко это проявляется у южных плодов, При их хранении в

условиях пониженной температуры наблюдается физиологическая порча: потемнение отдельных участков тканей, припухлость, разрывы кожицы и др. Особенно это относится к бананам, цитрусовым плодам, многим сортам груш, ряду сортов яблок. В то же время имеются сорта, хорошо сохраняющиеся при температуре, близкой к точке замерзания. Однако хранение при таких условиях требует систематического контроля. Выбор температуры хранения зависит также от степени зрелости плодов и ягод во время уборки. Если они убраны в период полного созревания, то температура хранения может быть на минимально допустимом уровне, для недозрелых плодов следует установить повышенный температурный режим. При охлаждении помещения нельзя допускать подмораживания продукции, так как при этом нарушается структура тканей, клетки деформируются и разрываются образующимися кристалликами льда. При оттаивании из подмороженных фруктов и ягод вытекает сок, и они легко поражаются болезнетворными микроорганизмами. Влажность. От влажности воздуха зависит степень испарения влаги из плодов и ягод, а также степень их отпотевания, способствующие развитию болезнетворных микроорганизмов. Чем суше воздух в хранилище, тем больше может быть потерь влаги. Здесь желательно поддерживать высокую относительную влажность воздуха: для большинства плодов и ягод наилучшая - 90 - 95 процентов, яблок с тонкой кожицей и слабым восковым налетом - 96 - 98, для цитрусовых - до 80 процентов. В хранилище желательно использовать психрометр. По разности показаний установленных на нем сухого и смоченного термометров определяют относительную влажность воздуха в помещении. Однако следует помнить, что высокая относительная влажность при пониженной температуре может вызвать отпотевание продукции, что не менее опасно, чем испарение влаги, так как на влажной поверхности плодов и ягод начинают прорастать споры и развиваться болезнетворные микроорганизмы. Плоды и ягоды необходимо хранить при определенных температуре и влажности.

Хранение яблок

Хранение яблок Окунуть собранные яблоки в слабый раствор салициловой кислоты (см.выше), просушить, обернуть тонкой бумагой, пересыпать опилками с сухой известью. При выборе сорта для хранения следует прежде всего учитывать его лежкость. В средней зоне хорошо хранятся яблоки сортов Пепин шафранный, Россошанское, Антоновка новая, Оранжевое, Бабушкино, Уэлси, Северный синап, Ренет Кичунова, Анис, Скрижапель, Славянка, Слава победителям и сорта с повышенной лежкостью - Маяк, Суворовец, Слава мичуринская, Шафрановое,

Лобо, Кортланд. Осенние сорта (Боровинка, Десертное Петрова, Коричное, Бессемянка) можно хранить в обычных условиях, но лишь до ноября - декабря. Чем крупнее плод, тем раньше он созревает, сильнее дышит, больше выделяет веществ, которые воздействуют на соседние плоды, ускоряя их созревание. Перед хранением плоды одного сорта сортируют по размерам: крупные, средние и мелкие. Для этого пользуются калибровочной доской, которую несложно сделать в домашних условиях. Отобранные по размеру плоды упаковывают отдельно и в разное время снимают с хранения. Яблоки укладывают в картонные коробки или деревянные ящики. Последние предварительно моют раствором хлорной извести, содержащим 20 мг активного хлора. Ящики со слишком большими просветами между дощечками непригодны для хранения и перевозки. Лучший способ укладки плодов - диагональный и рядовой плодоножкой вниз. На длительное хранение яблоки перекладывают упаковочным материалом, не поглощающим влагу, без посторонних запахов, но пропускающим воздух (например, стружкой осины и др. лиственных пород дерева; хвойную использовать нельзя из-за смолистого запаха, который легко могут перенять плоды). Не следует перестилать яблоки соломой, так как при появлении первых подгнивших плодов или конденсации паров от резкого изменения температуры солома плесневеет и придает плодам неприятный привкус. Лучший вид упаковки - это завертывание каждого яблока в бумагу или салфетку, пропитанную вазелином. Плоды не обязательно хранить в таре, для этого можно использовать и стеллажи, но укладывать их там надо не более, чем в два слоя. В последнее время яблоки хранят путем завертывания их в полимерные пленки толщиной 30 - 40 мк. Состав газовой среды в пакете изменяется в результате дыхания самих плодов, и через 15 - 30 дней в упаковке создается определенное соотношение газов, которое предохраняет плоды от преждевременной порчи. Часто яблоки замораживают. Их выносят на мороз - в сарай, на балкон или другое место, защищенное от грызунов. Колебания температуры даже в больших пределах на яблоках не отражаются. Желательно, чтобы 1 - 2 раза оттаивали и вновь замораживались, что способствует более сильному разрушению клетчатки, от чего яблоки становятся мягче, а сок выделяется легче.

Хранение груш

Хранение груш Груши хранят так же, как и яблоки, за исключением некоторых особенностей, которые необходимо знать. Груши - очень нежные плоды, при их уборке необходима осторожность. Особо нежные сорта рекомендуется даже срывать в перчатках, и каждый плод заворачивать в тонкую мягкую бумагу.

Груши укладывают в ящики по диагонали, плодоножкой в промежуток между плодами следующего ряда. В нашей средней полосе нет лежких, урожайных и морозоустойчивых сортов груш. Хранят их при температуре 2 - 4 градуса, так как при температуре, близкой к нулю, они не дозревают. Плоды таких сортов, как Бере бос, Бере арданпон, Кюре и Киффер, лучше всего лежат в упаковке из полиэтиленовой пленки. Такие сорта из северной зоны, как Бергамот осенний и Любимец Клоппа, можно сохранять непродолжительное время. За ними регулярно наблюдают и выбирают из хранилища плоды, подверженные болезням.

Хранение цитрусовых плодов

Хранение цитрусовых плодов Лимоны и апельсины Поступают так как и со сливой, только перекладывают плоды зел ˚ными бер˚зовыми ветками, крапивой. Через месяц завернуть их в свежую бумагу.

Грецкие орехи

Грецкие орехи Орехи опустить в подсоленный кипяток, выдержать 7-8 часов, просушить на решете. Хранятся 2-3 года.

Персики и абрикосы - хранение

Персики и абрикосы хранятся как и сливы, только слои пересыпаются сахаромпеском.

Малина -хранение

Малина Насыпать в бутылки, закупорить, 1 час варить на водяной бане, затем осмолить, хранить в песке в подвале.

Виноград - хранение

Виноград 4-5 месяцев хранят виноград вместе с отрезками чубуков подвешенным под потолком в сухом подвале. Или в 3литровых банках, пересыпая каждый слой винограда сухими опилками. Банку закрывают капроновой крышкой. Мандарины, апельсины, лимоны богаты витамином С и Р, а также эфирными маслами. Они лучше сохраняются при повышенной температуре: для мандаринов +2 - 3 градуса; для апельсинов +4 - 5 С; для лимонов +6 - 7 С. Зрелые плоды можно хранить при температуре, близкой к 0 С, для недозрелых поддерживают более высокую температуру. При пониженной температуре такие плоды не дозревают, и на поверхности плодов выступают темно-бурые пятна. Наибольшей лежкостью отличаются лимоны. Хранить их можно около года, апельсины - до мая - июня, мандарины - всю зиму. Лучше других лежат мандарины сортов Грузинский бессемянный и Клементин, апельсины Вашингтон навел и Местный тонкокожий, лимоны Новогрузинский. Плоды, каждый завернутый в мягкую, не поглощающую влагу бумагу, хранят в плотных ящиках.

Хранение винограда

Хранение винограда Столовые сорта винограда убирают выборочно, осторожно срезая спелые гроздья с одних и тех же кустов иногда в течение нескольких недель. Чтобы определить, спелая ли гроздь, надо попробовать самую нижнюю ягоду, потому что она созревает позже верхних. Для хранения виноград убирают немного недозрелым, в прохладную сухую погоду, рано утром или поздно вечером. Гроздья снимают осторожно, стараясь не нарушить воскового налета (пруина), все поврежденные ягоды удаляют. Виноград дольше сохраняется, если гроздья лежат в один слой. Дно ящиков выстилают мягкой бумагой, иногда каждую гроздь обертывают папиросной бумагой или укладывают в полиэтиленовые пакеты. Срок хранения винограда от снятия с куста до закладки на хранение или переработку - от нескольких часов до суток. Перевозя на большие расстояния, его упаковывают в ящики, пересыпанные опилками, стараются транспортировать в ночное время. Некоторое количество здоровых гроздей можно сохранить в прохладном, проветриваемом помещении подвешенными к веревке плодоножкой вверх на мягкой веревочной петле, захватывающей стебель под верхним разветвлением. Плодоножку срезают острым ножом наискось и надевают на нее самую нижнюю ягоду с этой же грозди. Или же верхний срез плодоножки окунают в расплавленный парафин.

Хранение косточковых плодов и ягод

Хранение косточковых плодов и ягод Лежкость косточковых плодов и особенно ягод невелика. Персики некоторых сортов можно хранить длительное время. Для транспортировки их снимают сформированными, но еще твердыми, так как созревшие плоды для хранения непригодны, а слишком недозрелые и после хранения останутся грубыми и безвкусными. Персики хранят в невысоких ящиках завернутыми в тонкую бумагу; оптимальная температура в течение месяца - 1 - 0 С, влажность воздуха 90 процентов.

Сливы - хранение

Сливы. Осторожно снять, не повреждая воскового нал˚та, уложить в банки, пересыпать вишн˚выми и смородиновыми листьями. Сливы ранних сортов сохраняются две - три недели, но при более длительных сроках они становятся безвкусными, кислотность их понижается, мякоть становится мучнистой. Сливы сортов Венгерка могут храниться в холодильнике 1,5 2 месяца. Плоды собирают при достижении типичной величины и окраски, но еще твердыми, с плодоножкой. Температура хранения слив - 1 - +1 при влажности около 95 процентов. Они хорошо лежат в герметичных полиэтиленовых пакетах (пленка должна облегать

плоды) емкостью от 0,5 - 1 кг при температуре до - 2 С.

Черная и красная смородина - хранение

Черную и красную смородину убирают в пору полной зрелости в сухую нежаркую погоду. Ягоды удобнее убирать кистями. При одновременном созревании черной, красной и белой смородины в первую очередь убирают черную и белую. Красная может оставаться на кусте более продолжительное время, не осыпаясь. Чем быстрее собраны ягоды, тем лучше и дольше они лежат (особенно если они сухие) - в холодильнике полтора-два месяца при температуре 0 минус 1 градус и влажности около 90 процентов. В то же время в герметичной упаковке в полиэтиленовой пленке толщиной 40 - 60 мкм при температуре минус 2 градуса срок их хранения увеличивается до трех месяцев.

Вишня - хранение

Вишня, черешня не в состоянии храниться достаточно долго - всего одну - две недели и лишь при температуре от минус 1 до плюс 1 градус и влажности около 95 процентов. Для хранения возьмите сорта темноокрашенных плодов с более толстой кожицей, так как светлая вишня при хранении потеряет окраску. В сухую погоду после обеда снять ягоды вместе с отрезком веточки, сложить в маленькие бочонки, пересыпать каждый слой вишн˚выми листьями, закупорить, поставить на л˚д в подвал. Хранится до Рождества Христова.

Земляника - хранение

Земляника хранится в холодильнике не более пяти суток при температуре 0 - минус 2 градуса и влажности воздуха около 95 процентов. Но даже при оптимальном режиме, к концу срока хранения вкус ягод ухудшается. Собирают ягоды через день-два, по утрам, после спада росы, или во второй половине дня. Ягоду срывают вместе с плодоножкой длиной 1 см и, держа за чашечку, осторожно кладут в чистую и сухую тару (коробочку из пластика или корзиночку) емкостью не более 2 кг. Побитую и подгнившую землянику откладывают отдельно. Сбор земляники в зависимости от сорта обычно длится две-три недели. На растениях не рекомендуется оставлять спелых ягод, так как они перезревают и быстро загнивают, способствуя тем самым распространению серой гнили.

Крыжовник -хранение

Крыжовник в зависимости от назначения снимают в разной степени зрелости. Эта ягода хорошо переносит дальние перевозки, но не рекомендуется пересыпать крыжовник из одной тары в другую, от этого снижается качество ягод. Черноплодная рябина (арония) созревает в средней полосе обычно в первой половине сентября. Время начала ее сбора можно определить по

сизоватому восковому налету и интенсивности окраски ягод. Для переработки их снимают со щитков, на длительное хранение - со щитками. Хранят аронию в ящиках емкостью до 8 кг при температуре до 10 С и влажностью 80 - 85 процентов до двух месяцев. В замороженном виде она может лежать всю зиму. Рябину сушат в духовках или в печах при температуре 50 - 60 С. В сушеном виде ее хранят в герметичной таре. Стоит добавить, что в замороженном и высушенном виде ягоды аронии теряют излишнюю терпкость, становятся более сладкими и приятными на вкус, сохраняя все целебные свойства.

Малина - хранение

Малина любит, чтобы собирали ее вовремя. Если не собрать ее в пору полной зрелости, она темнеет и осыпается. Для употребления в свежем виде ее снимают, когда ягоды легко отделяются от цветоложа, но не раздавливаются в пальцах. Для замораживания, компотов, дальних перевозок, когда ягоды уже нормально окрашены, но еще достаточно твердые, они должны относительно легко отделяться от цветоложа и не крошиться. Для транспортировки их снимают с плодоножкой. Свежая малина не может храниться более трех-четырех дней даже при температуре 0 минус 2 градуса и наиболее оптимальном влажностном режиме.

Хранение белокочанной, краснокочанной капусты

Хранение белокочанной, краснокочанной капусты Лежкость белокочанной капусты в отличие от большинства овощей зависит прежде всего от сорта. Поскольку разные сорта капусты отличаются неодинаковой лежкостью, при хранении их нельзя смешивать. Кочан капусты менее лежкого сорта может вызвать очаг гнили в массе кочанов более лежкого сорта. Да и для потребления неудобно смешивание разных сортов капусты. Капуста, предназначенная для длительного хранения, убирается в фазе потребительской зрелости. Перезрелые кочаны (а об этом свидетельствует наличие на поле или в партии капусты треснувших головок) для длительного хранения не годятся. На хранение капусту убирают поздней осенью, в сухую погоду, когда растения обсохнут. Головки капусты вырезают с небольшой кочерыгой и 2 - 4 кроющими неотбеленными листьями, которые предохраняют кочаны от механических повреждений и от поражения грибными болезнями при хранении. Убранную капусту складывают в небольшие кучи, чтобы наружные листья слегка подвяли и не ломались при транспортировке и закладке на хранение. В домашних условиях капусту хранят разными способами в зависимости от количества продукции и технических возможностей. Лучше и дольше всего капуста хранится при температуре около 0 С и относительной влажности воздуха 90 -

95%. При температуре минус 2 градуса и ниже капуста подмораживается, образуя "тумаки", т. е. потемнения сердцевины при оттаивании. При температуре выше 4 С капуста начинает активно расти. В условиях повышенной температуры и высокой влажности воздуха капуста быстро поражается и грибковыми болезнями. Для поддержания необходимой температуры хранилища охлаждают наружным воздухом, используя приточновытяжную вентиляцию. При закладке капусты на хранение очистить кочаны от земли, гнили, подсушить 4-5 часов, хранить в сухом, т˚мном месте при температуре 5-6 С. Хранят кочаны в песке в подвале, в бумаге (она периодически меняется на сухую).

Хранение помидоров

Хранение помидоров В зависимости от степени зрелости убранные помидоры хранят при разных температурно-влажностных режимах. Помидоры молочной зрелости достигают нормального размера для данного сорта, семена у них вполне развиты. Такие плоды оставляют в той же таре, в которую клали их при уборке, так как нежная кожица у них легко повреждается и незаметная царапина становится причиной загнивания. Лучше всего сохраняются плоды, собранные с молодых растений. Помидоры последних сборов хранятся значительно хуже. Собирают плоды в сухую погоду. Помидоры сортируют по величине и укладывают в один-два ряда в небольшие ящики или на стеллажи. При этом надо учитывать, что скорее всего созревают самые крупные плоды. Для хранения непригодны плоды, которые подверглись воздействию заморозков и пониженной температуры (- 3 градуса). Плоды зеленые и молочной зрелости, предназначенные для длительного хранения, хранят при температуре 10 - 12 С. Относительную влажность поддерживают на уровне 80 85%. В таких условиях плоды молочной зрелости могут храниться несколько месяцев. При температуре 1 - 2 С такие помидоры теряют способность к дозреванию. Снижение и повышение влажности воздуха также отрицательно сказываются на хранении помидоров. Плоды бурой степени зрелости приобретают светло-зеленую окраску с розовым оттенком на вершине и внутри плода. Их хранят при температуре 4 - 6 С и относительной влажности 85 - 90%. Плоды розовой зрелости хранятся значительно меньше, чем помидоры первых дух групп. Оптимальная температура хранения 0 - 2 градуса и относительная влажность 85 - 90%. Плоды красной степени зрелости могут храниться около 30 дней, но их следует поместить в холодильник и держать при температуре 0 - 2 градуса и относительной влажности 85 90%. Появление плесени на

плодоножках и развитие гнили свидетельствуют о чрезмерной влажности воздуха в помещении.

Дозревание помидоров

Дозревание помидоров Для дозревания плоды убирают до наступления холодных ночей, перед понижением температуры до 3 - 5 С в ночное время. Плоды, предназначенные для дозревания, освобождают от плодоножек, сортируют по размеру и раскладывают на стеллажах или ящиках. Для ускорения процесса дозревания помидоров молочной и бурой зрелости среди них кладут несколько красных помидоров, которые выделяют газ этилен, ускоряющий созревание недозревших плодов. Самое главное условие для успешного дозревания температура. При температуре 18 - 20 С плоды молочной зрелости созревают за 15 - 17 дней, бурой зрелости - за 10 и розовой - за 6 дней. При температуре 28 - 30 С плоды созревают еще быстрее, но становятся намного мягче. Кроме того, они неравномерно созревают: вокруг плодоножек остаются плотные желтые кольца, у отдельных плодов такие пятна могут быть и на всей поверхности.

Хранение моркови

Хранение моркови Хранение в полиэтиленовой упаковке Изготавливается мешок из полиэтиленовой пленки размером 50 - 60 х 80 - 100 см, вместимостью 30 - 35 кг. В мешке делают 3 - 4 круглых отверстия диаметром 8 - 10 мм для вывода излишнего углекислого газа. Для этой цели можно использовать и чистые крафт-мешки. Хранить морковь можно в небольших полиэтиленовых мешочках вместимостью 2 - 3 кг. В мешки закладывают свежесобранную, отсортированную и охлажденную морковь и сразу же переносят их в хранилище. Сверху морковь засыпают влажным свежим песком. Открытые мешки расставляют по полу или на стеллажах. Мелкие мешки укладывают в ящики или раскладывают на стеллажах в 3 - 4 ряда.

Хранение моркови в поле

Хранение моркови в поле Наилучшая температура для хранения моркови 0 - 1 градус, поэтому для длительного хранения морковь убирают поздно. При температуре минус 2 градуса в хранилище морковь начинает быстро повреждаться. При температуре в хранилище выше 2 С морковь начинает быстро прорастать и терять устойчивость к хранению. Убранную морковь просушивают, не допуская подвяливания, сортируют и обрезают ботву на высоте 1 см. Морковь охлаждают во временных кучах и буртах. Охлажденную морковь переносят в хранилище (погреб, подвал) и укладывают в штабель высотой 60 - 70 см., шириной до 1 м, длиной не более 2 - 3 м. Каждый ряд моркови пересыпают

слоем песка 1 - 3 см, сверху и по краям слой песка доводят до 5 - 6 см. Песок берут свежезаготовленный, достаточно увлажненный. При сжатии в руке ком песка не должен рассыпаться. По мере высыхания верхний слой песка слегка увлажняют. По краям штабеля корнеплоды укладывают головками наружу, внутри - насыпают в один слой.

Хранение лука

Хранение лука В домашних условиях лук лучше всего хранить в сухом помещении при температуре 18 - 24 градуса. Лук связывают в венки или вязанки, укладывают в корзины или ящики вместимостью до 20 кг, в старые чулки. Можно хранить и в стеллажах, слоем не более 30 см. Лук хорошо хранится, если он предварительно хорошо высушен. Важно, чтобы высохла шейка, т. е. засохшие листья длиной 4 см. у основания. Наибольшие потери при хранении лука происходят именно из-за недостаточно высушенной шейки.

Хранение кабачков

Хранение кабачков Кабачки не могут храниться длительное время. Для кратковременного хранения их кладут в прохладное помещение. При температуре 0 С и относительной влажности воздуха 85 - 90% сохраняют свое качество в течение 10 - 12 дней. Молодые завязи хранятся хуже, чем крупные плоды. Хранение огурцов Огурцы быстро теряют вкусовые и товарные качества. При хранении в открытой таре при температуре 18 - 20 С они быстро увядают и портятся. В холодильнике при температуре около 0 С и относительной влажности воздуха огурцы могут храниться до 20 дней. Но некоторые сорта огурцов, а также тепличные огурцы при температуре от 0 до 10 С быстрее портятся, так как они "простужаются". Лучше всего огурцы хранятся в мешочках из плотной полиэтиленовой пленки. Огурцы плотно укладывают в мешочки, завязывают и хранят при 15 - 20 градусах. В такой упаковке огурцы можно хранить от 15 до 30 дней и даже больше.

Огурцы - хранение

Огурцы Свежие огурцы нарезать дольками, сложить в банку, залить слабым раствором уксуса, сверху залить подсолнечным маслом, положить 3-4 кружка хрена.

Хранение перца

Хранение перца Перец можно хранить в свежем виде до двух месяцев. Плоды плотно укладывают в ящики с вкладышами из полиэтиленовой пленки или в чистые крафт-мешки. Хранят их при температуре 0 - 1 градус. Можно сохранить перец и другим способом. Растение с плодами вырывают из земли и подвешивают корнями вверх в погребе.

Маслины - хранение

Маслины Заливают постным маслом, хранят полгода.

Картофель - хранение

Картофель Важно подольше сохранить второй хлеб человека - картофель. Вымыть картофель в т°плой подсоленной воде, затем прокипятить 3-4 мин. в проволочной сетке в воде (для уничтожения глазков) и обработать слабым раствором салициловой кислоты и буры (по 10-20 г на 1 л воды). Клубни подсушить, хранить в подвалах на деревянных стеллажах, побеленных известковым молоком.

Зел°ные культуры - хранение

Зел°ные культуры Хранят в подсоленной воде, с добавлением (на кончике ножа) салициловой кислоты и буры).

Дыни и арбузы - хранение

Дыни и арбузы Эти целебные продукты сохраняются свежими 3-4 мес., если их в состоянии молочно-восковой зрелости поместить в бочонок и пересыпать сухим древесным пеплом. При этом надо следить, чтобы они не касались стенки бочонка и друг друга. Сверху насыпается толстый слой пепла и бочонок герметически укупоривается крышкой. Хранить бочонок следует в подвале, в сухом месте. Можно недозревшие арбузы, дыни подсушить на солнце и подвесить в полотняных мешочках в сухом, холодном подвале под потолок. Арбузы можно обмотать паклей, обмазать глиной и держать на стеллажах в подвале. Или залить парафином (каждый арбуз на несколько секунд окунуть в горячий парафин), хранить в сетках в подвешенном состоянии.

ХРАНЕНИЕ КОНСЕРВОВ

ХРАНЕНИЕ КОНСЕРВОВ Консервы в герметичной таре лучше хранить в прохладном сухом помещении при температуре + 15 + 20 С. В сыром помещении могут поржаветь жестяные крышки, появившиеся при этом мельчайшие отверстия послужат причиной порчи консервов в результате проникновения в банки микроорганизмов с воздухом. Более высокие температуры (+ 25 + 40 С) способствуют понижению вкусовых качеств консервов, так как при такой температуре ускоряется целый ряд химических процессов, происходящих в продуктах. Хранение консервов при низких температурах (до 0 С) вполне благоприятно. Однако хранение ниже 0 С, когда содержимое банок может замерзнуть и жидкая часть превратится в лед, совершенно нежелательно. Во-первых, при этом могут лопнуть банки. Во-вторых, после оттаивания в замороженных консервах (компоты, соленья, маринады и др.) значительно ухудшается качество продуктов, плоды и овощи размягчаются, из пюре отслаивается жидкость, варенье и джемы могут засахариться.

Хранение других продуктов

Хранение других продуктов 1. Хранение мяса. Закупки мяса впрок пробивают солидную брешь в бюджете современной семьи. И непростительно, когда по вине хозяйки мясо портится, в н°м образуется смертельно опасная бутульная кислота (яд!). В сельской местности, когда мясо хранится в т°плых подвалах , имеются случаи отравления целых семей испорченным мясом. Свежее мясо надо отмыть от крови, сукровицы, грязи в чистой питьевой воде, просушить в т°мном месте на сквозняке и обработать: -уксусом (натереть) -соком лимона -раствором салициловой кислоты (1 чайн.ложка на 500 мл воды) -раствором поваренной соли Хорошо сохраняется свежее мясо залитое т °плым говяжьим жиром, кипяченым молоком, сыроваткой, простоквашей, раствором буры (на 10 л кипяченой воды от 1/2- 1 фунта /200400 г/ буры). Мясо сохраняют, обкладывая его куски крапивой, полынью, листьями ореха, чер°мухи. Этот при°м позволяет сохранить мясо свежим 4-5 дней. Мясо при этом хранят в подвале или закапывают в ящичке в землю на 40-50 см. Ящик накрывают полотном, пропитанным уксусом. Можно свежее мясо проварить 1-3 мин. в сол°ной воде, а затем натереть его подсолнечным маслом с солью и уксусом. После кратковременного хранения мяса (его поверхность должна оставаться сухой), куски снова промывают водой, заливают раствором древесного угля (15-20 г на 5 л) и выдерживают 30 мин, после чего снова промывают водой. Изделия из мяса (копч °ности, колбасы) хранят в проветриваемых подвалах при 4-5 С. Летом колбасы натирают уксусом, постным маслом, обсыпают молотым красным перцем и помещают в мешочек из ткани. Корейки, окорока, домашние колбасы следует уложить в банки и залить горячим говяжьим жиром, хранить в подвалах. Хранение рыбы Свежая рыба нестойка в хранении. Чтобы сохранить свежую рыбу в течение 3-5 дней, следует помнить такие уроки: сразу же после улова (покупки) рыбы надо удалить внутренности, жабры, отмыть мясо от крови, затем протереть уксусом и опустить на 10-15 мин. в подсоленную воду. В околожаберное пространство положить: сухой, измельч°нной полыни, чебреца, крапивы, белого хлеба, намоченного в водке или в вине (типа Ркацители). Свежую рыбу сохраняют до 15 дней, если натирают порошком салициловой кислоты и об°ртывают в полотно, пропитанное уксусом. Или выпотрошенную рыбу промывают в воде, кладут сахар-песок (1 стол.ложка на 1 кг) и оставляют на 3-4 часа, сахар тает и консервирует рыбу.

Хранение яиц

Хранение яиц Свежие яйца надо обретеь постным маслом или

говяжьим жиром и уложить острыми концами вниз (чтобы яйца не касались друг друга) в сухие опилки. Более года хранятся свежие яйца в известковом молоке (1 кг негашенной извести залить 10 л воды, перемешать, дать отстояться). Яйца в кастрюле заливаются известковым молоком на 3-4 см выше уровня. Яйца хранятся 6-9 месяцев, если их залить раствором салициловой кислоты (2 чайной ложки кислоты на 3 стакана воды) и выдержать в н˚м 20 мин., затем обсушить и хранить в опилках, сухом сене.

Хранение муки

Хранение муки Муку периодически подсушивают тонким слоем на листах чистой бумаги или на полотне. Хранят в полотняных мешочках, (чтобы мука "дышала") по 1-2 кг. Муку обязательно надо просеять, прогреть, если она заражена амбарными вредителями (типа мукоеда), и в каждый мешочек положить по 1-2 зубчика неочищенного чеснока (по опыту древних китайцев). 1 -килограмовые мешочки укладывают в деревянный ларь, ящик и пересыпают сухими цветами календулы, листьями кардамона, чебреца, полыни. Изделия из такой муки будут обладать приятным ароматом. Макароны, вермишель, лапшу хранят также в полотняных мешочках, отдельно от сильнопахнущих продуктов, в сухом и т˚мном месте. Хлеб, чтобы не черствел, заворачивают во влажное полотенце, пересыпают листьями смородины, грецкого ореха, рябины и малины или кладут немного соли и дольки очищенного сырого картофеля.

Хранение круп

Хранение круп Аналогично хранению муки.

Хранение молока

Хранение молока Молоко кипятят 2 мин., в кастрюлю добавляют (на кончике ножа) сахар или соду. При температуре + 4-5 С кипяченое молоко с содой (сахаром) хранится 45-52 часа, свежее 24-36 часов. В сельской местности при отсутствии подвала молоко хранят в яме (80 х 60 см), политой водой и посыпанной солью (или со льдом и соломой). Яма накрывается крышкой, брезентом и засыпается влажной земл˚й.

Сыр и творог

Сыр и творог хранят в полотне, пропитанном подсоленным молоком.

Сливочное масло хранение

Сливочное масло хранение хранится в полотне, пропитанном составом: пена из 2-3 яиц, 2 г соли, 1 г соды на каждое яйцо (или смоченном раствором салициловой кислоты /10 г на 500 мл воды/), или масло заливается подсоленной водой (30 г соли на 500 мл воды). Можно сохранить сливочное масло 2-3 года, если в каждый килограмм масла внести по 40 г смеси (200 г соли и 100 г сахара). В масло добавляют морковный сок, соду (10 г на 200 мл воды).

Дрожжи хранение

Дрожжи Хранят в пакете с мукой.

Подсолнечное масло хранение

Подсолнечное масло На 1 л масла внести 1 чайную ложку соли и 1 фасолину (раст˚ртую в порошок). Хранят на холоде в подвале.

ЗАГОТОВКА КРУП

Картофельная белая крупа

Картофельная белая крупа Взять картофельной муки, добавить 5-6 яичных белков и замешать густое тесто, протереть через решето на доску тонким слоем и высушить в печке.

Розовая крупа

Розовая крупа Ощипать решето лепестков розы, листьев, мелко их изрубить, положить в массу взбитых 10 яичных белков, подсыпать крупчатой пшеничной муки, добавить немного воды, замесить густое тесто, раскатать и нарезать лапшу, а затем порезать мелко, просушить в печке.

Картофельная мука

Картофельная мука Натереть зрелый картофель на т˚рке, размешать с водой (1:2), оставить на ночь. Взять редкое решето и через него отжать с картофельной массы воду. Выжимки ещ˚ несколько раз промыть холодной водой, пока на дне не останется белая картофельная мука, разложить е˚ на белое полотно, просушить в т˚плом месте. Затем истолочь е˚ мелко. Употребляют

е˚ для киселей, тортов, пудингов, кладут в глазурь.

Крахмал из недозрелых яблок и груш

Крахмал из недозрелых яблок и груш Недозрелую падалку плодов протереть на т˚рке, перемешать массу с водой, дать устояться. Устоявшуюся воду слить. При˚м повторить ещ˚ 2 раза. Массу протереть через сито, крахмал разложить на белой бумаге, просушить. Из 122 фунтов (48,8 кг) яблок или груш получается 20 фунтов (8 кг) крахмала.

Консервирование грибов

ВИДЫ И ОСНОВНЫЕ КАПРИЗЫ ГРИБОВ

ВИДЫ И ОСНОВНЫЕ КАПРИЗЫ ГРИБОВ Грибы делят на трубчатые и пластинчатые. Трубчатые характеризуются тем, что в шляпке вертикально, с нижней стороны расположены трубки, в которых находятся споры. Это - белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики. В пластинчатых грибах спороносный слой расположен также на нижней стороне шляпки, но в виде пластинок, которые имеют направление от середины к краю шляпки. Пластинчатые грибы бывают с млечным соком (млечники), выделяющимся при изломе гриба - рыжики, грузди, подгрузди и белянки; и без млечного сока - лисички, опята, сыроежки. Из всех этих грибов рекомендуется солить и мариновать: белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики и рыжики; солить: грузди, подгрузди и белянки; мариновать: лисички, опята осенние и сыроежки. Некоторые грибы, например грузди, перед обработкой надо вымачивать, чтобы удалить из них горькое вещество. И только после этого их можно солить; такие грибы дают высокого качества продукт. Подготовку грибов проводят так же, как и при консервировании. В практике соления грибов применяют два основных способа: холодный и горячий.

Соление грибов холодным способом

Соление грибов холодным способом У грибов подрезают ножки и еще раз проверяют, хорошо ли они почищены. Грибы как следует вымачивают в чистой холодной воде (можно с добавлением 0,5% поваренной соли) в течение 2 - 3 суток, в зависимости от температуры наружного воздуха, сменяя воду или рассол до двух - трех раз в сутки. После замочки грибы ополаскивают и еще раз проверяют их доброкачественность. На дно посуды (эмалированной или стеклянной) насыпают тонкий слой соли и укладывают в один-два слоя грибы шляпками вниз. Мелкие грибы кладут в три - четыре слоя. Каждый слой посыпают солью, и так до самого верха. Соли требуется 4 - 4,5% от веса подготовленных грибов, для рыжиков количество соли не должно превышать 4%. Грибы, уложенные в посуду, накрывают двумя

слоями марли или чистой прокипяченной белой тканью, поверх кладут чистый деревянный кружок и груз. Через 2 - 3 дня грибы осядут и к ним можно добавить еще грибов с солью. Через неделю от начала посола проверяют уплотнение грибов и появление сверху рассола. Если рассола на поверхности грибов нет, то увеличивают вес груза, накрывают посуду полиэтиленовой пленкой и ставят на холод. Через 1 - 1,5 месяца грибы готовы к употреблению.

Соление грибов горячим способом

Соление грибов горячим способом Этот способ используется обычно при солении белых грибов, подберезовиков, подосиновиков, маслят, опят. У грибов обрезают ножки, их солят отдельно или сушат. После сортировки, мойки и отмачивания грибы отваривают в подсоленной воде (4 - 5% соли) в течение 20 - 30 мин., пену снимают. В конце варки грибы начинают оседать на дно. Грибы надо отбирать одинаковой спелости, так как старые могут размякнуть или развариться. Отваренные грибы откидывают на сито или решето и оставляют до полного охлаждения на 1 - 3 часа. Затем грибы укладывают рядами, пересыпая солью из расчета 3% к весу отваренных грибов. Но если грибы отваривали без соли, то при укладке добавляют 4 - 4,5% соли. В посол также добавляют пряности: укроп, чеснок, лавровый лист, черный и душистый перец. Хранят соленые грибы так же, как и соленые огурцы. Температура хранения не должна превышать 8 С. Срок хранения при этих режимах обычно не более 9 месяцев.

Грибы, засыпанные солью

Грибы, засыпанные солью На 1 кг очищенных грибов 150 - 200 г соли Берутся твердые грибы (трубчатые, подосиновики, говорушки и т.п.). Очищенные грибы взвешивают, разрезают на тонкие пластины, раскладывают на дощечках или на решетках и оставляют на солнце слегка подвянуть. Затем их в тазу смешивают с отвешенной порцией соли так, чтобы они хорошо просолились (в плохо просоленных местах могут размножаться опасные бактерии, которые вызывают тяжелое отравление), но не переломились. Грибами набивают сухие, чистые банки так, чтобы между грибами не было воздушных пузырей, поверхность покрывают тонким слоем соли и банки закрывают металлическими крышками или завязывают двойным целлофаном или пергаментом, который следует сверху намочить.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ Собранные грибы сортируют по видам, размеру и качеству. Отбраковывают негодные, червивые, особое внимание обращают на то, чтобы не попали ядовитые

грибы. Если нет уверенности, что гриб съедобен, его лучше забраковать. Из корзины грибы не следует высыпать, так как многие из них при этом могут поломаться. С переработкой нельзя медлить: грибы быстро портятся, особенно в жаркую погоду. Если сбор грибов закончен к вечеру, то до утра грибы можно сохранить на леднике или в холодильнике. Грибы чистят от земли и корней, удаляют у некоторых грибов грубую кожицу с ножек, вырезают дефектные части и т. п. Затем грибы тщательно моют, сменяя воду 3 - 4 раза, контролируют качество мойки каждого гриба при перекладке из одного таза с водой в другой. Мойку проводят быстро, чтобы грибы не впитывали грязную воду. Кожицу со шляпок у некоторых пластинчатых грибов (сыроежек) иногда очищают. Для этого у самого края шляпки со стороны пластинок делают слабый надрез до кожицы и движением руки к центру шляпки ее срывают. Кожица от шляпок маслят лучше очищается, если их предварительно бланшировать 2 - 3 мин. в 1 - 2 процентном кипящем растворе поваренной соли. Такая бланшировка необходима и для подосиновиков, чтобы они в срезах не темнели на воздухе, а также для осенних опят, что придает им эластичность, предохраняет от ломки и позволяет плотнее укладывать в тару. Подготавливают грибы к маринованию отвариванием их в подсоленной воде (20% от веса грибов). В зависимости от вида грибов варка продолжается 15 - 30 мин., т. е. до тех пор, пока грибы не начнут опускаться на дно кастрюли. Бульон от варки белых грибов фильтруют и используют для заливки. Бульон других грибов обычно бывает темного цвета, иногда даже горького вкуса, поэтому его лучше не использовать. Для маринования лучшие грибы - белые, молодые подберезовики и подосиновики. Маринуют также рыжики, лисички, шампиньоны.

Грибы маринованные слабокислые

Грибы маринованные слабокислые Для приготовления 1 кг маринованных грибов берут отваренных 750 г, укладывают их в посуду рядами, поливая заливкой (250 г). Заливку готовят из 170 г воды и примерно 2 г сухих пряностей; слабо кипятят 15 - 20 мин., добавляют 20 г соли и 20 г сахара, а затем и 100 г уксуса (с содержанием 9 - 10-процентной уксусной кислоты). Банки обвязывают пергаментом или полиэтиленовой пленкой и ставят в холодное помещение на хранение.

Грибы в остром маринаде

Грибы в остром маринаде Отдельные виды подготовленных грибов (после чистки и мойки) отваривают в соотношении 1:1 в подсоленной воде (4 - 5% поваренной соли), укладывают в банки и добавляют на 1 кг грибов 250 - 300 г заливки. Заливку варят в

течение 20 - 30 мин.: на 1 л воды берут 60 г соли, 5 - 6 лавровых листов, 10 - 12 штук горького черного перца и 5 - 6 штук гвоздики. Иногда при варке добавляют по вкусу бадьян, корицу, чеснок. После окончания варки и охлаждения в заливку добавляют 40 г уксусной эссенции или 320 г 9 - 10процентного уксуса (при этом воды для варки берут меньше, примерно 0,75 л). Пряности из заливки (перец и гвоздику) также перекладывают в грибы. Такие маринованные грибы содержат около 1% уксусной кислоты и имеют острокислый вкус. Маринованные грибы хранят на леднике или в холодильнике. При комнатной температуре через 10 - 15 дней грибы могут испортиться. Для маринования используют в отдельности каждый вид: все съедобные трубчатые грибы, лисички, опята осенние, рыжики, сыроежки и т. п.

Рыжики -- маринованные

Рыжики -- маринованные На 1,5 стакана воды взять соли 1,8 лота, 1,7 грамма селитры и 10 гран (0,5 г) квасцов, развести 2,5 фунта (900 г) уксуса, вскипятить и опустить рыжики, дать остыть и переложить в банку, шпяпками вверх, залить уксусом. Через 2 недели слить и залить свежим уксусом, вскипяченным с сухим эстрагоном, гвоздикой, корицей и ч˚рным перцем.

Белые грибы, боровики -- маринованные

Белые грибы, боровики -- маринованные Белые грибы опустить в рассол и вскипятить 2-3 раза. Выложить на решето, обсушить, положить в банки. Залить их вскипяченным уксусом с лавровым листом, солью и ч˚рным перцем. Через 5-6 дней, когда уксус сделается мутным, залить грибы свежим со специями. Банки закатать.

Грибы в кисло-сладком маринаде

Грибы в кисло-сладком маринаде Подготавливают грибы так же, как указано в предыдущем рецепте. Заливку варят: на 1 л воды берут 35 г сахара, 30 - 35 г соли и пряности по предыдущему рецепту. После варки добавляют 20 - 25 г уксусной эссенции или 250 г 9 - 10 процентного уксуса (количество воды для варки - 0,75 л). Далее строго соблюдают следующий порядок: в прогретую горячей водой банку помещают горячую заливку (примерно 25% ее емкости), затем быстро перекладывают шумовкой или дырчатой ложкой из кипящей воды отваренные грибы, заполняя остальные 75% емкости банки, а также добавляют часть пряностей. Банки накрывают прокипяченными крышками, ставят в бачок с горячей водой и прогревают при слабом кипении воды: пол-литровые - 20 мин., литровые 25 мин. Укупоривают и охлаждают. Используют все виды съедобных грибов.

Грибы, стерилизованные в сладко-кислой заливке

Грибы, стерилизованные в сладко-кислой заливке Заливка (на

1 кг грибов): 0,35 л воды, 0,15 л 8%-ного уксуса, 8 г соли (1 чайная ложка), 30 г сахара (2 - 3 чайные ложки) Пряности и добавки (для литровой банки): 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1/4 чайной ложки душистого перца. 3 - 4 горошины черного перца, лук по вкусу, кружки хрена, морковь и т.п. Грибы стерилизуют не позднее 24 часов после сбора. Грибы, которые очистили еще в лесу, дома еще несколько раз промывают в холодной воде, мелкие грибы оставляют целыми, лишь подрезают ножки, крупные разрезают на 2 или 4 части. Приготовленные грибы отваривают 5 - 7 минут (в зависимости от твердости) в кипящей подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты или 8%-ного уксуса, чтобы грибы побелели). Затем их погружают в холодную воду, охлаждают и после обсыхания раскладывают по чистым банкам. Грибы перекладывают ополоснутыми пряностями и некоторыми из приведенных добавок, заливают горячей заливкой (воду с сахаром и солью разогревают до кипения, добавляют уксус и снова доводят до кипения; заливку с уксусом не кипятят, чтобы не испарился уксус) так, чтобы все грибы были полностью затоплены. Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации в литровых банках: разогрев до 98 С - 20 минут, стерилизация при 98 С: банки объемом 0,7 - 0,9 л 35 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.

Грибы, стерилизованные в рассоле

Грибы, стерилизованные в рассоле Свежие плотные грибы промывают, крупные разрезают на 2 или 4 части и отваривают в воде с небольшой добавкой соли и щепотки лимонной кислоты. Затем отцеживают, ополаскивают холодной водой и хорошо просушенными раскладывают по банкам до высоты на 1,5 см ниже края. Заливают рассолом (на 1 л воды 1 ложка соли без верха), закрывают крышками и стерилизуют. Время стерилизации в литровых банках: разогрев до 100 С 20 - 25 минут, стерилизация при 100 С - 90 - 95 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В). Через два дня грибы стерилизуют снова 45 - 50 минут при 100 С. Для длительного хранения стерилизацию через два дня повторяют (45 - 50 минут при 100 С). Грибы хранят в прохладном месте.

Сушеные грибы

Сушеные грибы Берутся любые трубчатые грибы, подберезовики, маслята, опята, рыжики, лисички. Грибы насухо очищают ножом, отрезают червивые части и протирают сухой тряпочкой. Затем их разрезают острым ножом на пластинки

толщиной 3 - 5 мм и сушат разложенными на решетках или сухих дощечках (ни в коем случае на жести, так как они почернеют и прилипнут к ней) на солнце или в сушилке. Также их можно подсушить на солнце, а досушить в духовке. Если грибы сушат на солнце, то их не оставляют на дворе на ночь, чтобы их не намочила роса или дождь. Если их сушат в духовке или в сушилке, то сначала температура должна быть 45 С, а затем 70 С. Грибы следует сушить в течение двух дней, чтобы они сохранили красивую окраску, особенно виды с белой мякотью. Правильно засушенные грибы хрустят. В сухом месте их раскладывают по банкам и закрывают металлическими крышками. Свежесушеные грибы можно пропустить через мясорубку, а полученный порошок рассыпать по желобковым банкам, которые закрывают пружиной.

Грибной концентрат

Грибной концентрат 1 кг свежих грибов, 1/2 л воды, 60 г соли Очищенные промытые грибы мелко крошат, солят и в части воды отваривают до размягчения под крышкой. Затем подливают оставшуюся порцию воды и варят дальше. Мягкие грибы с соком раздавливают и выпаривают в широкой кастрюле, чтобы концентрат слегка загустел, кипящим его разливают по маленьким баночкам (на 12 мм ниже края), обернутым влажным полотенцем, укрепляют крышки и стерилизуют 90 минут при 100 С. Через 2 дня проводят вторую стерилизацию (45 минут при 100 С), а для длительного хранения еще третью стерилизацию через 2 дня (так же как и вторую). Хранят в прохладном месте.

Соление грибов

Шампиньоны сол˚ные

Шампиньоны сол˚ные Солить как и боровики, только добавить лука и перца. На ведро шампиньонов бер˚тся 2 стакана соли.

Грузди соленые

Грузди Так же солятся и грузди, только их пересыпают укропом и покрывают капустным листом. Боровики, шампиньоны, грузди подаются к жаркому.

Трюфели соленые

Трюфели соленые Эти грибы моются, затем кипятятся 1/4 часа в белом виноградном вине. Затем их ложат на решето, затем их ложат на решето, затем в банки и заливаются прованским, оливковым или подсолнечным маслом.

Консервирование рыбы, мяса, молока

Консервирование рыбы, мяса, молока В этом разделе приведены большей частью старинные рецепты, которые, по нашему мнению, за прошедшие века и десятилетия ничуть не устарели.

СОЛЕНИЕ И МАРИНОВАНИЕ РЫБЫ

Сушеная рыба (щука, плотва, судак, ...)

Сушеная рыба (щука, плотва, судак, налим, рыбец, горбуша и др.) Выпотрошить тушку, протереть уксусом и солью. Сложить в кадочку, пересыпать солью, выдержать 2-3 дня (в зависимости от величины рыбы) в холодном месте. Затем 12 часов вымочить в воде, горячем молоке, пиве, квасе. Расширить разрез лучинками и повесить на солнце и ветер, оберегая от мух. Употребляется в пост.

Сол˚ная рыба

Сол˚ная рыба Рыбу очистить от чешуи, вытереть досуха, распластать на 2 части, натереть тушку солью и уложить в дубовый бочонок. Добавить специи: кардамон, лавровый лист, ч ˚рный перец, гвоздику. Бочонок осмолить. Бочонок переворачивают через неделю, то на одно дно, то на другое.

Осетровый клей

Осетровый клей Взять головку, хвост, плавники, все кости и воздушный пузырь, залить немного водой и выварить до загустения. Когда он остынет и подсохнет, разрезать на полоски, сложить в банку и держать в сухом месте.

Сел˚дка (иваси и другая) по-гамбургски

Сел˚дка (иваси и другая) по-гамбургски Взять сел˚дку, залить водой, вымачивать 24 часа, стянуть кожицу, отрезать голову и хвост, распластать, вытянуть хребтовую кость, смазать свежей горчицей. Затем завернуть каждую половинку сел˚дки в трубочку, уложить в банку, с лавровым листом, перцем и растительным (оливковым, прованским) маслом. Подавая на стол, уложить трубочки на продолговатое сел˚дочное блюдо, окропить уксусом, маслом, украсить петрушкой, положить 5-6 сол˚ных маслин.

Сел˚дка маринованная

Сел˚дка маринованная Мочить 36 часов, дать стечь воде, обтереть, выпотрошить, сложить в банку, перекладывая кружочками лука, з˚рнами кардамона, корицей, красным и ч ˚рным перцем, затем залить вскипяченный уксус.

Линь маринованный

Линь маринованный Рыбакам и гурманам известно, каки е вкусные блюд можно приготовить из линя, лососины, щуки, язя, угря, белой и красной рыбы. Очищают 3 фунта (1,2 кг) линя от внутренностей, чешуи, разрезают вдоль, вынимают хребет, отрезают голову и нарезают рыбу порциями по 150-200 г. Луковицу мелко изрубленную поджарить в 2-3 ложках масла, положить куски рыбы на медный противень и поставить в остывающую печь или в духовку (температура + 100 -- 120 С). После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить 1/2 стакана

уксуса, вскипяченного со специями. Залить им рыбу, положить груз. Маринованного линя можно сохранять в холодном месте до 6 недель.

Корюшка

Корюшка Готовится также, как и линь.

Угорь маринованный

Угорь маринованный Тем, кому посчастливится поймать угрей, советуем приготовить это вкусное блюдо. Разделать, как обычно, разрезать на куски, обвалять их в толч˚ных сухарях, поджарить в масле (лучше в оливковом), сложить в банки и залить кипяч˚ным уксусом, со специями.

Бестер маринованный

Бестер маринованный Гибрид белуги и стерляди -- бестер постепенно заселяет водо˚мы юга страны. Взять 8 кг мяса бестера или белуги, вынуть позвоночник, хрящи, разрезать на порции (200-250 г). Приготовить ведро уксуса, положить в него 1/8 фунта (50 г) перца з˚рнами, 5 золотников (21 г) имбиря, 5 головок чеснока. Куски белуги, бестера (стерляди) положить в большую кастрюлю, залить пряным уксусом, добавить по 5 золотников (21 г) эстрагона, чабреца, майорана и 2 больших горсти соли (около 500-550 г) и закипятить. Варить до готовности, затем сложить в бочонок, специи собрать, переложить их марлей с обоих сторон и накрыть рыбу в бочонке. Потом залить пряный уксус --рассол. Бочонок хранить в подвале.

Лососина маринованная

Лососина маринованная Готовить, как бестер. Только е˚ куски обварить кипятком, снять кожу, хорошо уварить мясо.

Щука маринованная по-монастырски

Щука маринованная по-монастырски Куски щуки жарятся в конопляном масле и подсушиваются в духовке. Уксус с пряностями вливается сначала в деревянную чашку, нат˚ртую 2-3 головками чеснока. На 3 фунта (1, 2 кг) щуки ид˚т 1/2 стакана конопляного масла. Остальные при˚мы, как в щуке маринованной (см. п.105).

Маринованная рыба по-английски

Маринованная рыба по-английски Берут белую рыбу, нарезают ломтиками, обваливают в сухарях, и жарят в масле. Заливают остывшим уксусом с ч˚рным перцем корицей, гвоздикой, мускатным цветом и солью. Рыбу перелаживают эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином. Укладывают в банки, заливают уксусом, хранят в холоде.

Маринование раковых шеек

Маринование раковых шеек Очистить шейки из крупных раков и сложить их в банку. Сварить уксус с небольшим

количеством специй. Залить его в банки. Шейки подаются к белым и красным соусам, к салату, супу. Обыкновенно солят рыбу зимой; когда назначенная для соления замерзшая белужина или осетрина оттает, то, разняв рыбу (кроме головы) по хрящам, вынув вязигу и отняв голову, перья и хвост, резать рыбу звеньями, класть их в кадку, где и мыть водою, чтобы крови на хрящах не было; после этого выложить рыбу на стол и, дав стечь воде, натирать звенья солью, большие побольше, а малые поменьше и класть их в кадку, пересыпая слегка солью. Когда кадка будет полна, то, накрыв ее сверху отнятыми от рыбы перьями и хвостами, наложить кружок с гнетом и оставить в таком положении дня на два, пока рассол выйдет наверх; потом верхнее дно кадки закупорить плотнее и поставить на лед, на доску, чтобы кадка не подтекала. Если рассола в кадке будет мало, то вскипятить воды с солью, провернуть у кадки верхнее дно буравом и влить туда остуженный рассол, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то достать ее крючком или вилкой, кружки чаще смывать и наблюдать, чтобы в кадку не попало сырой воды. Если впоследствии будет примечено, что рыба станет замыливаться или припахивать, то выбрать ее из рассола, перемять в чистой воде, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы никакого запаха в ней не было; после того класть в нее рыбу, посыпая немного солью и сухим хмелем и, залив вскипяченным и остуженным рассолом, поставить попрежнему на лед.

Маринование раковых шеек

Маринование раковых шеек Какую бы ни было рыбу потрошат, удаляют чешую и хорошо моют, пересыпав солью, укладывают в кадку, покрывают кружком и накладывают гнет. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скорее или медленнее. Если рыба лежит в соли недолгое время и соли взято не очень много, то эта рыба называется свежепросоленною; если же она лежит давно, тогда носит название соленой. Соленую рыбу держат в кадке на льду.

Копчение щук

Копчение щук Очистив рыбу и вынув внутренности, обмыть ее, порезать на куски и посолить. Когда хотят коптить щуку, то сперва держат ее три дня в соли, разрезают вдоль спины и, вынув спинную кость, растягивают рыбу на палочках и, натеревши солью с прибавкой селитры, коптят, смотря по величине кусков от 8 до 12 дней, а потом оставляют висеть на вольном воздухе.

Сельди маринованные

Сельди маринованные Хорошие жирные королевские сельди промыть в воде, вытереть досуха и сложить на стол; в это время

приготовить маринад с прибавлением луку шарлот и кореньев моркови, репы, петрушки и сельдерея. Когда коренья сделаются до половины мягкими, их вынуть и нашинковать, а лук оставить цельным; маринад еще раз вскипятить. Положить в банку ряд кореньев, на них ряд сельдей и т. д., пока банка наполнится; все это залить теплым маринадом, банки завязать пузырем и хранить до употребления. Через неделю можно употреблять.

Корюшка маринованная

Корюшка маринованная 100 штук корюшки, вымыв, вскипятить с маринадом и отбросить на решето; уксус, который с нее стечет, влить обратно, где варилась корюшка, а отваренную корюшку складывать в банку рядами, перекладывая ее отварными и нашинкованными морковью, петрушкой и луком и залить оставшимся холодным уксусом; банку обвязать пузырем и хранить на холоде. Через 3 дня можно употреблять.

Стерлядь маринованная

Стерлядь маринованная Стерлядь отваривают в воде не соля, потом режут кусками, складывают в банку и заливают маринадом, в который предварительно прибавляют несколько штук винных ягод, фиников, изюму, несколько ломтиков лимона и апельсина без кожи и косточек и кисло-сладких яблок, разрезанных на 4 части; вскипятить 2 раза, прибавить 2 ложки готовой горчицы, остудить и залить стерлядь, перекладывая ее фруктами; залить сверху прованским маслом, обвязать банку пузырем и хранить в прохладном месте. Через неделю готово.

Рыба маринованная

Рыба маринованная Очищенную и нарезанную на куски рыбу обмакивают в соленую воду, обваливают в сухарях или манной крупе и поджаривают в постном масле. Отдельно упаривают с горошковым перцем и лавровым листом кислую шинкованную капусту (на 10 фун. рыбы 10 фун. капусты), прибавив 20 штук нашинкованных луковиц, рыбьего или мясного бульона, немного уксуса и 1/2 ф. прованского масла. Когда капуста готова, дают остыть и перекладывают в банку или кадочку ряд капусты, ряд рыбы и т. д. до верха; накрывают чистой тряпкой и накладывают кружок; хранить в погребе. Это маринование в особенности хорошо для осетрины, белуги, севрюги и т. п. Или Приготовив рыбу, как в предыдущем рецепте, и поджарив в масле, перекладывают рядами с вареной шинкованною морковью, луком, петрушкой, сельдереем и заливают холодным маринадом. При подаче этой рыбы подают вместе и коренья. Этим способом очень хорошо мариновать корюшку и навагу, причем корюшку не потрошить. Или Очищенную рыбу обмакивают в битые яйца с водой и солью, обваливают в сухарях или манной крупе и

поджаривают в прованском масле; когда остынет, укладывают в кадочку или банку и заливают маринадом. Рыбу солить Какую бы то ни было рыбу потрошат, удаляют чешую и хорошо моют; пересыпав солью, укладывают в кадку, покрывают кружком и накладывают гнет. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скорее и медленнее. Если рыба лежит в соли недолгое время и взято соли не очень много, то эта рыба называется свежепросоленою; если же она лежит давно, тогда носит название соленой. Обыкновенно соленую рыбу в кадке держат на льду.

Балык

Балык Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее; приготовляют его так: отделяют толстые спинки от терки и кладут в корыто, пересыпая солью и селитрой (на 1 фун. соли 1 зол. селитры), накрывают доской и придавливают гнетом. Через 3 дня нижние балыки помещают наверх, а верхние вниз и перетирают их собственным рассолом; вынимают, когда окончательно просолятся, развешивают на солнце и, когда несколько провянут, коптят.

Колбаса рыбная постная

Колбаса рыбная постная 3 части свежей рыбы, 1 часть маринованной и 1 часть белого хлеба, намоченного в грибном бульоне, мелко рубят и протирают через решето; прибавив крупно-толченого простого перцу, мелко-толченого мускатного ореха, мелко-рубленого лука и соли, завертывают всю массу в пергаментную бумагу в виде колбасы, обвязывают нитками и варят на сильном огне.

Сосиски из рыбы

Сосиски из рыбы 2 кг очищенной щуки (окуня, судака) истолочь, прибавить 1/2 ложки соли, 1/2 чайной ложки перца, мускатного цвета, 1200 г толч˚ного сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 1/2 горсти изрубленных шарлоток и мякиш 1 белой булки, намоченной в молоке. Набить смесью тонкие кишки, сварить слегка в воде и обжарить в масле.

СОЛЕНИЕ И КОПЧЕНИЕ МЯСА

СОЛЕНИЕ И КОПЧЕНИЕ МЯСА УРОКИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ. 10. Мясо вар˚ное. Укладывают куски мяса в кастрюлю, заливают водой, чтобы она покрывала мясо на 1 см. Добавляют лук, морковь, соль по вкусу, душистый перец, лист лавра, кардамон. Варят на слабом огне 1,5 часа, горячее мясо плотно укладывают в банки и наливают горячий бульон (3-4 см выше уровня), затем пастеризуют укупоренные крышками банки три раза по 80 мин. с промежутками 24 часа при 30-40 С. На 1 кг мяса берут: моркови -100 г, лука -50 г, соли -30 г, перца ч˚рного

(кардамона) -3-4 шт., лаврового листа -2 шт. 11.

Языки в желе

Языки в желе. Укладывают языки (см. п.10) варят 2 часа, затем добавляют коренья и специи и кипятят ещ˚ 2 часа. Языки очищают от пл˚нки, режут кусками, далее см. п.10. Расход сырья на банку 500 мл.: язык говяжий-1500-1600 г., морковь -120 г., корень петрушки -50 г., лук -150 г., чеснок -23 зубка, лавровый лист -1-2 шт., перец душистый -3-4 шт./л)

Свинина в смальце

Свинина в смальце Берут 65 г полужирной или 750 г жирной свинины 150 или 75 г (соответственно) смальца и по 15 г соли на каждый рецепт, нарезают на кусочки в 2-3 см (посыпают солью 25 г на 1 кг мяса) и обжаривают в смальце до готовности в сотейнике. Мясо укладывают в банку, стерилизуют в сол˚ной воде (350 г соли на 1 л воды) при температуре 105-106 С) см. п.10. Затем банки укупоривают и стерилизуют ещ˚ 2 раза.

Колбасы консервированные

Колбасы консервированные Перетирают мясо (620 г свинины), смалец (150 г), соль (7 г), чеснок (30 г), перец горький и ч˚рный (по 1 г). Фаршем набивают кишки и делают колбаски длиной 10-12 см, варят их 30 мин., затем обжаривают в сотейнике и укладывают в банки (0,5 л). Банки стерилизуют на водяной бане и заливают горячим смальцем (см. Свинина в смальце).

Гуляш

Гуляш. Свежее мясо нарезают кусочками по 20-35 г и обжаривают в жире до полуготовности. Отдельно в жире обжаривают лук, муку, добавляют прот˚ртые томаты, соль, сахар, перец, лист лавра, воду, смешивают с мясом и варят до готовности 10-15 мин.

Печень в томатном соусе

Печень в томатном соусе Подготавливают печень на куски в 20 мм, отбивают лопаточкой, посыпают солью (4 г на 1 кг печени) и обжаривают в жиру (40 г на 1 кг). Обжаривают лук кружочками, далее см. п.14. На банку (0, 5 л) берут: печени -570 г, жира -50 г, лука -50 г, томатов -100 г, соли -8 г, сахара -2 г, перца горького и душистого -по 0,3 г, воды -100 г.

Паштет мясной

Паштет мясной Берут свиной свежий шпик (400 г), нарезают кусочками и вытапливают жир. Нарезают кусками в 500 г свинины и 600 г телятины, слегка обжаривают и укладывают в чугунок, добавляют 200 мл воды, 200 г лука, соль -по вкусу, 6 з ˚рен душистого перца (кардамона), 2 листа лавра и тушат до готовности.

Печень свиную обжаривают в смальце

Печень свиную обжаривают в смальце. В соке (после тушения мяса) замачивают 200 г ч˚рствой белой булки. Мясо, печень, булку дважды пропускают через мясорубку, добавляют в фарш 2-3 яйца, перец, соль и перемешивают. Готовый паштет помещают в банки, далее см. п.12.

Солонина

Солонина Нарезают мясо порционными кусками 4 х 8 см. Отдельно подготавливают посолочную смесь: 1 кг на 10 кг мяса, состоящую из соли (988 г) и калийной (натриевой) селитры (12 г). Или на 1 кг соли берут 12 г селитры. Затем мясо послойно, пересыпая смесью, укладывают в банки или деревянные бочонки, нагнетают крышку грузом.

Свиная грудинка (украинское сало)

Свиная грудинка (украинское сало) Шпик с 4-5 прожилками мяса (спецкормление животного) нарезают на порционные куски в 4-5 см, делают на них надрезы (один надрез) и натирают солью (1 кг на 15 кг сала). Затем укладывают рядами, пересыпают солью, нагнетают грузом. Через 5 суток сало перекладывают : нижние слои вверх и наоборот. После двух перекладываний (через 20 дней) сало готово к употреблению. Хранят сало в банках в рассоле и в полотне. Можно шпик перед засолкой обварить 3-4 мин. в сол˚ном кипятке (на 1 л воды -500 г соли), со специями: перцем, кардамоном и листом лавра. Выдержать в этом рассоле 3-4 дня, подсушить, пересыпать куски порошком душистого перца, кардамона и майорана. Завернуть каждый кусок в полотно и выдержать в холодном подвале 15-16 дней. Сало будет белого цвета, сочным и приятным на вкус. Для любителей концентрацию соли и количество перца (красного) можно увеличить (соли -до 900 г на 1 л, перца -2 г на 1 кг).

Окорок сол˚ный

Окорок сол˚ный Свиной окорок натирают посолочной смесью: 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры (на 10 кг мяса) и укладывают в бочонок, каждый слой пересыпают смесью. Бочонок помещают в подвал на 6 дней. Затем перекладывают нижние слои вверх и заливают рассолом: на 1 л воды -160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара. На бочку в 40 кг требуется 4 л рассола. Бочку закрывают крышкой, ложат груз и через каждые 5 дней слои меняют местами, а рассол заменяют новым. Через 25 дней окорок готов к употреблению. Окорок вымачивают 4-5 часов, сол˚ный раствор сливают, просушивают в подвешенном состоянии и варят со специями.

Окорок вар˚но-копч˚ный

Окорок вар˚но-копч˚ный Вымачивают сол˚ный окорок 4-6 часов в воде и коптят в домашней коптильне, см. рис. 3-4 часа

при 40-45 С, затем варят с 6-8 листами лавра до готовности.

Колбаса вареная

Колбаса вареная Кишки очищают и вымачивают. Свинину нарезают кусочками и вносят специи из расч˚та: на 1 кг мяса: 2 г ч˚рного перца, 1520 г соли, 1 долька чеснока, 1 г селитры. Специи перемешивают с мясным фаршем, наполняют им кишки и варят 1-2 часа при слабом огне. Затем колбасы подсушивают, хранят в подвале под потолком.

Копч˚ная колбаса

Копч˚ная колбаса Берут свиную лопатку и говядину, нарезают на кусочки и натирают солью (30 г на 1 кг мяса). 5 суток фарш выдерживают в подвале. Затем мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют кусочки шпика (100 г на 1 кг мяса), а также: селитры -1 г, сахара -2 г, красного и ч˚рного перца -по 2-3 г; массу перемешивают и сутки выдерживают на холоде. Колбасы подсушивают на весу 7 суток, затем коптят 4 суток и снова подсушивают на весу 20 суток.

Кровяная колбаса

Кровяная колбаса Свиную кровь солят и выдерживают на холоде 1 час. Обрезки мяса, шпик измельчают, добавляют соль, перец и размешивают с кровью, начиняют кишки и варят на слабом огне. Колбасу прокалывают 4-5 раз иглой. Подсушивают их на весу. На 1 кг крови требуется 0,5 кг мясной и шпиковой обрезки, 2025 г соли, 2-3 г ч˚рного и красного перца.

Свиной студень

Свиной студень Подготовить к варке свиную голову и ножки, добавить соли на вкус, 1-2 листа лавра, 2-3 гвоздики, 5 г ч˚рного перца, залить водой и варить 1-2 часа на медленном огне. Вынуть кости, измельчить мясо, добавить 1-2 головки чеснока, 5 г тмина, 1,5 стакана бульона, перемешать. Этим фаршем набить свиной желудок (вывернутый наружу), зашить его, затем на дно сотейника положить крест из виноградной лозы, желудок, залить бульоном, проколоть 6-7 раз иглой, варить на слабом огне 1 час, затем добавить 5 г майорана, варить ещ˚ 1 час. Студень вынуть из кастрюли, придавить грузом между двумя досками, выдержать 3-4 часа. Хранить студень на льду 2-3 недели.

"Старец"

"Старец" Нарезать свиное филе на кусочки, добавить 300-400 г шпика (величиной 5-8 мм). На 1 кг мяса и сала добавить: 22-25 г соли, по 6 г крупного помола перца и тмина, далее см. п.24. Если смесь набить в широкие свиные кишки и перевязать с двух сторон - получится "Вавица". Затем изделия натирают солью, особенно по шву, помещают между двух досок под грузом и периодически переворачивая, выдержать около 1 месяца, обмыть т˚плой и

холодной водой, посыпать древесной золой (бер˚зовой), просушить. Хранить в ящике с золой.

Домашняя "Наденица" копч˚ная

Домашняя "Наденица" копч˚ная Мелко нарубить 2 кг свинины и 1 кг сала, добавить по 1 чайн.ложке соли, тмина, ч˚рного перца и 3 г сахара. Смесь выдержать 12 часов в т˚мном месте. Затем набить тонкие свиные кишки. Просушить их на весу, а затем 3-4 дня вальцевать скалкой. Прокоптить в течение 4-5 часов, просушить. Срок хранения до 6 месяцев.

Македонская "Наденица"

Македонская "Наденица" Мелко нарезать 7-8 стеблей лука-порея и обжарить в 1/2 стакана смальца. Добавить 4-5 стручков измельч˚нного красного перца, 3 кг мелко нарезанной свинины, соли и ч˚рного перца по вкусу. Смесь выдержать в течение ночи. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить на весу. Изжарить или запечь в духовке.

Охотничий сунджук

Охотничий сунджук Взять по 2 кг свинины и говядины, измельчить, добавить 125 г сала, 15 г ч˚рного перца, 5 г селитры, 20 г сахара, 3 г красного перца. Набить фаршем тонкие свиные кишки. Гнетить под грузом 2 дня, затем сушить на весу 5-6 дней, прокоптить 3-5 дней. срок хранения до 8 месяцев.

Карловская луканка

Карловская луканка Смешать 4 кг молодой свинины, 2 кг говядины и 1 кг шпика. На 1 кг смеси добавить: по 1 стол.ложке соли, 1 чайн.ложке сахара, чабера, красного перца и тмина. Фарш вымесить, добавить 2-3 стол.ложки воды, выдержать ночь. Набить широкие говяжьи кишки, перекручивая их через каждые 25-30 см. Проколоть колбаски в 2-3 местах, просушить 2-3 дня, провальцевать скалкой. Луканку завернуть поштучно в бумагу, уложить в ящик, посыпать послойно древесной корой. Хранится 1 год.

Птица жареная, консервированная

Птица жареная, консервированная Ощипанную курицу выдерживают на холоде 1 сутки. Разделывают, удаляют шейку, лапки, крылышки, внутренности, жарят на противне в духовке как обычно. Мясо отделяют от костей и укладывают в банки, заливают жиром (бульоном). Стерилизуют на водяной бане и укупоривают.

Птица вар˚ная, консервированная

Птица вар˚ная, консервированная Птицу разделывают, варят, снимают шкурку и добавляют на одну птицу: корни моркови -150-200 г, петрушки -50 г, лука 50 г, 3-4 зерна ч˚рного перца, соли по вкусу. Варят на слабом огне: кур -45 мин., уток -60 мин.,

индюков -90 мин., гусей -90 мин. Мясо отделяют от костей, укладывают в банки, заливают жировым бульоном, укупоривают, пастеризуют на водяной бане, крышки закатывают. Стерилизуют с промежутками в 24 часа: первый раз -80 мин., второй и третий раз -по 70 мин.

Сало малороссийское

Сало малороссийское Свиное сало с кожей натирают солью, в которую прибавляют 5 фун. 7 - 8 зол. селитры; складывают в кадку, пересыпают оставшеюся солью, покрывают дощечками, накладывают гнет и ставят в прохладное место на 1 месяц, а потом выкладывают в мешки и вешают на воздухе.

Порошок мясной

Порошок мясной Мясо, свободное от жира и сухожилий, рубят в котлетной машинке несколько раз, отбрасывают жилы и кладут тонким слоем на противень, который ставят в теплую, но не горячую печь (не выше 42 С). Когда мясо хорошо высохнет, его толкут в ступке, просеивают через волосяное сито и закупоривают в банки. Хранят в прохладном, но не сыром месте. Этот порошок имеет желтоватый цвет и запах мяса. Порошок этот - превосходное питательное средство для слабых больных и очень удобен, так как стоит только налить в стакан кипятку, прибавить чайную ложку этого порошку, посолить - и получится великолепный бульон. Чтобы порошок не надоедал, его дают в молоке, вине, масле или намазывают на хлеб в виде бутерброда.

Гуси соленые

Гуси соленые На 3 гуся берут 1 фун. можжевеловых ягод, 1/2 фун. селитры, 1 фун. соли, 1/4 фун. английского перцу, 1/4 фун. лаврового листу и понемногу корицы, гвоздики и кардамону. Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцем, потом разрезать на 4 части и положить в мелко-истолченные пряности вместе смешанные; на дно деревянной кадочки кладут лаврового листу, потом гусей, пересыпают солью с селитрой, покрывают лавровым листом и кладут опять гусей и т. д., пока наполнят кадочку; тогда сверху покрывают лавровым листом, кладут гнет и выносят на погреб. Через 3 4 недели гуси будут готовы к употреблению. Подобные гуси очень вкусны с борщом или отваренные и поданные с каким-либо не сладким соусом.

Солонина на долгое время

Солонина на долгое время На каждый пуд мяса без костей берут от 5 - 10 фун. соли и 1/4 фун. селитры, толкут в порошок и этой смесью натирают мясо. Потом в кадку на дно насыпают соли и на нее укладывают говядину слоями, пересыпая толченой смесью имбиря, перцу, гвоздики, корицы, можжевеловых ягод и лаврового листу.

Солонина провесная

Солонина провесная Говядину натирают смесью из 32 частей соли и 2 частей селитры; кладут куски мяса плотно один к другому и один на другой и это повторяют каждую неделю по 1 разу, что делают 4 недели. После этого, чтобы мясо обсохло, пересыпают отрубями и вывешивают в теплом месте для сушки. Через месяц солонина может быть употребляема как провесная. Она долго сохраняется без порчи, не плесневеет.

Солонина франконская

Солонина франконская Развести в воде соль до насыщения и прибавить против взятой части соли 1/10 часть селитры. Когда селитра распустится, то в этот раствор кладут мясо и варят на легком огне несколько часов до испарения почти всей жидкости; потом мясо вешают на 24 часа в большом дыму. Эта солонина имеет вкус гамбургской, которую держат в соли несколько недель.

Солонина обыкновенная

Солонина обыкновенная Этот засол солонины бывает или с духами или простой. Духи составляются из сухих можжевеловых ягод, перцу, лаврового листу и кориандра, куда прибавляют на 1 пуд говядины 2 стакана мелкого сахару, 2 фун. соли и 10 зол. селитры. Еще лучше соль и селитру смешать вместе и ею натереть мясо. Укладывают в кадку и пересыпают духами с сахаром. Воды не прибавляют, а вместо нее кладется мелко изрубленная свекла, которая дает очень приятный вкус солонине. Кадочку держат на холоде, и через неделю солонина готова. Такого рода солонину не следует изготовлять на долгое время, так как она делается тверже. Вот почему домашняя солонина всегда лучше покупной, которая приготовляется один раз в год.

Солонина по-английски

Солонина по-английски На 100 ф. мяса берут 8 ф. соли, 3 зол. селитры и 4 фун. сахару; его можно употреблять как в твердом, так и в жидком виде, для последнего случая берут 36 ф. воды.

Солонина датская провесная

Солонина датская провесная Лучший филей вешают в прохладное место на 3 - 4 дня, причем натирают его сахарным песком 4 - 5 раз в день. Когда сахар совершенно впитается, мясо вытирают досуха и кладут в прокипяченный и остуженный раствор 1 фун. соли, 6 зол. селитры и 12 зол. английского перцу. Мясо переворачивают в этом рассоле ежедневно в продолжение 2 недель, после чего вытирают досуха, завязывают в холст и вешают к потолку жилой комнаты.

Солонина по-гамбургски

Солонина по-гамбургски На 1 пуд мяса берут 16 зол. селитры,

10 зол. сахару, 3 фун. соли, 1/4 фун. толченого мускатного ореха, 1/4 фун. лаврового листу и 16 зол. английского перцу. Все, кроме перца, смешивают и натирают мясо, которое кладут в бочонок, не оставляя в нем пустого места, и пересыпают перцем. Если желают, можно прибавить гвоздики и травы садового розмарина. Бочонок ставят в прохладное место на 4 недели, ежедневно поворачивая его сверху вниз. Для большей пряности можно добавить толченой корицы 1 зол. и 1/2 зол. мускатного ореха.

Солонина по-американски

Солонина по-американски Первый способ 1 пуд говядины, разрезанной на части, пересыпают 2 фун. соли, 6 зол. селитры, 6 зол. сахару, 2 зол. перцу и 3 зол. можжевеловых толченых ягод. Потом из 2 зол. корицы, 2 зол. гвоздики, 2 зол. бадьяну и 2 зол. кишница делают отвар, в который, когда остынет, кладут говядину на 4 недели и оставляют в холодном месте. Второй способ 15 фун. мяса натирают смесью из 1 фун. сахару, 1/2 фун. соли и 4 лож. селитры. Через 5 дней говядину опять натирают смесью из 1 части сахара и 1 части селитры, через 7 дней снова натирают мясо и обсыпают равным количеством сахара и соли; через 7 дней эту операцию повторяют; наконец, еще раз через 7 дней наливают на мясо вареной патоки, сколько мясо может в себя впитать. При всем этом надо наблюдать, чтобы из мяса не вытекал сок. Солонина эта очень нежная, вкусная, удобоваримая и имеет особенный вкус.

Соление свиных окороков по-английски

Соление свиных окороков по-английски Первый способ Мясо обливают водой, дают стечь крови, натирают и пересыпают 2 1/2 гарнца соли, 5 фун. сахару, 5 фун. бузины и 1/4 фун. селитры. Дают 3 дня лежать, рассол смешивают с 5 штофами воды и прибавляют столько же соли, чтобы яйцо могло на нем держаться; эстрагон варят, снимают пену и в него кладут мясо на 2 недели. Второй способ На 2 пуда окороков берут 10 фун. соли, 5 фун. сахару, 1/4 фун. селитры, 1/4 фун. перцу, 12 зол. можжевеловых ягод и 6 зол. гвоздики, посыпают этим окорока и после 7 дней прибавляют 2 1/2 пуда патоки, разведенной 1 ведром воды; дают лежать 1 месяц окороку в 25 - 26 фун., если же окорок будет более весом, то дают лежать 1 1/2 месяца, затем вынимают и коптят.

Соление свиных ножек

Соление свиных ножек Делают так же, как и солонины, но они поспевают в солении через неделю. Их следует солить, разрубив каждую вдоль и хорошо очистив. К обеду варить в закрытом сосуде 5 часов, прибавляя воды по мере ее испарения. Подают с хреном и уксусом или нашинкованной кислой капустой.

Колбаса немецкая кнокворст

Колбаса немецкая кнокворст 10 фун. постной от лопатки свинины, 2 фун. говядины и 4 фун. жирной свинины с салом мелко изрезать и смешать; прибавив к этой массе 12 лотов соли, 4 лота толченого перцу, 1 лот селитры и 2 лота анису, туго набивают кишки и вешают на 5 - 8 дней, а потом коптят 6 дней. По желанию можно прибавить чесноку.

Колбаса ветчинная

Колбаса ветчинная Нарезав свиное мясо полосками так, чтобы у каждой полоски была часть жира, натирают солью с селитрой и толченым крупным перцем. На 10 фун. мяса берут 10 лот. селитры и 10 зол. перцу. Набивают кишки как можно туже и, обвязав веревками, вывешивают на воздух дней на 10 - 5, а потом коптят 15 - 20 дней.

Колбаса салями итальянская

Колбаса салями итальянская 10 фун. постной говядины, 5 фун. свиного мяса от хребта без жиру и 4 фун. свиного мяса с салом рубят как можно мельче в машинке, потом прибавляют 16 частей соли, 4 лота толченого белого перцу, 1 лот селитры и 1 стак. белого рейнского вина, а еще лучше - хорошего рому, в котором сутки мокли 10 головок чесноку. Туго набивают кишки, обвязывают веревкой и дают висеть на воздухе 4 недели, потом коптят 10 - 15 дней. Эта колбаса чем дольше висит, тем лучше.

Колбаса ливерная

Колбаса ливерная Первый способ Телячью печенку отваривают в соленой воде с пряностями, потом толкут в деревянной ступке, протирают через решето и смешивают с белым хлебом и вареным луком, беря 1 часть хлеба и 1/2 части лука; к пюре прибавить бульону из печенки, опять протереть через решето, прибавить мелко рубленого шпику, 2 больших щепотки перцу, посолить по вкусу, хорошо размять и начинить кишки. Второй способ Сваренную свиную печенку изрубить как можно мельче, прибавить 1/3 рубленого шпику, толченого английского перцу, соли, хорошо размешать, начинить кишки и отварить. Подавая, можно поджаривать.

Колбаса итальянская

Колбаса итальянская Мелко изрубить 3 фун. говядины, 5 фун. свинины и 2 фун. свиного сала, перемешать с 3 зол. гвоздики, 3 зол. корицы, 6 зол. перцу, 14 зол. сыру пармезана и 12 зол. соли, начинить кишки и повесить в прохладном месте, часто обтирая полотенцем. Чем больше висят, тем лучше.

Колбаса копченая

Колбаса копченая 10 фун. говядины без костей и жира и 6 фун. свиного сала мелко изрубить, прибавить на каждые 10 фун.

этого фарша 12 лотов соли, 1 лот селитры, 2 лота толченого перцу, размешать, начинить кишки и повесить в сухом, но прохладном месте на 8 - 10 дней, а потом коптить 6 дней.

Колбаса франкфуртская

Колбаса франкфуртская 10 фун. нежирного свиного мяса, 5 фун. свиной брюшины и 2 фун. свинины с салом рубят и смешивают с фаршем из 1 фун. телятины, 10 лотов соли и 3 зол. каэнского перцу; приливают 1/2 фун. воды, размешивают и начиняют кишки сосисочные, самые тонкие; оставляют висеть а свежем воздухе 7 дней, потом коптят 2 суток. Подают на стол, обдав кипятком.

Колбаса превосходная копченая

Колбаса превосходная копченая 10 фун. нежирной свинины и 5 фун. говядины от толстого филея мелко нарезать и прибавить 5 фун. шпику, изрубленного мелкими кусочками, посолить, положить 1 1/2 зол. селитры, 2 стак. рому, размешать и начинять кишку по возможности крепче; положив под пресс на 2 дня, потом дают висеть 7 дней и коптят 3 недели, чтобы она не была сырая.

Колбаса копченая хорошая

Колбаса копченая хорошая 2 1/2 фун. свинины, 1 фун. говядины, луку поджаренного в масле и сырого по 1/4 фун., кто любит - по 3 зубца чесноку, 2 лота соли, 1 лот селитры, 1 1/2 лота простого перцу, - все мелко изрубить, набить плотно свиные кишки, перевязать и повесить на свежем воздухе на 3 дня, потом коптить 2 - 3 недели.

Колбаса кровяная

Колбаса кровяная Кусок шпику в 12 - 15 фун. и свиную голову, из которой вынуть мозг, варить 1/2 часа, потом прибавить шпику и варить еще 1/2 часа. Печенку и ливер изрубить мелко, а шпик и мясо мелко изрезать; прибавить 3/4 стак. соли, 1 лот перцу простого и 1 лот английского, кто любит - майорану; размешать все вместе, развести 3 стак. крови, но чтобы масса не была очень густа; наполнить 3/4 толстой воловьей кишки, перевязать и варить 2 часа; если колбасу проткнуть вилкой и кровь не покажется, то она готова; тогда обмыть холодной водой и положить под пресс на 2 - 3 часа, чтобы сделалась плоская. Если эту колбасу будут употреблять скоро, то к фаршу прибавить рубленого и в масле поджаренного луку. Для долгого хранения коптят от 7 до 10 дней в холодном дыму. Свежие колбасы перед употреблением поджаривают с маслом в духовой печи, а копченые подают холодными. Второй способ Произвольное количество свежей бычачьей или свиной крови смешать с 1/3 против взятой крови рубленого свиного шпику, прибавив немного толченого английского перцу, кардамону, гвоздики, простого

перца, соли, и, все хорошо смешав, начинить кишки, а затем отварить в холодной воде. Кто любит, подавая, можно поджарить.

Колбаса венская

Колбаса венская 5 фун. говядины и 3 фун. свинины мелко изрубить, отбрасывая жилы, и положить на решето на 24 часа; 3 фун. верхнего свиного сала изрубить кусочками, посолить 4 лотами соли и оставить на несколько часов. Смешав все вместе, прибавить 10 лотов соли, 3 лота кардамону и 4 лота простого перца, туго набить кишки, проколоть толстой иглой или вилкой со всех сторон и повесить на сквозном ветру на 3 дня, после чего коптить 1 - 2 недели ветками кориандры и можжевельником. Повесив эти колбасы на чердаке, где по временам очищать их щетками и мазать прованским маслом со спиртом. Колбасы жидовские Делаются так же, как и обыкновенные колбасы, но вместо свинины берут хорошую говядину и рыбу без костей.

Колбаса белая

Колбаса белая Взяв кипяченого молока и мякиш белого хлеба, размешать так, чтобы образовалась кашица вроде сметаны; нарезать очень мелко филей курицы или какой другой птицы и столько же свиного сала и смешать с кашицей из молока и хлеба; прибавив мелко рубленного лука, обжаренного в масле, и несколько яичных белков, перемешать хорошенько с перцем, солью, мускатным орехом, начинить свиные кишки и отварить.

Колбаса болонская

Колбаса болонская 1 фун. говяжьего сала, 1 фун. свиного шпику и 1 фун. телятины мелко изрубить, прибавить несколько пряностей, перцу, соли и начинить толстую воловью кишку; проткнув ее в нескольких местах вилкой, варить 1 час.

Колбаса гороховая

Колбаса гороховая Секрет удобоваримости гороховой колбасы заключается в изменении свойств гороховой муки при продолжительном действии на нее жара, для чего ее поджаривают с мясом и салом. Колбаса гороховая делается двух родов: с ветчиной и солониной, сорта же ее еще подразделяются на два: в одном сорте 32 зол. мяса и 64 зол. гороховой муки, а в другом сорте 40 зол. мяса и 40 зол. муки. Вес колбасы 1 фун. 24 зол., а все остальное недостающее до этого веса пополняется салом и начиняется в пергаментные (растительные) гильзы. Перед употреблением колбасу кладут на 1/2 часа в кипящую воду и получают суп-юре, очень питательный, ароматный и вкусный, так как кроме сала и соли в колбасу прибавляют пряностей и кореньев.

Колбаса французская

Колбаса французская 1 фун. шпику отварить до мягкости,

нарезать мелкими кусочками, изрубить как можно мельче, прибавить 3 1/2 стак. толченых белых сухарей, 24 штуки антоновских яблок, также мелко-изрубленных, 3 стак. сливок, немного толченой корицы, мускатного ореха и 1 стак. обваренной коринки; посолив, прибавить немного мелкого сахара и хорошо размешать; начинить этим кишки и отварить на сильном огне до готовности. Кто любит, можно прибавить имбирю.

Колбаса немецкая кровяная

Колбаса немецкая кровяная Мелко изрубить 1 фун. свиной или телячьей печенки, протереть через решето, прибавить 3 1/2 стак. свежей крови, понемногу толченого простого и английского перцу, соли, гвоздики, 2 1/2 фун. отваренного шпика, нарезанного мелкими кусочками, - все хорошо размешать, начинить этим кишки и варить 1 час. Хранить в прохладном месте. Подавая, можно подогреть.

Колбаса с капустой

Колбаса с капустой Измельчают говядину пополам со свининой, помещают в сосуд с двойными стенками, наполненный водой, прибавляют кислую капусту, предварительно хорошо отжатую и высушенную, в количестве вдвое меньшем мяса и свинины, кладут соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и все уваривают в своем собственном соку 2 - 3 часа. Когда готово, охлаждают, хорошо рубят и начиняют цилиндр из растительного пергамента. Эта колбаса дает отличные щи.

Колбаса постная

Колбаса постная Приготавливается как предыдущая, но вместо мяса и свинины берут свежую рыбу без костей. Колбасы польские, сардельки 1 фунт свежей свинины и 1 фунт шпику рубят мелко и смешивают с 1/2 фунтами рубленого лука (кто любит, кладут чеснок), прибавляют понемногу толченой гвоздики, перцу, мускатного ореха, солят, начиняют кишки толщиной в 2 пальца, перевязывают одну от другой на 1 1/2 вершка и отваривают в воде или бульоне, потом коптят.

Колбаса с чесноком

Колбаса с чесноком Делается точно так же, как предыдущая, но берут свинину пополам с телятиной; луку не прибавляют, а кладут немного растертого чесноку и горошкового перцу; отваривают, но не коптят.

Колбаса с перцем

Колбаса с перцем Делается точно так же, как предыдущая, но вместо чесноку кладут достаточное количество толченого и горошкового перцу.

Колбаса с языком

Колбаса с языком Делается точно так же, как предыдущая;

начиняют толстые воловьи кишки, куда кладут отваренный и очищенный язык, разрезанный вдоль.

Сосиски обыкновенные

Сосиски обыкновенные Мелко рубят 1 1/2 фун. жирной говядины с 1 1/2 фун. свинины и 1/2 фун. говяжьего сала, прибавляют 1 чайн. ложку толченого перцу, 1 чайн. ложку соли и 1/2 ложки горошкового перцу, все хорошо смешивают с 1 стак. мелко-рубленого луку и начиняют кишки. Эти сосиски перед употреблением надо жарить или варить.

Сосиски венские

Сосиски венские Первый способ 1 фун. нежирной свинины и 1/2 фун. телятины хорошо изрубить, посолить, прибавить толченого перцу, немного гвоздики, мускатного ореха, 1/2 стак. толченых белых сухарей, 1 фун. вареного рубленого шпику и 3 рубленых поджаренных в масле луковицы. Начинять тонкие свиные кишки. При употреблении их кладут на 1/2 часа в кипяток. Второй способ Делается точно так же, как предыдущая, но шпик и лук кладут сырой. Отваривают и коптят. Перед употреблением кладут в кипяток.

Зельц

Зельц Берут мясо с одной головы свиньи и с одной головы теленка вместе с ушами, рубят не очень мелко и прибавляют 1 сырой воловий язык, хорошо очищенный и также изрубленный, толченого и горошкового перцу, соли, мелкой корицы, гвоздики, мускатного ореха, 1/2 фун. очищенных рубленных фисташек, 3 фун. рубленого шпика, начиняют воловий желудок или пузырь и варят несколько часов на сильном огне. Когда готово, то еще горячий покрывают доской и накладывают гнет, чтобы, остывши, он принял круглый, расплюснутый вид. Вместо языка можно брать мясо свежей свинины или мясо от ног быка.

Ветчина майнцевская

Ветчина майнцевская Задние свежие свиные окорока кладут в холодную воду на 2 суток; вынув из воды и дав ей стечь, кладут в кадку, куда наливают достаточное количество воды, прибавляют 2 1/2 фун. соли, 1 фун. сахару, 30 зол. селитры и 5 зол. аира (Acorus calamus), последний кладут завернутым в тряпку. В этом рассоле окорока держат 3 недели, после чего коптят 4 - 6 недель в дыму трубы, вешая довольно высоко, чтобы дым был холодный. Потом копчение оканчивают можжевельником и окорока зарывают в просеянную золу, где и хранят до употребления.

Копчение мяса

Копчение мяса 1 фун. голландской сажи и 8 фун. воды уваривают до половины, по охлаждении прибавляют 2 - 3 горсти соли и в эту смесь погружают мясо, предварительно несколько

дней проветренное на воздухе. В этой смеси мясо находится от 1/4 часа до 24 и даже 36 часов, смотря по весу и количеству самого мяса. Маленькие тонкие колбасы держат здесь 1/4 часа, большие - от 1/2 до 2 часов; сало - от 6 до 12 часов, а окорока - от 12 до 36 часов.

Соление гусей

Соление гусей Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцем, потом разрезать. На дно кадки кладут лаврового листа, потом гусей, пересыпая солью с селитрой, покрывают лавровым листом и кладут опять гусей и т. д., пока кадочка наполнится, тогда сверху покрывают лавровым листом, кладут кружок и накладывают гнет и выносят в погреб. Через 3 - 4 недели гуси будут готовы. Подобные гуси очень вкусны в отваренном виде с соусом.

Соление разного мяса

Соление разного мяса 1) На легком огне сварить рассол, полагая на ведро воды 2,4 кг поваренной соли, 400 г сахару, 75 г селитры; во время варения пену снимать и потом, по остужении рассола, холодным залить мясо, так чтобы оно покрылось совершенно этим рассолом. Некоторая свинина просаливается в продолжении 4 - 5 дней; но для окороков, особенно если они большие, нужно от 2 до 3 недель. Прежде положения мяса в рассол, надобно из него выжать по возможности всю кровь, хорошенько обмыть и начисто обтереть. 2) Покупая свиней, надобно узнать, чем они были кормлены, мясо свиней, кормленных зерновым хлебом или горохом, самое лучшее. Когда свинья пригнана с другого места, надобно дать отдохнуть ей одну ночь и бить на другой день поутру. Когда мясо разрубят на куски, то поступают с ним точно так же, как и с говядиной, употребляя только немного больше соли и селитры, а трав и кореньев следует класть меньше. Окорока при берцовых костях, где мясо несколько отделилось от костей, натирать крепко селитрой, толченым перцем или гвоздикой; также поступают и с лопаточными костями. Окорока складывают сперва в бочонок или в кадку, на дно которой сначала насыпают соль, а потом уже укладывают части свиного мяса. Остальное мясо и части с костями кладут сверху, чтобы удобнее брать для употребления. Когда все это крепко уложится, кадку закрывают крышкой, которую прижимают камнями. Мясо должно лежать в рассоле недели 3 - 4, потом просушивают и коптят. Для того чтобы иметь окорока сочные, вкусные и хорошего цвета, нужно тотчас по вынутии из рассола, прежде нежели повесить в коптильню, перетереть их пшеничными отрубями. Свиные языки, если не употребляют для колбас, можно также коптить. Сало нарезывается кусочками и перетапливается с

яблоками и луком, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жир отделится, то снимается ложкою и сливается сквозь сито в каменную посуду, которая, когда жир совершенно простынет, плотно закрывается. Таким образом он долго сохраняется разогретым и перетопленным для разного рода кушаньев.

Копчение разных мяс

Копчение разных мяс При копчении мясо должно пропитаться дымом. Опыт показывает, что всякое тело скорее и лучше пропитается другим телом тогда, когда это последнее с самого начала не действует на него с большою силою; почему надобно всегда коптить сперва самым слабым дымом и после уже усиливать его. Если же с самого начала подвергнуть мясо действию сильного дыма, то он, соединяясь с верхними слоями мяса, иссушает его, сжимает и тем самым препятствует дыму проникнуть во все части мяса и оно не будет лучшего качества. Говядину прежде копчения пускают несколько раз в кипяток, тотчас вынимают и натирают солью с небольшою примесью селитры, осыпают отрубями, потом коптят слабым дымом от 6 до 8 недель. Для копчения выбирают преимущественного грудинку и части мяса с ребрами. Коптить лучше большими, чем маленькими кусками. От баранины коптят обыкновенно заднюю часть, т. е. четверть, которую натирают солью с селитрою, оставляют дня на два под гнетом, часто переворачивая. Если мясо старо и жестко, то его прежде бьют колотушками. В дыму не следует держать его так долго, как говядину. Из задних четвертей свинины делаются окорока (ветчина). Свиное сало коптится так же, как и свинина, чтобы жир не вытек из него, сало кладут на две недели в холодную воду, которую каждый день переменяют. Гусей копят целыми половинками или разрезанными на куски. В первом случае подрезывают у гусей спину и натирают их солью, кладут на несколько времени в рассол, распирают внутри палочками, чтобы они не ссохлись при копчении. Вынувши их из рассола, дают стечь с них воде и немного просохнуть и тогда же на 8-й день вешают в коптильню. Можно обернуть их холстиной, или бумагой, или осыпать отрубями. Вынувши из коптильни, вешают их еще на восемь дней в комнате на жердях. Большую рыбу надобно распластить и распереть палочками. Если рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обертывать полотном или бумагою, или облепить тестом. Копчение продолжать более или менее, смотря по роду рыбы или по другим обстоятельствам. Для форелей, щук, карпов, угрей довольно четырех дней, а для лососины нужно три недели. Сельди коптят в одни сутки. Если коптить давно посоленных сельдей, то прежде надобно вынуть из них икру и молоки, которые придадут им горький вкус, и вымочить в воде.

Говядина, копченная другим способом

Говядина, копченная другим способом Свежую говядину натереть со всех сторон солью с селитрой; потом, когда остынет, складывать в куски, один кусок на другой в ящик, пересыпая их солью, которой вообще должно выйти на 400 г мяса 17 г; селитры же 50 г на 2 кг соли, следовательно на 48 кг мяса - 2 кг соли и 50 г селитры. Так посоленное мясо держится в теплом месте 12 - 18 часов, потом выносится на холод и вешается в трубу крестьянской избы или в черной простой бане над самой печкой, чтобы мясо и коптилось и вместе жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать так 3 - 5 дней.

Копчение мяса по-гамбургски

Копчение мяса по-гамбургски Говядину по-гамбургски коптят так: опустить мясо в кипяток; когда раз вскипит, вынуть его тотчас из воды, натереть солью с селитрой, посадить в довольно теплую печь на 12 часов, потом обвязать бумагой и коптить 5 дней. На 24 кг мяса берется соли 1 кг и 25 г селитры.

Соление и копчение телятины

Соление и копчение телятины Взять две задние части большого теленка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять 400 г соли, 12 г селитры и 100 г сахару, мелко истолочь, смешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадочку, осыпать оставшейся солью, наложить кружок и на него тяжелый гнет, подержать в комнате один день, поставить в холодное место на две недели, переворачивая куски дня через два. Некоторые, если соку окажется мало, кипятят чашку воды с половиной ложки соли и, остудив, обливают телятину. Через 2 - 3 недели вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть и коптить 2 недели; потом дать повисеть на сквозном ветру в прохладном чулане; когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте. Телячий копченый окорок очень вкусен. Его можно и не коптить, а сварить, как солонину.

Соление и копчение баранины

Соление и копчение баранины Приготовляется точно так же, как и телятина, и точно так же употребляется.

Лучший способ для долгого сбережения копченого мяса

Лучший способ для долгого сбережения копченого мяса Берется ящик без трещин и без скважин, на дно его насыпается на несколько пальцев просеянной золы, на нее кладется слой мяса, который засыпается золой, и так далее, пока ящик весь наполнится; в положенное таким образом мясо не может проникнуть воздух и насекомые, портящие мясо и выводящие в нем гусениц (червей). Перед укладыванием в ящик надобно

обтереть мясо свертком соломы, для того, чтобы очистить его от сырости, находящейся на его поверхности. Такие ящики надобно держать не в погребах, а в сухих чуланах. Вместо золы можно употреблять сухие опилки, особенно можжевеловые. Впрочем, хорошо выкопченное мясо не портят черви, особенно если при солении оно было пропитано пряностями и перцем.

Вкусная, питательная солонина

Вкусная, питательная солонина Всегда целесообразно заготовить впрок разнообразное мясо: и жареное, и вареное, и сол ˚ное, и копченое. Вытереть свежую говядину полотенцем (порционные куски, 200-400 г) от крови, вынуть кости, кроме мелких р˚бер и хрящей, натереть со всех сторон сухой солью, смешанной с селитрой и специями. Охладить мясо и потом сложить его в выпаренный дубовый бочонок (большие куски в середину). На дно бочонка посыпать соль с селитрой, лавровый лист, ч˚рный перец, уложить 1 ряд и снова пересыпать солью, селитрой и специями. И так дальше. Закрыть бочонок кружком с гн˚том, подержать 3-4 дня, когда начн˚т выступать рассол, закрыть крышкой и осмолить. 2 раза в неделю переворачивать бочонок, чтобы вышел воздух и рассол впитался в мясо. Через 3 недели выставить в подвал, на л˚д. На 24 кг мяса бер˚тся соли 900 г, селитры (25,2 г), по 12,6 г коландры (кориандра), майорана, базилика, лаврового листа, красного и ч˚рного перца, можно добавить шафран, чабрец и чеснок. Крышка бочонка должна быть хорошо прит˚рта и засмолена.

Копч˚ная говядина по-гамбургски

Копч˚ная говядина по-гамбургски Опустить говядину в кипяток, дать закипеть, вынуть, обсушить на решете, натереть солью с селитрой и посадить в горшке в т˚плую печь или на дворе в тени на 12 часов. Потом обвязать куски белой бумагой и коптить 5 дней в коптильне. На 24 кг мяса бер˚тся 900 г соли и 25,2 г селитры.

Соление и копчение телятины

Соление и копчение телятины Знатоки и гурманы высоко ценят нежную копченую солонину из телятины. Берут 2 задние части тел˚нка. Отрубить кости ноги и всю почечную часть, чтобы остались круглые куски, снять лишний жир. Смешивают 400 г соли, 12,6 г селитры и 50 г сахара и этим составом натирают телятину. Куски укладывают в кадочку (до 1 ведра), пересыпая оставшейся солью, ложат сверху деревянный кружок и груз, выдерживают сутки в тепле, а затем 2 недели в подвале, переворачивая куски через 2-3 дня. После этого сол˚ную телятину вынимают, обсушивают, обтирают и коптят 2 недели. Потом телятине дают повисеть на сквозняке в холодной кладовке. Варят

е˚ как ветчину или подают к столу запеченной в тесте в крупчатой пшеничной муке 3 сорта

Копчение ветчины без дыма

Копчение ветчины без дыма Берут 400 г сажи от дров и растворяют в 2,5 л воды, варят до уваривания половины воды, настаивают 2-3 часа, сливают через фильтр, гущу отбрасывают. В оставшуюся т˚мнокоричневую (как кофе) воду всыпать горсть соли, распустить и положить мясо и вымачивать: -- говядина (1-3 кг) -- 20-24 часа; -- полотки сала -- 4-6 часов; -- колбасы, язык, гусиные полотки -- 4-5 часов. После этого ветчину провялить на солнце и ветре и хранить в сухом месте.

Ветчина сол˚ная

Ветчина сол˚ная Разделывают грудинку, лопатки, филеи на порции по 1/2 фунту (200 г), шпик (сало) -- 1/4 фунта (100 г). Солят в бочонках. На 40 кг свинины берут 2 кг соли, 64 г селитры, 128 г сахарапеска (128 г), 25,6 г буры (борная кислота), 5 листков лаврового листа, 44,8 г гвоздики, 64 г ч˚рного перца, 128 г кориандра, майорана, чеснока или лука. Удалить кровь с мяса, натереть солью с бурой, селитрой с измельч˚нными сухими специями. Солят как обычно, пересыпая дно и каждый слой солью и специями.

Ветчина сол˚ная, копченая по-вестфальски

Ветчина сол˚ная, копченая по-вестфальски На 3,6 кг соли кладут 64 г селитры и 400 г сахара-песка. После просаливания ветчины е˚ обтирают досуха пшеничными отрубями и просушивают 2-3 дня на чердаке, затем коптят 2-3 недели в домашней коптильне на смолистом сырье с перерывами на 2-3 часа в день.

Сол˚ные филеи и языки

Сол˚ные филеи и языки Их вымачивают в крови 2 суток, потом вытирают досуха и выбивают пестиками, укладывают в бочонки. На 40 фунтов языков (филеев) бер˚тся сухой соли 1,25 фунта (500 г), селитры 3 золотника (12,6 г), ч˚рного и красного перца, лаврового листа, гвоздики, кориандра по 1,5 золотника (6,3 г). Специи растереть. Филеи 2 суток держат в тепле, а потом осмоливают бочонок и выносят на холод в подвал. Держат с ноября по март, используют. Бочонки регулярно переворачивают.

Колбасы по-домашнему

Колбасы по-домашнему Взять 4 кг нежирной свинины, 2 кг говядины от толстого филея, нарезать мелко, прибавить 2 кг шпика (сала), нарезанного длинными полосками. Положить 6,3 г селитры, 2 стакана рома, размешать и наполнить воловью или свиную вымытую кишку, плотно набить фаршем и положить под пресс на 2 дня, затем коптить 3 недели до готовности.

Колбасы -- литовские, копч˚ные

Колбасы -- литовские, копч˚ные Берут 4 кг свинины без жил, 1,2 кг говядины и 800 г дичи (лось, серна, косуля), измельчить мясо, нарезать полосками шпик, затем избить его колотушкой со специями. Перца красного в специи кладут 25,6 г, ч˚рного -- 12,8 г, гвоздики, лаврового листа, майорана -- по 6,4 г. Набивают фарш в кишки, пересыпая 20 лотами сухой соли и 1 лотом селитры. Вливают в фарш 3/4 стакана спирта. Затем колбасы ложат на 2 дня в тепло под пресс, а потом в кладовой -- 3-4 дня. Коптят после просушки 2 недели, после чего выдерживают на чердаке, на сквозняке 2-3 недели. Хранят в сухой ржи, хмеле, свежем сене и золе.

Копченая колбаса по-итальянски

Копченая колбаса по-итальянски Измельчают 23 фунта (9,2 кг) свинины и 4 фунта (1,6 кг) говядины. Обсушить фарш на решете 24 часа. Нарезать кусочками (4-5 мм) шпик, посолить 12 лотами сухой соли и оставить на сутки. Обсохшее мясо посолить 400 г соли с 2 лотами (25,6 г) красного перца, внести 12,8 г -- ч ˚рного перца, 25,6 г -корицы, 12,8 г -- селитры, 1 т˚ртый мускатный орех, 8-10 капель сока чеснока. Наполнить фаршем сол˚ные свиные кишки и вымоченные 2-3 часа в вине (спирте), наколоть иголкой, первязать, повесить в холодное место. Коптить 1-2 недели ветками можжевельника, кориандра, ели. Повесить на чердак, смазав растительным маслом с вином (водкой).

Колбасы по-венски

Колбасы по-венски Приготовляют 2 кг говядины и 1,2 кг свинины, выкладывают на решето на 24 часа. 1,2 кг верхнего шпика (сало) нарезают 4-5 мм кусочками солят 40 г соли и выдерживают 4-5 часов. Смешивают фарш, прибавляют 100 г соли, 30 г кардамона, 40 г красного перца, размешивают и наполняют плотно кишки. Далее поступают как с колбасами по-итальянски.

Сосиски свиные копч˚ные

Сосиски свиные копч˚ные Берут 6 кг постной и 2 кг жирной свинины, мелко измельчают, готовят специи: 12,6 г селитры, соли по вкусу (300 г), 25,6 г майорана, 19,2 г красного, 9,6 г ч˚рного перца. Затем смешивают их с фаршем и набивают кишки, держат их в тепле 20 часов. Проветривают на холоде и коптят 1,5 недели. Подают на стол с капустой и горчицей.

Финский пальтен из ржаной муки

Финский пальтен из ржаной муки Процедить 0,5 л свиной крови, взять 600 г мелко изрезанного свиного жира (почечного), 1 столовую ложку соли, 1-1,5 кг ржаной муки, и замесить густое тесто, сделать из него шарики (величиной с яблоко), сварить их в

сол˚ном кипятке, остудить. Когда понадобятся -- жарить кружками, на масле с яблоками. Хранятся на холоде -- до 1 месяца.

Кровяные колбаски по-домашнему

Кровяные колбаски по-домашнему Смешивают кровь, горячее молоко, кусочки шпика, специи (как для копч˚ной колбасы) с рисовой, пшеничной, гречневой кашей, наполняют ими кишки и жарят на масле. Подают на стол перед бульоном.

Колбаса по-французски

Колбаса по-французски Мелко рубят 2,4 кг свежей свинины и 400 г вареного шпика. В фарш всыпают 3,5 стакана измельч˚нных сухарей, вбивают 24 сырых яйца, 3 стакана сливок, нежной корицы, мускатного ореха, лимонной корки и сахара, смешать, набить кишки, варить 30 мин. на сильном огне.

Немецкая колбаса

Немецкая колбаса Протереть свежую свиную печ˚нку сквозь дуршлаг, влить в не˚ 3,75 стакана свиной крови, всыпать майорана, гвоздики, перца красного и ч˚рного, соли. 2,5 вар˚ного шпика нарезать полосками. Сложить фарш, набить кишки, варить 1 час, поджарить. Хранить в банках, в смальце.

Сосиски из гусиных печ˚нок

Сосиски из гусиных печ˚нок Протереть на т˚рке 20 гусиных печ˚нок, всыпать в них 1/2 т˚ртой булки, 1/2 стакана сливок, соли, мускатного ореха, майорана и 2 ложки оливкового масла, 3/4 стакана красного вина, прожаренный лук-шарлот, 4 яичных желтка, размешать и набить кишки. Варить в мясном бульоне около 1 часа, перемыть в холодной воде и поджарить.

Сосиски из мозгов

Сосиски из мозгов Отварить в сол˚ной воде телячьи мозги. Изрубить их с хлебом, размоченным в сливках и выжатым. Прибавить в смесь 100 г сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, растереть вс˚ до белого состояния массы, положить 8 желтков, сливок, в которых мокла булка. Вс˚ размешать и набить кишки, отварить в молоке пополам с водой, поджарить на сливочном крестьянском масле.

МАРИНОВАНИЕ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Индейка в маринаде

Индейка в маринаде Изжарить птицу, нарезать мясо ломтиками, остудить и сложить в банку. Налить остывшего, пряного уксуса (на 0,5 л уксуса берут 2 ложки соли, шинкованного сельдерея, петрушки, моркови и луковицу, 2-3 г ч ˚рного перца, 1-2 г лаврового листа, горсть мускатного цвета, гвоздики (для любителей: корицы, кардамона и чеснока). Пода ˚тся под белым соусом.

Гуси и утки в маринаде

Гуси и утки в маринаде Готовится как и индейка. Пода˚тся под красным соусом.

Соление диких уток

Соление диких уток Очистить, распластать тушку, посолить в маленьком бочонке. Взять на 400 г соли -- 12,8 г селитры, закрыть крышкой, осмолить и поставить в подвал (лучше на л˚д) на хранение.

Маринованный рулет из гуся

Маринованный рулет из гуся Подготовить гуся, как обычно. Затем осторожно вынуть кости, распластать его. Взять печ˚нку этого гуся, тел˚нка и 3 фунта телятины. Вс˚ это нарубить вместе, истолочь как тесто, посыпать солью, молотым ч˚рным перцем, положить в середину трюфелей или белых грибов, маринованных корнишонов или пикулей. Гуся свернуть в трубочку, обмотать крепкими нитками, зашить в салфетку и варить 2,5 часа. Потом сложить в банку, горшок, залить пряным уксусом пополам с водой (готовится как для индейки) и вскипятить. Сохраняется более 1 месяца.

Маринованные бекасы и рябчики

Маринованные бекасы и рябчики Куски дичи жарятся в масле, укладываются в банки (кадочки) и заливаются пряным уксусом, как это рекомендованно для гуся.

Копчение рыбы и птиц

Копчение рыбы и птиц На противень, большую сковороду положить мокрую солому, а на не˚ подготовленную к копчению рыбу (солят куски рыбы, выдерживая их 24 часа) и ставят на огонь, на дворе, солома да˚т смолистый дым и рыба коптится.

Соление и копчение гусиных полотков

Соление и копчение гусиных полотков Чтобы приготовить этот деликатес, берут жирного ноябрьского гуся, разрезают тушку на 2 части, вынимают все кости, кроме костей ног, солят. Куски гуся часто солят вместе с говядиной в одном бочонке. На 20 пар полотков (вес -- 32 кг), бер˚тся сухой соли 1 кг, селитры 51,2 г, кориандра -- 89,6 г, красного перца -- 12,8 г, лаврового листа -- 38,4 г, ч˚рного перца -- 38,4 г, гвоздики -25,6 г, вс˚ мелко истолочь (кроме кориандра) и складывая полотки в бочонок слоями, пересыпать их специями и пряными травами. Затем накрыть бочонок крышкой и на не˚ поставить груз. Выдержать в тепле 2 суток, пока не распустится соль. Тогда бочонок осмоливается и выносится в подвал. Любители могут св˚ртывать полотки, перевязывая их шпагатом, в виде усеч˚нного конуса с ножкой на конце, и потом складывать в бочку. В этом случае, внутрь полотков можно класть огурцы-пикули, грибы: рыжики, грузди,

маслины, маленькие яблоки или кусочки айвы. Бочонок надо переворачивать 1 раз в неделю. Затем в марте -полотки вынуть, протереть пшеничными отрубями, просушить на чердаке и прокоптить в домашней коптильне в течение 3 недель, прерывая копчение на 2-3 часа в день. Вареные, сол˚ные и копченые полотки очень вкусны с хреном и красным столовым малоалкогольным вином.

Копч˚ный рулет из гусиных потрошков

Копч˚ный рулет из гусиных потрошков На 16 кг потрошков бер˚тся 400) соли, 12,6 г селитры, св˚ртывается рулет, обвязывается шелковой крепкой ниткой, зав˚ртывается в полотно, холст и укладывается в кадочку рядами, пересыпается солью. Готовится рассол со специями (на 15 стаканов воды -- 1 фунт соли). Залить рассол в потрошки, нагрузить крышку бочонка камнем. Оставить на 8 дней, потом обсушить и повесить коптить в коптильне на крючки в течение 7 дней, а затем подержать месяц на сильном сквозном ветре (сквозняке).

Заяц (кролик) копч˚ный

Заяц (кролик) копч˚ный Приготовляется так, как и гусь. Фаршируют и грибами, и яблоками, подают с гречневой кашей, жаренным картофелем к столу.

ДОМАШНЕЕ МАСЛО

Парижское масло

Парижское масло Поставить молоко на л˚д на 2 часа. Затем вскипятить, остудить до температуры парного молока и на маслобойке взбить масло, прибавить в него морковного сока. На 16 кг масла вливают 1 стакан сока.

Искусственное масло

Искусственное масло Берут 5 фунтов (2 кг) бараньего жира, мелко нарезают, укладывают в кастрюлю, добавляют 1,5 стакана молока, кипятят 2-3 раза, процеживают жир сквозь сито, затем растирают деревянной лопаточкой до образования гладкой массы. Ложат в не˚ 4 лота (51,2 г) высушенной корки, прожаренной с раст˚ртыми 2 картофелинами и 2 луковицами. Всю массу жира растирают и укладывают в горшочки для хранения.

Фритюр

Фритюр Собрать свежий говяжий жир, мелко нарезать, растопить и процедить через сито. Вскипятить его с мелконарезанными антоновскими яблоками и процедить в горшок.

Деш˚вое масло с хлебом

Деш˚вое масло с хлебом Сварить 15 шт. крупного картофеля, протереть через редкое сито, положить в массу 8-10 ложек густой

сметаны, размешать, влить чайную чашку горячей воды, сбивая массу. Затем, продолжая сбивать, вливать немного холодной воды, со льдом, пока не собь˚тся масло. Затем подавать на стол.

СЫРЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

Сыр швейцарский

Сыр швейцарский Взять ведро свежего молока, влить 0,5 л сливок, поставить на плиту и подогреть до 30 С . Взять 2 бутылки подпушки (сыворотка из молока выдерживается в телячьем желудке в т˚плом месте) и мешать лопаточкой, пока молоко не обратится в творог. Затем снять кастрюлю с огня, отделить творог, выжать слегка от сыворотки. Творог сложить в деревянную форму, на е˚ дно положить полотно с дырочками. На творог положить дощечки, груз на 24 часа, пока сыр не обсохнет. Вынуть его, натереть с двух боков солью. Через 3-4 дня перевернуть и снова натереть солью. Через 2-3 недели сыр готов и не отличается от швейцарского. Хранится около 2 лет. Можно выдерживать сыр зав˚рнутым в белое полотно, смоченное сол˚ной водой, пивом и белым вином.

Подкез

Подкез Взять 6 фунтов (2,4 кг) свежего творога, дать стечь сыворотке и положить в горшок. Обвязать полотенцем и поставить на кухне на 2 недели. Затем снять плесень, переложить в миску и перемешать. В массу влить 2 стакана сметаны и 1 рюмку хереса, шафрана в порошке (ж˚лтый цвет сыра) и 2 ложки мелкой соли. Размешать. Сохранять в формовых банках с крышками.

Сыр Стильтон

Сыр Стильтон Взять 10 штофов парного молока (штоф -- 6 стаканов по 200 мл), 5 штофов свежих сливок, перемешать, влить немного кипятка, влить подпушку, вновь перемешать. Когда сырная масса сверн˚тся, разделить ложкой е˚ на комки, просолить и положить в мешочек под пресс на 2 часа. Сыворотку вскипятить, положить в не˚ на 1/2 часа находившийся под прессом сыр и снова положить под пресс уже в форму. Обвить кругом холстиной (верх и вниз открыты). Положить сыр на доску в сухой т˚плой комнате, переворачивать 2 раза в день. Выдерживать так 3 месяца, сыр затвердеет. Затем сделать в середине головки сыра отверстие (в палец толщиной на глубину 5-6 см), налить в него малаги или мускатного вина, отверстие закрыть вынутым сыром и поставить сыр в сухой погреб. Вино впитается в сыр и придаст ему превосходный запах и вкус.

Сыр сладкий, земляничный, вишневый или малиновый

Сыр сладкий, земляничный, вишневый или малиновый Готовится так, как швейцарский, только в творог, перед

размешиванием, вливается земляничный или другой сироп. Сыр в форме надо обложить листьями из салата или петрушки. Использовать его надо в течение 3-4 дней.

Сыр обыкновенный с апельсиновой коркой

Сыр обыкновенный с апельсиновой коркой 4 стакана творога, 2 полных ложки густой сметаны, 1 полную ложку сливочного масла, немножко соли, 2-3 куска сахара, сушеной, истолч˚нной цедры из 1/2 апельсина, смешать, разложить в мешочки и положить под пресс на 2-3 дня.

По страницам старинных кулинарных книг

ПУДИНГИ (ШАРЛОТКИ, СУФЛЕ, ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ)

Пудинг из творога.

Пудинг из творога. Положить под пресс 2 фунта (800 г) свежего творога. Протереть сквозь решето, вбить 5 яиц, вложить 1/2 стакана сахара-песка, 1/4 фунта сливочного масла, 2 чайных ложки муки растереть в однородную массу, положить изюм. Намазать салфетку 1/2 ложки масла, положить творог, завернуть края салфетки четыр˚хугольтником, обвязать ниткой, варить 2 часа. Облить соусом из сливочного масла или вишн˚вым сиропом, или соусом с ромом.

Плум-пудинг.

Плум-пудинг. Размешать в миске 1/4 фунта измельч˚нных цукатов, 1/2 фунта кишмиша, 1/4 фунта корицы, 1/4 фунта сахарной коринки, 1 белую булку, 1 фунт измельч˚нного почечного сала, 1/2 фунта мозгов из крупных костей, 1/2 фунта муки, 3/4 фунта мелкого сахара, цедру с 1 лимона, мускатный орех, вс˚ это размешать. Затем развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкой рома, вбить 9 свежих яиц, размешать. Массу переложить на намазанную маслом салфетку, завернуть края, перевязать нитками. Варить 4 часа на л˚гком огне. Снять салфетку, облить ромом, зажечь его и пылающим подать на стол с ромом и сабаионом. Плум-пудинг готовят к Рождеству Христову.

Пудинг из щуки.

Пудинг из щуки. Растереть добела 2 фунта мяса без костей щуки с 1/4 фунта масла. Вбить туда 5-6 яиц, положить 1 поджаренную луковицу, укроп, 1/4 чайной ложки мускатного ореха, мякоть 1 белого хлеба, намоченную в молоке, размешать. Варить в салфетке 2 часа. Подавать, облить пудинг-соусом (3 ложки мучной поджарки, 1/2 луковицы, 6 измельч˚нных сарделек, вс˚ это поджарить, положить 1/2 чайной ложки каперсов, 3 ломтика лимона, подлить 2,5 стакана бульона, прокипятить, процедить.

Пудинг из абрикосов (персиков) или моркови. Сварить 2 фунта

Пудинг из абрикосов (персиков) или моркови. Сварить 2 фунта свежих абрикосов без косточек. Протереть сквозь сито. На 1 фунт пюре взять 2 стакана сахара-песка, варить до покраснения и тестообразной густоты. Положить в него 8 желтков, столовую ложку пшеничной муки, 1 стол. ложку рисовой (картофельной) муки, 1/4 фунта сливочного масла, взбить, довести до горячего состояния и влить рюмочку рома, положить 2 взбитых белка, переложить в форму с маслом и осыпанную рисовой мукой, варить на водяной бане 1 час. Пудинг полить сабаионом.

Пудинг из грецких орехов или каштанов.

Пудинг из грецких орехов или каштанов. Мелко истолочь ядра 1 фунта грецких орехов (каштанов), смешать с 6 желтками, раст˚ртыми с сахаром и 2 ложками масла. Взять 1 стакан белых сухарей, 2 стакана молока и смешать с орехами, положить 6 взбитых белков, размешать. Варить в форме с маслом и сухарями 1,5 часа. Облить маслом.

1 фунт т˚ртых каштанов разварить в 1/2 бутылки сливок, растереть в пюре, развести 1/2 бутылки сливок, положить 1/2 стакана сахара, 50 г раст˚ртого с 3/4 стакана муки, сливочного масла, варить в форме, как и ореховый пудинг на водяной бане 45 минут. Облить пудинг соусом из красного вина или сабионом, соусом с ромом.

Пудинг из мака.

Пудинг из мака. Перемыть 1,5 стакана белого мака, обварить кипятком, истолочь его с 1,25 стакана сахара, 10-12 шт. толч˚ного горького миндаля, мешать лопаточкой, вбивая по одному 10 желтков, а затем пену 10 взбитых белков. Переложить массу в треугольную форму и поставить в духовку на 30 мин. Осыпать сахаром.

Пудинг краковский из круп со сметаной.

Пудинг краковский из круп со сметаной. 1 стакан пшеничной крупы, 1/2 стакана сахара, 2 стакана сметаны и 1 рюмку рома размешать, переложить в форму, намазанную маслом и сухарями, поставить е˚ в печь на 45 минут. Облить вишн˚вым, малиновым или земляничным сиропом.

Пудинг из вина.

Пудинг из вина. Поджарить 2 стакана белых сухарей в 1 ложке масла, залить вскипяченное вино (1 стакан), размешать. Ложку масла растереть добела, смешать с 6 желтками, 3 ложками сахара-песка, 1 щепоткой корицы, смешать вс˚ это с 1 белой булкой, добавить 6 вспен˚нных белков, переложить в форму, испечь в духовке.

Пудинг из тыквы.

Пудинг из тыквы. Нарезать половину тыквы ломтиками,

сварить в молоке, протереть сквозь сито. Всыпать в не˚ 1 ложку белых сухарей, 1/4 стакана сахара, 1/4 чайной ложки корицы, остудить. Вбить 5 желтков, положить 1 ложку сливочного масла, пену из 5 белков. Сложить в форму, испечь в печи или духовке.

Пудинг из разварной говядины.

Пудинг из разварной говядины. 2 фунта говядины измельчить, 1-2 луковицы поджарить в масле (1 ложка), всыпать говядину, немного поджарить, посолить. Влить 1/2-1 стакан сметаны, вбить 2-3 яйца, положить перца, 1/2 стакана белых сухарей. Кастрюлю смазать маслом и посыпать сухарями, положить массу, запечь в печи. Облить соусом из шампиньонов.

Пудинг из картофеля.

Пудинг из картофеля. Разварить в молоке и протереть 2,5 фунта картофеля. На 1,5 стакана картофельной массы взять 7 желтков, раст˚ртых добела с 4 столовыми ложками сахара, 1,5 ложки горячего масла, 1,5 ложки толч˚ной корицы, размешать, положить 7 взбитых белков. Переложить в форму, намазанную маслом и осыпанную сухарями. Поставить в печь (духовку) на 15 минут. Облить маслом. Пудинг обложить сол˚ными рыжиками.

Грушевый пудинг.

Грушевый пудинг. Нарезать ломтями 12 груш, осыпать их 1/4 стакана сахара-песка, добавить щепотку корицы, 3-4 гвоздички, влить 1/4 стакана воды, 1/2 стакана вина, варить в кастрюле на сильном огне, пока не выкипит сок. Остудить. Затем 6 желтков растереть добела с 1/4 стакана сахара, смешать с 1 ложкой масла, 1/4 фунта белой булки с молоком, лимонной цедры, размешать, положить 6 взбитых белков. Слой пудинговой массы сложить в форму, на не˚ положить слой груш, затем снова слой массы и так доверха. Испечь в духовке, обсыпать сахаром.

Пудинг славянский.

Пудинг славянский. Развести 4 стаканами сливок и размешать 3/4 стакана сахара-песка, 2 ст.ложки сладкого миндаля, 1 стол. ложку шоколада, 2 стол.ложки ржаных сухарей, 6 яиц, положить в массу 1/4 фунта (100 г) изюма. Варить в форме сначала на плите, а за час до отпуска - на водяной бане. Облить соусом из вина (вскипятить 2 стакана красного вина, 1 рюмку коньяка или рома, 1 стакан сахара, 1 щепотку корицы, 1 чайную ложку картофельной муки).

Пидинг английский с костными мозгами.

Пидинг английский с костными мозгами. Натереть на т˚рке 1/2 фунта белой булки без корки, залить 1 стаканом молока, 1,5 ложки раст˚ртого добела масла, вбить 7-8 желтков, размешать. В массу положить 1/4 фунта (80 г) воловьих мозгов, 1/4 фунта сахара, лимонной цедры, 7-8 шт. горького миндаля, 1/4 фунта

сладкого толч˚ного миндаля, 1/4 стакана изюма, 1/4 стакана сахарной коринки, корицы, соли. Вс˚ это размешать, вбить 7-8 взбитых белков, варить на салфетке 3-4 часа. Подать с ромом и сабаионом.

ШАРЛОТКИ

Шарлотка из ч˚рного хлеба.

Шарлотка из ч˚рного хлеба. Натереть 2 фунта ч˚рствого ч ˚рного хлеба. Поджарить его в кастрюле с 1/3 фунта (133 г) масла, всыпать 1/2 ложечки корицы, 3 гвоздички, цедру с 1/2 лимона, 1/2 стакана вина, ложку измельч˚нного апельсинового цуката, 1/3 стакана сахара. Стенки шарлотницы смазать маслом, осыпать сахаром. Положить в не˚ слой сухарей, слой измельч ˚нных антоновских яблок, осыпать их сахаром или полить вишн ˚вым вареньем без косточек и снова сухари, яблоки - доверху. Смазать маслом, осыпать сухарями и поставить в духовку на 2 часа. Отдельно подать сливки.

Шарлотка с вишнями.

Шарлотка с вишнями. Смешать 1 1/8 стакана сухарей с 6 раст ˚ртыми желтками в 3/4 стакана сахара, 1 стаканом молока и 2/3 топл˚ного сливочного масла, добавить корицу, взбить. Положить в массу 1,25 стакана вишен без косточек (1 ф. вишен) и 1/2 стакана апельсинового цуката, 6 взбитых белков, сложить вс˚ это в форму, вымазанную маслом и осыпанную 3 сухарями. Подать к блюду вишн˚вый соус (1/2 фунта вишен без косточек, 3-6 косточек истолочь, развести 1/2 стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана красного столового вина, положить немного корицы, цедры из 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки с водой, 1/4 фунта сахара, вскипятить, перемешать).

Шарлотка из сахарных сухарей

Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем из красной смородины. Розмочить 18 сахарных сухарей в 1,5 стаканах молока, смешанного с 2 желтками и 2 взбитыми белками и 1/4 стакана сахара. Обложить дно и бока шарлотницы сухарями. Влить 0,5 фунта варенья, положить снова сухари, ещ˚ 0,5 ф. варенья, прикрыть сухарями, поставить в печь.

Воздушные пироги - суфле

Суфле с вареньем.

Суфле с вареньем. Вскипятить 1,5 стакана молока с 50 г масла, 50 г муки, варить до загустения. Остудить, положить в массу 6-7 желтков, 1/3 фунта сахара, мускатного ореха, 3-4 зерна кардамона, лимонной цедры и 6-7 взбитых белков. Перемешать. Положить в круглый металлический сотейник 1,5 стакана варенья (по вкусу), насыпать наверх массу и поставить в духовку на 45

мин.

Суфле из грецких орехов.

Суфле из грецких орехов. Истолочь в ступке 1/2 фунта (200 г) ядер грецкого ореха, положить 2-3 белка, сложить в кастрюлю, вбить 5 желтков, добавить 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана сливок, варить до горячего состояния, протереть сквозь сито. Сложить в фаянсовую суфлейницу (кастрюльку), смешать с 10 взбитыми белками, поставить в печь на 8-10 мин. Подать со сливками.

Воздушный пирог из яблок.

Воздушный пирог из яблок. Испечь 1,5 фунта свежих яблок и сразу протереть сквозь сито. Смешать 2/3 стакана яблочного пюре с 6-7 взбитыми белками, добавить 1/2 стакана сахара-песка. Взбить в густую массу. Переложить на металлическое блюдо, в форму без дна, уплотнить массу деревянным кружком, снять форму, сделать 6-8 надрезов ножом наискось по всему пирогу (воздух входит внутрь и не да˚т пироги опасть), сверху посыпать сахаром, поставить в печь на 15 мин., как только подрумянится, сразу же подавать на стол со сливками.

Воздушный пирог из свежей земляники (малины).

Воздушный пирог из свежей земляники (малины). 3 стакана (1 фунт) малины или земляники протереть сквозь сито, слить сок, а оставшиеся 1/2 фунта (200 г) массы смешать с 6-7 взбитыми белками и 1/2 стакана сахара. Переложить на блюдо (см. ? 372) и поставить в печь на 10 мин.

Воздушный пирог с малиновым вареньем.

Воздушный пирог с малиновым или абрикосовым вареньем.

В 6-7 взбитых белков, перемешивая, класть понемногу 2/3 стакана густого варенья и 1/4 стакана сахара. Не переставая взбивать, переложить на блюдо в круглую, квадратную или треугольную форму без дна массу, уплотнить, сделать надрезы (см.? 362) и осыпать сахаром, печь в духовке 15 мин.

Воздушный пирог из черносливового (крыжовниковго) пюре.

Воздушный пирог из черносливового (крыжовниковго) пюре. Взять1/2 фунта чернослива или 1,5 фунта крыжовника, протереть со стаканом сахара, лимонной цедрой, корицей, уварить до полной густоты, остудить, добавить 5 взбитых белков, перемешать.

Воздушный пирог из 40 свежих слив.

Воздушный пирог из 40 свежих слив. Сделать сливовое пюре скорицей, 1/3 стакана сахара, прокипятить 5 минут, добавить 6-7 желтков и 1/2 стакана сахара, взбить, смешать с 1 ложкой масла, добавить 16 шт. горького миндаля, 1 стакан сухарей, 6-7 взбитых белков, перемешать, поставить в печь на 10-15 минут. Подавая, облить соусом из слив (15 шт. слив разварить в 2 стаканах воды, протереть с корицей, 3-6 шт. гвоздиками, смешать с 1/4 фунта (100 г) сахара, 1 стакан столового вина, вскипятить, влить 1 стол.ложку картофельной муки с водой, вскипятить).

Холодный рис с черносливом (или яблоками).

Холодный рис с черносливом (или яблоками). Сварить 1,5 стакана риса, кусок корицы, обварить кипятком по 1/2 стакана чернослива и изюма, остудить. Чернослив и изюм (яблоки - 5 шт.) смешать с рисом, прибавить сахара, ванили, варенье без сока, лимоннгго сока (10 мл). Сложить в мокрую форму, осыпанную сахаром, остудить, облить сиропом.

Каштаны со взбитыми сливками.

Каштаны со взбитыми сливками. Сварить и протереть сквозь сито 1 фунт каштанов. Массу на блюде разместить по краям, а в середину налить взбитыми сливками (1,5 стакана) с 1 стаканом сахара и ванилью.

Рис с вином.

Рис с вином. Сварить 1 стакан риса (1 фунт), сложить на блюдо. Всыпать 1 стакан измельч˚нного миндаля, 1/2 стакана коринки, 1/2 стакана сахара, облить 1 стаканом белого или красного сладкого вина.

Саго холодное с красным вином.

Саго холодное с красным вином. 1,5 стакана саго (крахмальные шарики) сварить до половины готовности. Долить 1,5 стакана красного вина, немного т˚ртой корицы, всыпать 1/2 стакана сахара, раст˚ртого с лимонной цедрой, варить до

загустения. Сложить саго в мокрую форму на блюдо, облить вишн ˚вым соусом

Снежки.

Снежки. Вскипятить молоко в широкой кастрюле и сразу класть в него ложкой один за другим 6 взбитых белков, посыпанных 1 ложкой сахара. Вынуть белки ложкой на блюдо, укладывая их горкой. 6 желтков растереть добела с 1/2 фунта сахара, развести оставшимся в кастрюле молоком, всыпать 1 чайную ложку ванили или лимонной цедры, довести до горячего состояния, но не давать вскипать. Этим сиропом облить осторожно снежки. Подать на последнее блюдо.

Яблоки жареные в кляре.

Яблоки жареные в кляре. 1,5 фунта крупных яблок нарезать на ломти, обтереть лимоном, сложить в металлическую тарелку, влить 1/2 рюмки рома, всыпать 1/4 стакана сахара, накрыть другой тарелкой, размешать, выдержать 30 мин.

Раскалить в сотейнике фритюр с маслом, влить в него 1 ложку водки, затеми брать вилкой каждый ломтик яблока, вмачивать в кляр и жарить во фритюре. Дать обсохнуть, сложить на тарелку, осыпать 1/2 стакана сахара, смешанного с 1 чайной ложкой корицы, поставить в духовку, печь 15 минут до подрумянивания корочки.

БЛИНЧИКИ

Блинчики обыкновенные.

Блинчики обыкновенные. Растереть 2 желтка в 1 чайной ложке сахара с 1/2 ложки масла, развести 3 стаканами молока, затем всыпать, размешивая 2 стакана муки и положить 2 взбитых белка. Поджаривают на сливочном масле.

Блинчики с творогом, фруктовой массой, печ˚нкой, разным фаршем.

Блинчики с творогом, фруктовой массой, печ˚нкой, разным фаршем. Поступить как и с обыкновенными . Поджарить с одной стороны, сложить соответствующую начинку, сложить в виде книжки, защипать и поджарить с обоих сторон.

Блины голландские.

Блины голландские. 1/3 стакана топл˚ного сливочного масла растереть добела, вбить 3 желтка, всыпать 1/3 стакана сахара, 50 г муки, размешать, вливая постепенно 1 1/8 стакана сливок, добавить соли, 6 взбитых белков, размешать. Испечь в печи, на плите. Сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, переложить вареньем, на 10 мин. поставить в печь. Облить меренгой из 4 белков и 1/2 фунта сахара.

Блины по-английски.

Блины по-английски. Взять 1/2 стакана муки, желтков,

сливок, 5/8 стакана топл˚ного масла (125 г), 1/3 стакана сахара, цедру 1 лимона, размешать, добавить 1/2 стакана белков. Жарить только с одной стороны на открытом огне (или в духовке), чтобы сверху блины подрумянились. Сложить на блюдо горкой, перекладывая соусом (сок из 1 лимона смешать с 1 стаканом столового вина и 1/4 стакана сахара). Блины облить меренгой .

Русские гречневые блины.

Русские гречневые блины. Замешать на дрожжах тесто из 4 стаканов гречневой муки (высшего сорта "шелковки"), тр˚х стаканов т˚плого молока, 1 ложки масла, 2 желтков, 3-6 золотников (12,6-25,2 г) сухих дрожжей, взбить лопаточкой, дать подняться, всыпать 1 ложечку соли и сахара, снова взбить, обварить 1,5-2 стак. молока, взбить, добавить 2 взбитых белка, дать подняться, брать осторожно ложкой и жарить с масле на чугунной сковороде. Тесто готовят за 4-6 часов до отпуска.

Блины пшеничные со взбитыми сливками.

Блины пшеничные со взбитыми сливками. Взять 2,5 стакана муки, размешать с 2 ложечками соли и сахара, 2 ложками дрожжей в 1,5 стаканах молока. Выдержать 3 часа в т˚плом месте, когда тесто поднимается, вбить 2 желтка, прибавить 3/4 стакана муки, развести молоком, влить 2 взбитых белка, смешать с 1/2 стакана густых взбитых сливок, дать опаре подняться, печь на плите.

Скороспелые гурьевские блины.

Скороспелые гурьевские блины. Замесить 2 фунта пшеничной муки в 2 стаканах кислого молока, добавить 8 яичных белков, по 2 чайных ложки соли и сахара, 1/2 фунта масла, влить 8 взбитых белков, смешать массу лопаточкой, испечь блины.

Царские блины.

Царские блины. Взять 1/2 фунта сливочного масла перемешать его с 6 желтками, 1 чайной ложкой сахара, поставить на л˚д и взбить пену. Приготовить бешамель: 3/4 стакана муки (1/4 фунта), развести 1,5 стакана сливок, прокипятить, перемешивая до загустения как тесто для блинов. Влить в него масло с желтками и сахаром, взбить, прибавить 1/2 ложки померанцевой воды, добавить 1/2 стакана густых сливок, печь на небольшой сковороде с маслом, блины не снимать ножом, а опрокидывать на блюдо, пересыпая каждый слой сахаром и обливая лимонным соком. Горку блинов украшают желе или вареньем. Это блюдо - любимое лакомство на масленице членов царской фамилии Романовых.

ГРЕНКИ-КРУТОНЫ

Крутоны - гренки белые, в масле.

Крутоны - гренки белые, в масле. 1,5 белой продолговатой

булки нарезать тонким, острым ножом на 12-18 кусочков и подсушить на солнце, в тепле, духовке. Затем на 1 мин. вмочить в молоко, чтобы они разбухли, сложить на сито, подсушить, обвалять в яйце, смешанной с сахаром и т°ртой корицей, поджарить в сливочном масле. Подать к ним варенье.

Крутоны из белого хлеба с миндал°м и вареньем.

Крутоны из белого хлеба с миндал°м и вареньем. Также как и выше. Только сухари обливают миндальным молоком (3/4 стакана сладкого миндаля, 5-6 кусков сахара, 1 стакан молока, вскипятить). На ломтик наложить толч°ного миндаля, варенья.

Гренки из белого хлеба с вином, черносливом и мармеладом. То же,

Гренки из белого хлеба с вином, черносливом и мармеладом. То же, что и гренки белые, только гренки обливают 1 стаканом белого (красного) сладкого (сухого) вина, затем их надо обвалять в сахаре. Или гренки поджарить с одной стороны в масле, осыпать сахаром, положить на поджаренную сторону пластинки мармелада, накрыть другой гренкой, осыпать сахаром, подрумянить на рошпоре. Подавая на стол, облить гренки соусом из прот°ртого чернослива с сахаром (50:50).

Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой.

Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой. Подрумянить в печи 12-18 сахарных сухарей, смазать их сливочным маслом и за 30 мин. до еды облить мармеладом из 6-8 абрикосов, сваренных и прот°ртых с 1/2 стакана сахара и 1 рюмкой мадеры или рома.

ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

Яйца жареные с сел°дкой (сардельками).

Яйца жареные с сел°дкой (сардельками). Очистить от костей 1-2 сел°дки или 12 сарделек мелко изрубить, смешать с 9-12 яйцами, жарить на сковородке с маслом (1/4 фунта). Вместо сел °док жарят и ломти ветчины с луком.

Печ°ные гусиные (индюшинные) яйца.

Печ°ные гусиные (индюшинные) яйца. Провертеть небольшие дырочки с 6 яйцах, выпустить желток и белок. Испечь густую яичницу в 2 ложках масла, протереть сквозь сито, положить 1 ложку сухарей, 1/4 ложки мускатного цвета, 1 ложку измельч °нного лука, влить 3-4 куриных яйца, размешать массу, если густая - добавить 1 ложку молока и влить е° тонким шприцем в яйцо. Яйца уложить на противень, испечь в духовке или печи.

Омлет с малиновым вареньем.

Омлет с малиновым (другим) вареньем. на 6 чел. взять 12 яиц, 4 ложки сахара-песка, цедры с 1/2 лимона и 2 з°рен кардамона и 50 г (1 полную столовую ложку масла). Взбить 6 желтков с 2 ложками сахара, всыпать цедру (кардамон), положить

6 взбитых белков, смешать и поджарить в печи на масле. Через 8 минут снять с печи, омлет опрокинуть на блюдо и положить 1/2 банки густого варенья. Омлет свернуть в трубку. Подобным образом приготовить и другие 6 яиц, свернуть омлет в новую трубку. Обе трубки подогреть в печи, положить на блюдо, разрезать на 12 порций наискось, посыпать сахаром.

Омлет с ветчиной и трюфелями (сморчками).

Омлет с ветчиной и трюфелями (сморчками). Изрубить 4-5 трюфелей, 1/2 фунта ветчины и истолочь их с 12-15 желтками, добавить в яичную массу соли, ч˚рного перца, 12-15 взбитых белков, размешать, посыпать петрушкой, изжарить в духовке, свернуть в трубочку. Разрезать наискось на порции.

КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ЛАЗАНКИ, СЫРНИКИ, КЛ?ЦКИ.

Колдуны литовские.

Колдуны литовские. Взять 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли, замесить крутое тесто, раскатать тонки. накладывать рядами шарики фарша, края смазать белками, защипать. Нарезать формой полумесяца или резцом на пирожки. Приготовить тесто, фарш из 3/4 говядины (филей, ссек, горбушка) и 3/4 фунта почечного жиар, измельчить, положить соли, 5 з˚рен красного и 10 з˚рен английского перца, 2 ложки измельч˚нной печ˚ной луковицы, 1/2 чайной ложки майорана (по вкусу), 1-2 ложки мясного бульона, размешать. Нарезать колдуны полумесяцем, величиной в полрюмки, сварить в сол˚ной воде (10 мин.). Подают горячими перед бульоном, едят, посыпая солью и красным перцем без масла. После них подают крепкий мясной бульон в чашках.

Пельмени с грибами и ветчиной.

Пельмени с грибами и ветчиной. Уваривают 1/3 фунта сушеных белых грибов, измельчают и поджаривают в сковроде в ложке масла с 1 луковицей, 1 ф. ветчины, добавляют соль, перец, 1-2 крутых яйца, смешивают в фарш. Готовят далее тесто и пельмени

Пельмени малороссийские.

Пельмени малороссийские. Тесто готовят как и в ? 403, только берут гречневую муку. Взять 3 стакана свежей черники (слив, вишен без косточек), размешать с 1/2 стаканом сахара. Начинить этим фаршем тесто. Облить пельмени сметаной с сахаром и 1 чайной ложкой корицы.

Вареники с вишнями, творогом, картофелем, сливами, черникой,

Вареники с вишнями, творогом, картофелем, сливами, черникой, грибами. Приготовить тесто (см.? 403), начинить его

2,5 фунта вишен без косточек, с 1/2 фунта сахара (или: 1,5 ф. творога, 1,5 ф. слив, черники, 4 стакана кислой капусты, 1,4 ф. сушеных грибов).

В капусту и грибы сахар не ложить, добавить перец, лук, соль по вкусу. Вишни с сахаром поставить на 3-4 часа на солнце, 5-6 вишн˚вых косточек крупно истолочь и вместе с вишнями без косточек прокипятить в 3/4 стакане воды, процедить сироп. Вишнями начинить вареники. Сварить, подавать к ним м˚д, вишн ˚вый сироп, свежую сметану.

Лапша на молоке с ванилью.

Лапша на молоке с ванилью. Приготовить домашнюю лапшу - 1 фунт Смотри Колдуны литовские), только тесто нашинковать мелко и подсушить на полоски. Вскипятить 4 стакана молока, 1 ложку сливочного масла, 4-5 кусков сахара, истолч˚нных с ванилью (или 2 ложки ванильного сахара), соли, положить лапшу по частям, перемешать. Часть лапши использовать как молочный суп. Остальное, 3/4 лапши выложить на блюдо, полить сливками, поставить в печь, обрызгивая сливками, пока лапша не подрумянится.

Равиоли - старинный рецепт.

Равиоли - старинный рецепт. Приготовить тесто на колдуны, лапшу, взять 3 желтка, 7 стол.ложек воды, ложечку соли и 1 фунт (400 г) муки. Раскатать тонко, нарезать квадратиками, положить фарш (1,5 фунта говяжьего филея, истолочь, измельчить на мясорубке с зеленью укропа, петрушки и сельдерея, смешанных с 1/4 ф. сливочного масла, солью и перцем, размешать). Затем защипать края теста, положить в кастрюлю с маслом, 1/4 ф. мозгов от костей и посыпать каждый ряд равиоли т˚ртым домашним сыром (простым белым, швейцарским), лучше пармезаном. Тушить под крышкой в печи до готовности.

ЛАЗАНКИ

Лазанки с маслом и луком.

Лазанки с маслом и луком. Приготовить тесто как для колдунов . Раскатать его на полосы, нарезать маленькие косые квадратики, опустить их в сол˚ный кипяток, откинуть на решето, облить холодной водой. Поджарить докрасна 2-3 измельч˚нных луковиц в 1 ложке масла, смешать с лазанками, прибавить ещ˚ 1-2 ложки масла, остудить. Сложить лазанки на металлическое блюдо, подсушить в печи.

Лазанки с сыром и сметаной.

Лазанки с сыром и сметаной. Приготовить тесто как для колдунов. Натереть на т˚рке 2 ф. домашнего белого сыра, смешать с 1 стаканом сметаны, 1 ложкой масла, 4 желтками, размешать с лазанками, сложить в форму с маслом, запечь,

остудить.

Ламанцы с маком и м˚дом.

Ламанцы с маком и м˚дом. Взять 1 ложку постного масла, соли, 7 стол. ложек воды, 1 ф. муки, замесить крутое тесто, раскатать тонко, сложить на плоский противень (лист), посыпанный мукой, порезать острым ножом на 4-угольные кусочки, подрумянить в печи и разломать на квадратики. 2 стакана мака обварить кипятком, растереть пестиком в ступке, положить 2/3 стакана м˚да (сахара), горького миндаля, влить около 1 стакана кипятка. Маковую массу переложить в салатник, облить ламанцы кипящим миндальным молоком, откинуть на решето. Затем рядами воткнуть в не˚ ламанцы.

Сырники вар˚ные.

Сырники вар˚ные. 3 фунта творога растереть с 6 яйцами, ложкой соли и сахара, масла, прибавить 2-3 столовые ложки сметаны, 1/2 стакана пшеничной муки, вымесить тесто и нарезать из него длинные полосы, которые потом разрезать наискось (по 20-30 мм), сварить в сол˚ной воде. Облить 1 ложкой масла, 1 стакан сметаны, посыпать корицей, сахаром и поставить в печь подрумяниться.

Кл˚цки саксонские.

Кл˚цки саксонские. 1,5 ложки масла, растереть добела с 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать муки, размешать густое тесто, добавить 5 взбитых белков, соли. Измельчить 1/4 фунта вар˚ной ветчины и 1/4 белой булки, нарезать маленькими кусочками, поджарить в ложке масла и смешать с тестом.

Сделать из него большие шарики, сварить в сол˚ной воде, облить подрумяненным луком с маслом.

Кл˚цки манные, мучные, картофельные, гречневые, миндальные.

Кл˚цки манные, мучные, картофельные, гречневые, миндальные. Готовятся так, как и саксонские. Бер˚тся только картофельное пюре, 3 стакана манной крупы, 1 стакан гречневой муки, 1/2 фунта т˚ртого сладкого и 15 шт. горького миндаля, свареных в 1/2 стакана молока.

КАШИ

Гурьевская каша с грецким орехом и вареньем.

Гурьевская каша с грецким орехом и вареньем. Обварить 1 фунта орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и снимать, складывать в тарелку образующиеся румяные пенки. Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупы, сварить жидкую кашу, всыпать в не˚ истолч˚нные ореха, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на блюде рант

из теста и положить: ряд пенок, ряд каши и т.д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать фруктами и вареньем.

Каша манная на миндальном молоке.

Каша манная на миндальном молоке. 10 шт. горького миндаля обварить в кипятке, истолочь, развести 6 стаканами кипятка, всыпать 3/4 стакана манки, варить до загустения, как обычно. Посыпать сахаром, загладить лопаточкой, подрумянить 5-8 мин. в духовке.

Каша пуховая.

Каша пуховая. Два стакана гречневой крупы (сорта "Ядрица") перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки. Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.

Каша картофельная пуховая.

Каша картофельная пуховая. Отваривают и протирают 2,5 фунта (1/2 гарнца) картофеля, солят. Подают к ней сахар с корицей и ванилью, миндальное или маковое молоко.

Лемешка - каша из гречневой муки.

Лемешка - каша из гречневой муки. На сковороде поджарить в печи 2 стакана гречневой муки, затем всыпать е°, часто мешая, в 4,5 стакана кипятка. Добавить соли, сахара по вкусу. Поставить в печь, подрумянить. Подают на стол с маслом.

Густая рисовая каша на молоке.

Густая рисовая каша на молоке. Эту кашу варят в постные дни на воде, в скоромные на бульоне или молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1, 5 стакана риса, кусок сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно. Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде вишн°вым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.

Каша рисовая с шоколадным соусом

Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками. Готовится как и каша ?420, только добавляется: 50 г шоколада с сахаром, 1/2 золотника (2,1 г) шафрана, 2-4 ложки т°ртого пармезана, 30-40 раковых шеек. Каша с пармезаном и раковыми шейками варится на мясном бульоне.

Каша рисовая, запеченная в тыкве.

Каша рисовая, запеченная в тыкве. Срезать верхушку 3/4-фунтовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10-15 мм толщиной.

Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить 1 стакан сметаны, 1/4 фунта (100 г) сливочного масла, толч°нной корицы, 1/4 стакана сахара, 1 стакан кишмиша с

коринкой, 5 желтков, 5-6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть е˚ срезанной крышкой, испечь в печи.

Овсянка на молоке с картофелем.

Овсянка на молоке с картофелем. 1 стакан овсяной крупы сварить в 3 стаканах молока, долить ещ˚ 3 стакана кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, 1/2 ложки масла, 1/2 стакана пюре из картофеля. Вс˚ это размешать до гладкости.

Каша из каштанов со взбитыми сливками.

Каша из каштанов со взбитыми сливками. Протереть 1 фунт (400 г) вар˚ных каштанов с 1/2 стакана сахара-песка сквозь сито, добавить 1 ложку сливок. Уложить е˚:, не приминая по краю круглого небольшого блюда, в середину налить 1 стакан густых сливок, смешанных перед подачей на стол, с 1/2 стакана сахара и ванилью.

Мамалыга по-румынски

Каша маисовая (кукурузная) на молоке (или мамалыга по-румынски). (9 стаканов молока размешать с 1-1,5 стаканами маисовой муки, добавить по 1 чайной ложке масла, сахара, соли, вскипятить, периодически перемешивая.

Каша маисовая на бульоне.

Каша маисовая на бульоне. Сварить мясной бульон (см.? 1). Взять 8 стаканов бульона, 1 стакан воды, размешать с 1 стаканом маисовой муки. Маисовый раствор протереть сквозь сито, добавить 1 столовую ложку масла, 2-3 желтка и 2-3 взбитых белка, посолить, внести 1 чайную ложку сахара, по желанию - ванили, миндального молока.

СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ПЕТИШУ, ДРАЧЕНЫ, ПОНЧИКИ, ВАТРУШКИ

Сло˚ные пирожки в виде рога изобилия с бешамелем.

Сло˚ные пирожки в виде рога изобилия с бешамелем.

Замесить сло˚ное тесто, раскатать на полоски. На конусовидных палочках, смоченных водой, свернуть пирожки в виде рога изобилия. Намазать их яйцом, подсушить и вставить в печь. Запечь, снять с палочек. Наполнить формочки сладким бешамелем и сразу подавать. Бешамель приготовить из 1 ложки сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1,5 стакана молока (сливок), прокипятить, всыпать сахар и лимонную цедру, ваниль или корицу, истолч˚нную с сахаром.

Пирог с вишнями на сметане.

Пирог с вишнями на сметане.

Раскатать 2 пласта теста. Взять эмалированное глубокое блюдо и покрыть его сначала первым пластом теста. На его середину положить чайную, плоскую, широкую чашку, дном

вверх. Кругом не° насыпать 1,5-2 фунта вишен без косточек, перемешать их с 1 стаканом сахара. Покрыть вс° вторым пластом теста, приготовленным на сметане и 1/4 стакана сахара, смазать яйцом. Поставить пирог в печь на 30-40 мин. Сок от вишен скопится в чашке. Подрезать пирог, вытащить осторожно чашку, сок разоль°тся по пирогу.

Пирог с крыжовником (малиной, земляникой, смородиной, яблоками)

Пирог с крыжовником (малиной, земляникой, смородиной, яблоками, черносливом, миндал°м, изюмом). Тесто готовится из 1/2 фунта масла, 1 фунта муки, 1 яйца, 1 ложки сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 ложки рома, лимонной цедры, 12 шт. горького миндаля. Замесить тесто, раскатать на 2 пласта. В металлическую форму (блюдо) положить нижний пласт с рантом-орнаментом из теста, испечь до 1/2 готовности в печи. Отдельно обварить кипятком 3 стакана крыжовника, смешанного с 1/2-1 стаканом сахара-песка, щепоткой толч°ной корицы.

Пирог накрыть верхним пластом теста с вырезанным орнаментом, обмазать желтком. Испечь в печи до полной готовности. В других случаях бер°тся начинка с 1,5 фунта измельч °нных яблок, 2-3 стакана земляники, малины, смородины, абрикосов.

Начинка для пирога со сливами приготовляется из 1 фунта чернослива, отваренного в кипятке и густого сиропа (с 1 фунтом сахара, 3/4 стакана вина, 1 фунтом миндаля, лимонной цедры, корицы и гвоздики). Вс° это тушится в печи, духовке. Затем остудить, смешать с 6 взбитыми белками, сложить на испеченный кружок теста, обвязать рантом из теста. Испечь в печи. Убрать фруктами, пирог оглазировать. Приготовляют и фруктовые сладкие пироги с вином и бешамелем.

Петишу заварное.

Петишу заварное.

В 1,5 стакана воды всыпать 1/2 чайной ложки соли, добавить 2/3 стакана топл°ного сливочного масла, вскипятить, сразу всыпать 1,5 стакана муки, вымешать лопаткой, пока тесто не будет отставать от стенок и дна кастрюльки. Снять с огня. В горячее тесто вбить 6 яиц, взбить лопаточкой, разложить тесто кучками на лист, смазанный маслом. Закругл°нной палочкой, в палец толщиной, смоченной водой, на каждом петишу сделать отверстие, осыпать сахаром-песком и поставить в печь на 15 мин. Всего выйдет 24 петишу. Осыпают петишу мелко истолч°нным миндал°м и поливают лимонным соком.

Петишу заварное с шоколадным бешамелем.

Петишу заварное с шоколадным бешамелем.

Готовится, как и петишу заварное, только готовое петишу вмачивается в шоколадный бешамель (2 чайных ложки сливочного масла, 1/3 стакана муки, 1/4 фунта порошка шоколада, 2-3 куска сахара, развести молоком, размешать и кипятить до загустения, протереть сквозь сито).

Пончики (с вареньем) по-старосветски.

Пончики (с вареньем) по-старосветски.

Берут стакан молока вместе с дрожжами (2-3 золотника), 2 стакана муки и месят тесто за 5 часов до обеда, ставят его на т˚плое место. Через 2 часа, когда тесто поднимется, надо выбить его лопаточкой, положить соли, 1/4 фунта (100 г) масла сливочного, 1/2 чайной ложки корицы, 5-6 з˚рен кардамона, щепотку ванили, цедры лимонной, 2-3 ложки рома (или вина типа мараскин, киршвассер), 1/2 чайной ложки соли, вымесить вс˚ это и поставить в т˚плое место на 1/2-1 час. Раскатать 2 круглых пласта из теста. Наложить на первый рядами кучки густого варенья, накрыть вторым пластом, вырезать пончики стаканом (24 штуки). Посыпать мукой лист, дать подняться пончикам. Сделать фритюр из гусиного, свиного сала, пополам со сливочным маслом, влить 1-2 ложки водки (чтобы сделать пончики суше). Опускать в кипящий фритюр по 5-6 пончиков зараз, жарить на л˚гком огне. Вынимать пончики дуршлаговой ложкой и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с порошком корицы.

Вместо варенья в пончики ложат яблочный мармелад (3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить 1/4 стакана сахара, и помешивая, уваривать до загустения) или творог, измельч˚нные вишни, сливы, груши, ягоды, фарш из мяса, рыбы.

Драчена.

Драчена.

Взять небольшую мисочку, положить в не˚ 1/8 фунта (50 г) сливочного масла, растереть его добела, в другой мисочке растереть 3 желтка с 1/4 стакана сахарной пудры. Смешать обе растирки, добавить 1/2 чайной ложки соли и 2 стакана пшеничной муки, подлить 2 стакана молока, размешать лопаточкой осторожно - сверху вниз. На большой сковороде распустить 1 ложку масла и вылить в не˚ жидкое тесто, поставить в печь на 30 мин.

Драчена по-старосветски.

Драчена по-старосветски.

10 желтков растереть добела со 100 г сахара-песка, 1,5 стакана муки, размешать, подливая постепенно 1 стакан сливок. Всыпать 1/2 ложечки соли. Выбивать тесто 30 мин. Добавить 5 взбитых белков, выложить тесто на сковороду с маслом,

поставить в печь на 20 минут.

Мнихи.

Мнихи.

Готовые крендели, пряники намочить в красном вине, поджарить в масле, посыпать сахаром или корицей.

Или : сухие крендели обварить кипятком, чтобы они разбухли, подсолить, облить сливочным маслом или сливками с сахаром и корицей. Мнихи приготовляют в дорожных условиях.

Червячки-запятые.

Червячки-запятые.

Приготовить тесто, как на лапшу, нарезать изогнутой формочкой как червячки, запятые, обжарить их до ж˚лтого цвета на сливочном масле, положить на блюдо, облить соусом из яиц, сахара, корицы и сметаны.

Вертута (греческое пирожное).

Вертута (греческое пирожное).

Замесить густое тесто из 2 яиц, 1,5 фунта муки и 2 полных яичных скорлупок воды. Раскатать тонкой, длинной полоской и намазать на не˚ фарш (1 фунт сладкого миндаля, 2 фунта грецких орехов обварить кипятком, очистить, истолочь с водой, развести 1/2 липового м˚да (липца), размешать в густую массу). Затем свернуть тесто с фаршем в трубку, чтобы оно приняло вид длинного рулета, уложить его плотно в кружок (как колбасу) на сковородку с маслом. Сверху посыпать ложкой сахара-песка, запечь в печи.

Пирожное туринское.

Пирожное туринское.

Вскипятить в кастрюле 1/2 стакана сливочного масла и 1/2 стакана молока и сразу всыпать 1 стакан муки, размешать до гладкости на малом огне. Остудить, вбить 3 яйца и взбивать деревянной лопаточкой, пока тесто не начн˚т тянуться.

Наложить тесто в большой шприц и выдавливать в виде палочек в кастрюлю (толщиной 5 мм, длиной 60-70 мм), варить их на л˚гком огне, когда всплывут, отобрать дуршлаговой ложкой, облить холодной водой, положить их в кастрюлю с маслом и облить соусом (2 стакана молока или сливок, 2 желтка, 2 ложки сахара, размешать, положить пену из 2 белков) пирожное и поставить в печь завариваться на 1 час.

Шотландские свадебные леп˚шки - русский вариант.

Шотландские свадебные леп˚шки - русский вариант.

Разогреть 3/8 фунта (150 г) свежего сливочного масла, положить в него 1/2 фунта (200 г) пшеничной муки, 1/2 чашки сахара-песка, 1/2 чашки порошка миндаля, 1/2 белка растереть, замесить тесто и раскатать толстую леп˚шку, разрезать е˚ на 6-8

частей, проткнуть очень часто вилкой, посадить на листе в печь. Держать леп˚шку в остывающей печи долго, пока не высохнет.

Булочки с вареньем и ромом.

Булочки с вареньем и ромом.

Купить 12-18 сдобных булочек в магазине, разрезать надвое, осторожно вынуть мякоть, наполнить пустое место густым вареньем или мармеладом, сложить в целую булочку и обмакнуть е˚ в 3/4 стакана сливок, смешанные 1/4 стакана сахара, 3-4 желтками, рюмкой ролма и корицей. Затем подсушить на сковороде в печи.

Немецкая булочка в России.

Немецкая булочка в России. Приготовить тесто, см.? 440, скатать булочки, чтобы они в готовом виде были величиной с репу. Смазать яйцом с водой. Поставить в печь, испечь. Дать остыть, срезать острым ножом их верхушки, вынуть ложечкой мякоть, обварить вместе со сливками, 1 ложкой масла, сахара, корицы, 1-2 яйцами, 1/2 стакана коринки, размешать до состояния густой каши, положить е˚ обратно в булочки, накрыть срезанными кружочками, перед этим смазать края яйцом. Осыпать сухарями с сахаром и поставить на 30 мин. в печь.

Эти булочки подаются в семьях поволжских, польских немцев на масленницу вместо блинов.

Пезы.

Пезы.

Половину муки (т.е. 0,5 ф.) размешать с 1 стаканом молока с дрожжами, замесить, дать подняться, добавить остальную муку, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца, домесить и поставить опару на т˚плое место. Когда тесто вторично поднимется, наделать круглых булочек, величиной с грецкий орех, обмакнуть каждую булочку в растопленное сливочное масло, разложить пезы в круглую форму рядами в 1 слой, вставить форму в кастрюлю и варить пезы на пару 30 мин., или поставить их в печь (духовку).

Отдельно к пезам подать 2 поджаренные в масле луковицы. Пезы можно нафаршировать фаршем из говядины, творогом или вареньем.

Резинки по-смоленски.

Резинки по-смоленски. Смешать по 1/4 стакана сливок, сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и 1,5 стакана муки, вымесить, добавить в тесто 1/8 фунта (50 г) сливочного крестьянского масла (типа чухонского, по-старосветски), домесить в густое тесто. Дать ему 1-2 часа подняться. Раскатать блин в 1,5 пальца и нарезать полоски, а из них косые четыр˚хугольники, длиной в 2 вершка, положить их на лист, дать подняться.

Изжарить в масле, подавать со сметаной и м˚дом (сахаром).

МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ, МУССЫ, БЛАНМАНЖЕ, ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

Сливочное мороженое из грецких орехов.

Сливочное мороженое из грецких орехов. 3/4 фунта ядер грецких орехов истолочь в 1 ложке померанцевой (розовой) воды (воды из цветов). Влить 3 стакана горячих сливок, процедить 4-5 желтков, растереть добела с 1 стаканом сахара, пропарить, мешать на плите, пока не загустеет. Поставить на холод. Затем пересыпать в мороженицу со льдом и солью и взбить вертушкой с 2-3 лопастями (см.рис. 1,2). Крышку с мороженицы снимать осторожно, чтобы в мороженое не попали соль и л˚д.

Сливочное мороженое из флер-д,оранж.

Сливочное мороженое из флер-д,оранж. Растереть 4-5 желтков с 1/2 фунта сахара добела, развести 3 стаканами сливок, подогреть на плите до горячего состояния, влить 3 ложки померанцевых цветов, остудить и далее, как в первом пункте.

Крем-рояль.

Крем-рояль.

Отдельно приготовить: сливочное мороженое (или флер-д'оранж и малиновое мороженое). Сложить их в одну форму и перемешать лопаточкой. Подавать.

Фруктовое мороженое 10 видов

Фруктовое мороженое 10 видов (из вишен, красной смородины, ананасов, яблок, груш, дыни, барбариса, клюквы, апельсинов, лимонов).

Приготовить, как сливочное, добавляя в начинку соответственно: сок из 2 фунтов вишен, 1/4 фунта т˚ртого ананаса, 7 груш и 7 яблок, 1/2 лимона и 1 стакан шампанского, 1 фунт дыни ананасной, 1/2 стакана сока из барбариса, 1 стакан клюквы, сок из 2-х лимонов и цедру из 1 лимона, сок из 4 апельсинов. В эти виды мороженого сливки и желтки не кладутся.

Пунш-гляссе.

Пунш-гляссе.

Приготовить лимонное мороженое (3 стакана воды, 3/4 фунта сахара, цедру с 1 лимона, вскипятить 2 раза, влить сок из 2 лимонов, остудить, размешать и сгустить в мороженнице). Положить в него 3 взбитые белка и снова взбивать 1 час, пока масса не прибудет до 3/4 формы мороженницы. За 5 мин. перед отпуском влить 1 ст.ложку рома или 1/2 стакана шампанского, размешать лопаточкой, наложить ложкой в бокалы.

Пунш-гляссе из фруктового сока. Добавить фруктовый сок, взбивать

Пунш-гляссе из фруктового сока. Добавить фруктовый сок,

взбивать 1 час, влить 2 ложки рома или 1/2 стакана шампанского.

Пунш империал мороженный из земляники.

Пунш империал мороженный из земляники. Перетереть 1 фунт земляники с 1/2 фунта сахара, развести 1/2 бутылки рейнвейна (белого столового вина), влить в форму для мороженого, вертеть до состояния мороженого "воды со снегом". Подать в бокалах.

Королевский пунш (гляссе).

Королевский пунш (гляссе). Взять несколько ананасов, бутылку шампанского, 1/4 бутылки мараскина (красного столового вина), 1/2 бутылки араку или ямайского рома, сок из 6 лимонов и 3 апельсинов и 2-3 фунта м˚да (сахара). Сначала вскипятить сахар с лимоном и водой (50 мл), затем ананасы потереть на т˚рке, облить горячим сиропом, прибавить арак или ром, накрыть, остудить.

Потом влить лимонный и апельсиновый сок, вино, мараскин, шампанское, процедить, размешать на льду в мороженнице до рода жидкого мороженого (вода со снегом). Подать в бокалах.

Пломбир миндальный.

Пломбир миндальный. 3/4 стакана сахара растереть с 5 желтками, подогреть с 1 стаканом миндального молока (10 шт. миндаля - 1 стакан молока), смешать с 2 стаканами взбитых сливок, положить в мороженницу, взбить.

Парфе из малины.

Парфе из малины. Два фунта малины протереть сквозь сито, чтобы получилось 1/2 фунта пюре. Смешать его только с 1/2 фунта сахара. Влить в мороженницу, заморозить. Взбить в густую пену 1 бутылку густых сливок, смешать с пюре, подлить 100 мл клея из 4 унций порошка вишн˚вого клея, заваренного в 1/4 стакана сливок). Этот клей должен быть чуть т˚плым. Вс˚ это перелить в форму, закрыть крышкой, засыпать на 2-4 часа льдом с солью, взбивать.

ЖЕЛЕ - старые рецепты

Желе лимонное с вином и без вина.

Желе лимонное с вином и без вина. Влить в кастрюлю 3 стакана воды, добавить 3/4 фунта сахара, цедру 1 лимона, прокипятить. Влить 1/4 стакана желатина (рыбьего клея), распустить клей, долить сок 2 лимонов, положить 1 кусок пережженного сахара (золотистый цвет), влить 1 стакан белого вина: хереса или мадеры (сотерна или рейнвейна). Ещ˚ раз вскипятить, разлить в формочки. Остудить на льду.

Желе московит.

Желе московит.

Это желе с кра˚в белоснежного цвета, внутри - красное. Как

это делается? Варят сироп из 3,5 стакана воды и 3/4 фунта сахара (300 г) с лимонной и апельсиновой цедрой, добавляют сок из 1 лимона и 3-4 апельсинов, размешать. Добавить 6 кусочков белого и 1 кусок красного желатина, перелить в форму, поставить на л˚д.

Когда желе остынет до густоты яйца в смятку, закрыть форму и поставить на л˚д с солью и начать быстро вертеть форму: сначала в одну, а затем в другую сторону, пока желе не заверн˚тся с кра˚в. Когда будет готово - окунуть на 3-4 сек. форму "Московит" в кипяток и желе выложить на блюдо.

Желе фл˚р-д'оранж.

Желе фл˚р-д'оранж.

Приготовить сироп, как ? 460. В горячий сироп влить 10-11 золотников (42-46,2 г) клея, размешать, влить 3-4 ложки воды фл ˚р-д'оранж (можно заменить напитком из сока малины, калины), сок из 1 лимона, прокипятить, процедить, разлить в формы, остудить.

Желе мозаика.

Желе мозаика. Поставить форму на л˚д, положить в не˚ из варенья кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, земляники, малины, абрикоса, и вс˚ залить желе из вина (см.? 459), далее остудить как обычно. Или можно залить большую пираминдальную форму желе из лимонного сока с вином (? 459), а в другие 4 маленькие формочки - залить желе из разных цветов (вишн˚вого, гранатового, яблочного, из дыни, барбариса, крыжовника, слив). Вс˚ это выкладывается в виде мозаики.

Желе из крыжовника.

Желе из крыжовника. Взять 2 стакана сока крыжовника,, 1 фунта сахара, цедру из 1 лимона, 2 стакана воды, прокипятить, влить 1 стакан клея, отфильтровать, остудить.

Желе с красным вином.

Желе с красным вином. Цедру с лимона, 3/4 фунта сахара размешать в 3,5 стаканах воды, прокипятить, влить клей, сок из 1 лимона, 1 стакан красного вина, добавить щепотку корицы и 3-6 шт. гвоздик. Прокипятить, разлить в формы, остудить.

МУССЫ - старые рецепты

Мусс лимонный.

Мусс лимонный. 125 г сахара (5/8 фунта) развести 3 стаканами воды, влить 1/4 стакана клея, цедру с 1 лимона, влить сок с 1 лимона, прокипятить. Как только желе начн˚т остывать, начать взбивать лопаточкой на льду, пока он не побелеет и не загустеет. Можно влить 1 рюмку рома, залить а форму и поставить на л˚д. Муссы приготовляются точно так же, как и желе, только разница в том, что мусс не надо процеживать через бумагу, а можно - через салфетку.

Английский мусс.

Английский мусс. Вскипятить 4 стакана молока с 1 чайной ложкой ванили, лимонной цедры из 1 лимона и 1/4 стакана сахара. Сразу же всыпать 1/2 стакана пшеничной (маисовой) муки, взбивать лопаточкой, щеточкой. Вскипятить 2-3 раза. Отставить с огня. Добавить 4 желтка, раст˚ртые добела с 1/2 стакана сахара, размешать, влить 4 взбитых белка, разлить в форму, глубокое блюдо, остудить. Подать отдельно сливки или малиновый сироп.

Бланманже - королевское блюдо XV века

Бланманже шоколадное.

Бланманже шоколадное.

1/8 фунта (50 г) шоколада всыпать в кастрюлю, размешать, добавить 3/4 стакана сладкого и 1/8 стакана горького миндального молока, всыпать 3/8 фунта (150 г) сахара, влить 1/2 стакана клея (желатина), разлить по формам, поставить на л˚д.

Бланманже миндальное, кофейное, фисташковое, сливочное.

Бланманже миндальное, кофейное, фисташковое, сливочное.

Готовится так, как и ? 468, только добавки разные (берут 1/2 фунта сладкого миндаля и 18 шт. горького миндаля, 1/4 фунта фисташек, 3/4 стакана молотого кофе, 3 стакана сливок).

ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

Молочный заварной крем миндальный.

Молочный заварной крем миндальный. На 8 чашек крема взять 1/4 сладкого и 1/8 фунта горького миндаля, истолочь, развести 6 стаканами цельного молока, вскипятить, процедить. Растереть 8 желтков с 8 столовыми ложками сахара, развести 8 чашками миндального молока, процедить, поставить на пар на водяную баню.

Таким образом делают кремы: шоколадный (с 1/2 плитки шоколада), кофейный (1/2 стакана молотого кофе).

Варенец с серебрянной закваской.

Варенец с серебрянной закваской.

На 1 бутылку молока опустить 1 серебрянную монету на 20 коп., или 1 чайную серебрянную ложку, поставить в тепло на 3-4 дня. Затем на 3 бутылки сливок влить 1/2 стакана серебрянной закваски, поставить их в т˚плую печь, постоянно перемешивать, через 4 часа варенец будет готов, снять с тепла и поставить на л ˚д.

Аркас.

Аркас.

Простоквашу (1 стакан), сметану (2/3 стакана), яйца (5-6 шт.) взбить, влить 8 стаканов молока, всыпать соли, вскипятить, добавить 1 стакан изюма. Слить в салфетку, всыпать 1/2 стакана

сахара, размешать, повесить салфетку в погребе, выложить на блюдо, облить взбитыми сливками с сахаром и корицей.

ИЗЫСКАННЫЙ СТАРОСВЕТСКИЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛ

ИЗЫСКАННЫЙ СТАРОСВЕТСКИЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛ

Вегетарианский стол исключает применение в пищу мяса, рыбы, яиц, раков, икры, солений, пряностей. Нельзя пить кофе, шоколада, пива. Кушанья готовятся из овощей, картофеля, зелени. Употребляется пресный хлеб, постное масло, квасы, соки, морсы.

БУЛЬОНЫ вегетарианские

БУЛЬОНЫ вегитарианские

Бульон с кореньями и пирожками.

Бульон с кореньями и пирожками.

Приготовить коренья, зелень). В отвар положить нашинкованные 2 моркови, 1 петрушку, 1 репу (редьку). За 20 мин. до отпуска опустить 20 шт. ломтиков картофеля, а за 15 мин. качанок цветной капусты. Прокипятить. Бульон подать на стол, добавить в него петрушку и укроп, 1/2 ложки растительного (сливочного) масла. Подать к бульону выпускные яйца, пирожки.

Бульон грибной с пирожками.

Бульон грибной с пирожками. 1/4 фунта сушеных грибов, нашинковать, сварить в бульоне), подправить 1 ложкой мучной поджарки в масле, 1 прожаренную луковицу. Далее поступить, как в бульоне с кореньями. Подать к пирожкам, кл˚цкам.

Суп Жульен.

Суп Жульен.

Приготовить бульон . Поджарить 2 луковицы, петрушки, 2 моркови, 1 сельдерей в масле до золотистого цвета, сварить в бульоне 5-6 шт. картофеля, добавить 6-8 шт. спаржи, нарезанной кружочками, головку цветной капусты, стакан зел˚ной фасоли, ложку зел˚ного горошка, вс˚ это сварить. Отдельно обварить сол ˚ным кипятком: измельч˚нные шпинат, салат, щавель (50 листьев), положить их в суповую миску, добавить ещ˚ петрушку, укроп, всыпать в бульон. Подавать пирожки.

Суп валахский.

Суп валахский.

Сварить бульон с кореньями, добавить 3-4 шт. нашинкованных грибов, сварить их. Добавить в бульон ложку мучной поджарки. Сварить рис. Положить в бульон с основными, поджаренными в масле кореньями, 1 стакан сметаны и вскипятить. Осыпать зеленью петрушки и укропа.

Суп весенний.

Суп весенний.

Сварить бульон. За 1 час до отпуска положить 12 молодых

картофелин, 6-8 шт. молодой моркови, 1 репу (редьку), ломтиками нарезанную спаржу (3-4 шт.), горсть стручков фасоли, 1 ложку зел˚ного горошка, головку цветной капусты - вс˚ это вскипятить в сол˚ной воде и откинуть на решето. Затем переложить в кастрюлю, залить бульоном и варить до готовности. Картофель и цветную капусту вбросить последними, варить 15 мин. В суповую миску налить бульон с овощами, добавить зелень: петрушку и укроп.

Суп из свежих грибов.

Суп из свежих грибов.

Сварить бульон, за 1 час до отпуска взять полную тарелку грибов (белых, маслят, рыжиков или груздей, сморчков или шампиньонов), обдать их кипятком, поджарить в масле с 1 луковицей, обсыпать 1-2 ложками муки, налить 5 тарелок процеженного бульона, 6-9 шт. нарезанного ломтиками картофеля, сварить, положить горсть зел˚ного лука, 1/2 стакана сметаны, вскипятить. В миску положить укроп и петрушку.

Щи из зел˚ной крапивы.

Щи из зел˚ной крапивы.

Сварить 5 тарелок бульона и 2-3 суш˚ных гриба. Измельчить 2 фунта (800 г) зел˚ной крапивы, опустить в сол˚ный кипяток (на 3 стакана воды 1 чайную ложку соли), вскипятить и откинуть на сито. Поджарить 1 луковицу в масле, добавить крапиву, пережарить, прибавить 1/4 фунта (100 г) щавеля и сливочного масла, положить 1 ложку мучной поджарки. За 30 мин. до отпуска развести бульоном, положить 1/2 стакана сметаны, вскипятить, добавить укроп, петрушку, морковь, редьку, цветную капусту, спаржу. Подать к блюду фаршированные яйца, сметану.

Щи из кислой капусты.

Щи из кислой капусты.

Сварить бульон, поджарить 3 стакана (1,5 фунта) кислой капусты с 1 ложкой масла и 1 луковицей и 2 ложками муки, залить бульоном. В него влить 1/2 стакана сметаны, вскипятить. К щам подать жареную гречневую кашу, пирожки.

Борщ малороссийский.

Борщ малороссийский.

Сварить 9 стаканов бульона из хлебно-свекольного кваса (стр.), вскипятить его с зеленью, 6-8 листиками свеклы, зел˚ного лука (1 луковицу), положить ещ˚ 2 луковицы, процедить. Обдать кипятком и выжать 1/2 фунта (200 г) кислой капусты, 1 фунт (400 г) красной свеклы испечь, нашинковать (порезать) 2-3 помидора, 1/4 стакана белых бобов (фасоли) отварить в бульоне отдельно. За 1/4 часа до отпуска сварить капусту, добавить ч˚рный перец (5-10 шт.) и лист лавра (1-2 шт.), за 30 мин. положить помидоры,

бобы, 6 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, размешанной в 1/2 стакана бульона, прокипятить, влить 1/2 стакана сметаны, кваса по вкусу, посолить. В суповую миску влить немного сока красной свеклы, положить укроп, петрушку. К борщу подать ватрушки с творогом, пышки с грибами, гречневые крутоны.

Борщ польский.

Борщ польский.

Сварить отвар с 2-3 грибами. Сварить 1 фунт (400 г) свеклы (1 свеклу натереть для сока), мелко нашинковать. Раскалить в кастрюле бульонный жир, поджарить в н˚м 1 луковицу и свеклу, всыпать туда 1/2 стакана муки, налить бульоном, добавить нашинкованные грибы (фрикадельки), поджаренные, нарезаные сосиски, влить квас по вкусу, сметану, вскипятить. В суповую миску влить свежий свекольный сок, подать ушки.

К вегетарианским блюдам пригодны все подливки из овощей, овощные соусы на постном масле, свежие салаты, кушанья из грибов, картофельное пюре, все виды мучных печ˚ных изделий, соки, безалкогольные напитки.

ПОСТНЫЕ ЯСТВА К СУПУ

ПОСТНЫЕ ЯСТВА К СУПУ

Готовят, как и принадлежности к общему столу (супы, борщи), только исключают сметану, сливки, мясо, сливочное масло. Делаются рыбный фарш на постном масле, пельмени с грибным фаршем, ушки жареные с грибным фаршем и гречневой кашей, постные пироги с саго, рисом, капустой, рыбой, грибами, гречневой кашей. Пирожки начиняют овощным, рыбным, грибным, раковым фаршем. Делают постные картофельные, рыбные, рисовые, гречневые, грибные котлеты на постном масле. Соусы из сел˚док, зелени, изюма, грецких орехов, овощей, лимона, слив, вишен, смородины, горчицы, хрена также готовятся на постном масле, без сметаны и сливок.

Подобным образом готовятся и постные кушанья из овощей и зелени, картофеля, яблок, артишоков, грибов, а также рыбные блюда, салаты к ним, постные паштеты, майонезы, заливные, холодцы, пудинги, шарлотки, постные блины, оладьи, гренки, вареники и каши, пироги, пирожное.

Мороженое, крем, желе, бланманже, муссы, кисели и компоты приготовляются как и в общем столе, с той лишь разницей, что вместо желатина используется рыбий клей, картофельная мука и крахмал.

СТРУДЕЛИ

Струдели заварные на миндальном молоке.

Струдели заварные на миндальном молоке.

Готовят миндальное молоко, как обычно (1,5 стакана

сладкого и 1/16 фунта - 25 г горького миндаля, вскипяченного в 5 стаканах молока).

Берут 2 стакана кипятка, размешивают в н˚м 1 фунт (3 стакана муки), дают постоять 15 минут, вливают 5 стаканов миндального молока, 5 золотников (21 мл) дрожжевой закваски, размешивают в тесто, дают подняться. Далее добавляют в опару 1 ложечку соли, 1 стакан сахара, по 3/4 стакана изюма и муки, взбивают тесто. Делают длинные и узкие булки, ложат их на лист с постным маслом и мукой, дают подняться, смазывают их пивом или м˚дом, посыпают чернушкой, концы надрезать вдоль, поставить в печь.

Струдели с маком.

Струдели с маком.

2,5 стакана т˚плой воды, 2-3 золотника (8,4-12,6 г) дрожжей и 3 стакана муки размешать, дать опаре подняться. Выбить тесто, посолить, влить 1/4 стакана подсолнечного масла, размешать с 1/2 фунта (200 г) сахара и 1 ложкой м˚да, всыпать немного порошка горького миндаля и муки, вымесить густое тесто. 2 стакана мака ошпарить кипятком, выжать, растереть в ступке с 1 ложечкой сахара и 1 ложкой м˚да, дать постоять 1 час, добавить немного порошка горького миндаля. Когда тесто поднимется, тонко раскатать и нарезать длинные полосы, нарезать кружки, смазать их маковой массой и свернуть в трубки. Затем сложить на лист с постным маслом и мукой, смазать их м˚дом с водой, посыпать маком и порошком сладкого миндаля, вставить в печь на 45 мин. Всего муки на струдели уйд˚т 3 фунта (1,2 кг).

Струдели с яблоками или миндал˚м.

Струдели с яблоками или миндал˚м.

Взять 5 крупных яблок, нарезать пластинами, смешать с корицей, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана изюма, апельсиновой корки, а далее, как в струделе с маком

КРЕНДЕЛИ

Крендели.

Крендели.

Взять 1 гарнец муки (16 стаканов), 3/4 стакана дрожжей, 4 стакана сол˚ной воды, замесить густое тесто, дать подняться, взбить снова тесто, дать подняться, затем сделать крендели, опустить в кипяток, класть на доску (лист) и в печь.

Крендели еврейские.

Крендели еврейские.

Взять муки и дрожжей, добавить аниса, сделать крендели, сварить, запечь в печи или в духовке.

ИНТЕРЕСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Дзяд.

Дзяд.

Приготовить тесто (взять 4 стакана т°плой воды, 3/4 стакана жидких дрожжей, 7,5 стакана (1/2 гарнца) муки, сделать тесто (в 5 часов утра), через 2-3 часа оно поднимется, вымесить, перед этим положить по 1 столовой ложке соли и сахара, добавить 1/2 стакана постного масла, 1/2 стакана порошка горького миндаля, 1/2 стакана сахара и муки, чтобы тесто не было слишком густым. Сделать валики из теста (типа мазурек) толщиной в палец, смазать желтком, м°дом, посыпать коринкой, корицей, сахаром, миндал°м, наколоть вилкой, вставить в печь.

Обертух.

Обертух.

Приготовить тесто. Взять кастрюлю, вставить в середину жестяную трубочку, раскатать кружок теста величиной с дно кастрюли, вырезать в середине отверстие для трубки. Кастрюлю смазать постным маслом и обсыпать сухарями. Таких кружков подготовить 6-7 штук. Поочер°дно вложить их в кастрюлю, намазывая каждый из них маслом, пересыпая сахаром с корицей, сухим вареньем или изюмом, кусочками чернослива, винными ягодами. Наполнить 3/4 кастрюли, дать подняться и поставить в печь. На обертух ид°т всего 1/2 гарнца муки (4 фунта), 3/4 стакана масла, 1/2 стакана дрожжей, 1/2 стакана сахара, 2-3 сухаря.

Пляцек с миндал°м.

Пляцек с миндал°м.

Приготовить тесто, см. ? 545, добавить 2-3 капли розового масла, раскатать тонко и покрыть миндальной массой (в 1/2 фунта порошка сладкого, 50 г горького миндаля, подлить 2 ложки розовой воды, положить порошок из апельсиновой сухой корки, снова скропить розовой водой). Накрыть вторым слоем теста, рант смазать м°дом с водой, поставить в печь.

БАБЫ

Баба с ромом.

Баба с ромом.

Врязь 1 фунт муки, 2/3 стакана т°плого молока, 3-4 золотника (12,6-16,8 г) сухих дрожжей, замесить тесто, дать подняться. Всыпать 1 ложечку соли, вбить 1-2 яйца, положить 1/3 стакана сахара-песка, 1/2 фунта сливочного масла, немного лимонной цедры, взбить лопаткой, вымесить. Дать подняться и переложить в форму.

Затем поставить в печь на 45 мин. Отдельно вскипятить сладкий сироп, влить 1 рюмку рома. Облить подрумяненную в печи бабу ромом с сиропом. На сироп взять 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 50-80 мл рома.

Высокая баба на желтках.

Высокая баба на желтках.

6 стаканов желтков и 2 стакана сахара выбить добела, влить 2 стакана сливочного масла, мешать 30 минут, всыпать 1/4 гарнца (2 фунта) муки, т.е. 3 стакана, влить 1 стакан густых дрожжей, мешать ещ˚ 30 мин., посыпать слегка мукой, дать подняться, ещ˚ раз взбить лопаточкой, залить ыв форму, см. ? 548, дать подняться, поставить в печь или духовку. Эта баба рассчитана на 12 персон. На 6 персон взять 24 шт. яиц, т.е. 2 стакана желтков, 2/3 стакана сахара, 2/3 стакана топл˚ного сливочного масла, 1/3 стакана дрожжей, 1 стакан муки.

Баба заварная.

Баба заварная.

1/4 гарнца (2 фунта) муки заварить 1/4 гарнца, т.е. 3 стаканами молока и мешать до гладкости, пока не остынет. 6 стаканов желтков растереть с 1 фунтом сахара, влить 1,5 стакана дрожжей, размешать, дать опаре подняться, всыпать 1/4 ложечки соли. 1/2 стакана изюма, корицы, померанцевой корки, 3 стакана сливочного масла размешать с опарой до состояния жидкого теста. Взбивать 1 час, дать подняться, выбить лопаточкой и влить в форму. Дать подняться и поставить на 1,5 часа в печь.

Баба украинская.

Баба украинская.

3 стакана желтков без зародышей, 3/4 стакана белков взбивать 1 час. Отдельно заварить 2,5 стакана муки с 2,25 стакана кипящего молока, влить во взбитые желтки и белки, добавить1,5 стакана дрожжей, размешать, дать подняться. Всыпать 1 чайную ложку соли, 6 стаканов муки, месить 30 мин., влить 1,5 стакана горячего сливочного масла, всыпать 1,5 стакана сахара и 1/8 стакана горького миндаля или лимонной цедры с 1,5 лимона, вымесить, дать снова подняться. Перелить в форму, поставить в т ˚плое место. Когда тесто снова поднимется, вставить в горячую печь (духовку) на 1 час.

Баба польская заварная.

Баба польская заварная.

Отмерить 1 гарнец муки (8 фунтов или 16 стаканов). 3 стакана муки заварить 3 стаканами молока, размешать, влить 3/4 стакана густых дрожжей, размешать, посыпать сверху мукой, дать подняться. Тогда всыпать остальную муку, влить 60 взбитых желтков, 1 фунт горячего масла, всыпать 1 фунт сахара, 2 лота (25,6 г) горького миндаля, цедру 1 лимона, месить 1 час. Перелить тесто в форму, дать подняться и поставить в печь на 1 час.

Баба сакраментка.

Баба сакраментка.

90 желтков тереть добела с 2 чашками сахара, всыпать 6 чашек муки, мешать 1 час. Влить 2 чашки густых дрожжей, цедру 1 лимона, наполнить 1/3 формы. Когда поднимется на 2/3 формы, поставить в печь на 1 час.

Баба прозрачная.

Баба прозрачная.

3 стакана желтков мешать 1 час. Вскипятиить 1 стакан молока, остудить, смешать с желтками, всыпать 3 стакана муки, 3 ложки густых дрожжей, дать подняться. Добавить 1/3 стакана горячего масла, 1 стакан сахара, размешать, влить в форму, на 1/3 часть. Когда поднимется на 2/3 формы, поставить в печь на 1 час.

Баба кружевная.

Баба кружевная.

5 стаканов желтков, 1,5 стакана муки, неполный стакан горячего масла, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжей размешать. Растереть 5 стаканов белков, смешать их с сахаром и дрожжами, положить масла, муки, вымешать 1 час (до появления пузырьков). Дать подняться в т°плом месте. Форму намазать маслом, посыпать сахаром, наполнить е° тестом на 3./4 части. Когда на столько же поднимется, вставить тесто в печь на 1 час.

Баба шафранная заварная.

Баба шафранная заварная.

3,75 стакана муки заварить 1,5 стаканами молока размешать, дать остыть и влить 1 стакан густых дрожжей. 6 стаканов желтков и 6 стаканов белков взбить, дать опаре подняться. Всыпать муку, вымесить густое тесто, добавить 1 фунт сахара, 1 ложку порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), 1 стакан горячего сливочного масла, месить, пока тесто не будет отставать от рук, наполнить 1/3 формы (намазанной маслом и посыпанной сухарями), когда поднимется, поставить в печь на 1 час.

Баба шоколадная.

Баба шоколадная.

Взбить 60 желтков, всыпать 1 стакан порошка шоколада, сахара, 1 лот (12,8 г) ванили, бить 30 мин. Всыпать 3/4 стакана сахара, 3 стакана муки, взбивать ещ° 30 мин. Влить 3/4 стакана дрожжей и бить 30 мин. Наполнить массой 1/3 формы, дать подняться и поставить в печь на 1 час.

Баба тюлевая.

Баба тюлевая.

Взбить 6 стаканов желтков (1/2 гарнца), влить 1,5 стакана дрожжей, всыпать 6 стаканов муки и взбивать 1 час. Добавить 1,5 стакана сахара, цедру из 2 лимонов, бить ещ° 2 часа. Влить тесто

в форму на 1/3, а когда поднимется на 2/3 - поставить в печь на 1 час.

Баба капризная.

Баба капризная.

6 стаканов желтков взбить, всыпать 6 столовых ложек сахара, растереть добела, всыпать 6 чашек муки, 6 столовых ложек дрожжей, размешать и дать подняться. Влить 2 чашки теплого сливочного масла и пенц из 10 белков, добавить горсточку ванили (корицы), выбить тесто, наполнить 1/3 формы и когда поднимется - вставить в печь на 1 час.

Баба миндальная с мукой.

Баба миндальная с мукой.

1 фунт (3 стакана) сладкого, 1/4 фунта (100 г) горького миндаля растереть добела с 1 белком и 24 желтками и 2 стаканами сахара. Когда масса загустеет, положить миндаль, затем пену из 24 белков, подсыпать 3/4 стакана муки или 1/2 стакана картофельной муки. Размешать, заполнить форму на 3/4 объ˚ма, поставить на 1 час в печь.

Баба из мака.

Баба из мака.

1,5 стакана мака высушить, истолочь с 10 желтками, всыпать 3/4 стакана сахара, 5 шт. горького толч˚ного миндаля, положить пену 10 белков, заполнить форму и поставить в печь как обычно.

Баба из лимона.

Баба из лимона.

Стереть цедру сахаром из 3 лимонов, уварить до мягкости, растереть без з˚рен. Добавить 3 стакана сахара и 24 желтка и пену 24 белков, подсыпать 1 стакан муки или 3/4 стакана картофельной муки

Баба шоколадная.

Баба шоколадная.

30 желтков растереть добела с 3 стаканами сахара, всыпать 1 золотник (4,2 г) ванили, 3/4 стакана ржаных сухарей, размешать. Когда масса загустеет, добавить 1 фунт (400 г) порошка шоколада и положить пену 30 белков, подсыпать 1/3 стакана картофельной муки

Баба бисквитная.

Баба бисквитная.

32 желтка растереть с 2 фунтами (4 стакана) сахара, которым стереть цедру из 2 лимонов. Выжать сок из 3 лимонов, размешать в одну сторону, пока масса не побелеет. Положить 32 белка, подсыпать 1,5 фунта (600 г) муки, размешать, заполнить форму и поставить в печь на 1 час.

На 6 человек: взять 8 яиц, 1/2 фунта сахара, 1/2 лимона, 3/8

фунта муки, 1,5 ложки масла, 2 ложки сухарей.

Баба снежная.

Баба снежная.

Взбить 24 белка, всыпать 24 чайных ложки картофельной муки и 1,5 стакана сахара, немного ванили, размешать

Баумкухен.

Баумкухен.

В двух чашках растереть добела: в одной - 1/2 гарнца - 4 фунта масла, в другой - 1/2 гарнца - 6 стаканов желтков с 6 стаканами сахара. Вс˚ это смешать с 1/2 гарнца - 6 стаканами муки и добавить пену из 6 стаканов белков. Сделать полужидкое тесто. Можно приготовить тесто и так:

Взять 4 фунта муки, 2,75 фунта (900 г) масла, 3 фунтов сахара, 50 желтков, 2 стакана густых сливок, 4 лота (51,2 г) горького миндаля, 1/2 лота (6,4 г) кардамона, 1/2 лота (6,4 г) мускатного цвета, по 1 лоту гвоздики и корицы, цедру из 3 апельсинов, обт˚ртую сахаром. Сначала растереть масло добела, затем постепенно добавлять в него: по одной ложке сахара, муки, сливок и 1 желток и растирать лопаточкой (пестиком), пока тесто не превратится в белую густую массу. Всыпать пряности и влить пену из 30 желтков, размешать до густоты сметаны.

Пекут печенье Баумкухен (внешне похожее на древесный ствол с сучьями и очень вкусное) в особой форме, (похожей на головку сахара, усеч˚нный конус) об˚рнутой бумагой, обмотанной нитками и обшитой полотняным мешком, который туго привязывается к вертелу - железному пруту. Мешок густо смазывается маслом (см.рис.22). Огонь раскладывается не под формой, а сбоку. Сжигаются бер˚зовые чурочки и баумкухен пекут на углях.

Тесто наливается в продолговатое корытце, над ним ложкой обливается тестом форма, подрумянивается на вертеле 1 слой, снова обливается, опять подрумянивается и так до тех пор, пока не израсходуется вс˚ тесто. Вертел-прут с формой надо поворачивать сначала быстрее, затем медленнее. Вместо 4 и 3 кирпичей можно изготовить железные подставки разной высоты: 400 и 300 мм (см.рис.25). Форму можно сварить из нержавеющей стали.

Как только баумкухен испеч˚тся, оставить его на 6 часов. Осторожно подравнять ножом острый конец, обрезать до самого мешочка, развязать конец и спустить баумкухен тонкой стороной, постукивая прутом об пол. Перевернуть на блюдо, украсить фруктами, виноградом.

БУЛКИ,КУЛИЧИ

Кулич нечерствеющий.

Кулич нечерствеющий.

Взять 3 стакана муки (1/4 гарнца), заварить 3 стаканами кипящего молока, размешать, накрыть, дать постоять 1 час. Влить 1, 5 стакана молока, 1/2 стакана густых дрожжей, всыпать 1/2 стакана сахара с ванильным или другим запахом (берут 1 золотник /4,2 г/ толч˚ной ванили, или 16 капель розового масла, или цедру из 2 апельсинов, или 1 чашку цветов типа флер-д'оранж, или 1 ложку кофе и растирают с 1/2-1 фунтом сахара, держат в закрытой посуде), немного муки, размешать, дать подняться, вымесить, влить 1,5 стакана т˚плого масла, всыпать муки, вымесить густое тесто, сделать булки-куличи, когда поднимутся, вставить в печь. Муки ид˚т 5 фунтов (т.е. 2 кг).

Кулич большой.

Кулич большой.

Взять 2,5 фунта муки, 2 фунта молока (800 мл), 1/2 стакана густых дрожжей, размешать, дать подняться. Влить 20 желтков, растереть с 1 стаканом сахара, 2 стакана т˚плого масла, положить соли, остальную муку, замесить, дать подняться, снова вымесить, влить в форму, когда тесто поднимется в третий раз, поставить в печь (духовку) на 1 час. Всего муки ид˚т 5 фунтов.

Булочка карлсбадская.

Булочка карлсбадская.

1/2 фунта масла растереть добела, вбить 8 желтков, долить 3/4 стакана дрожжей (взять 4-6 золотников и размешать в 3/4 стакана молока), 3/4 стакана сливок смешать, влить в масло с желтком, всыпать 1,5 фунта муки, ещ˚ влить 3/4 стакана сливок, взбить л˚гкое тесто, дать подняться, намазать т˚плым маслом, булочки величиной с лесные яблоки (25-30 мм). Выложить их на лист, посыпанный мукой и на каждую булочку положить 1 половинку обваренного миндаля, намазать верх (а не бока) желтком с водой, осыпать сахаром, дать подняться и подрумянить в печи в течение 30 мин.

Кулич или шоколадная булка.

Кулич или шоколадная булка.

Взять 1/2 стакана воды, 3-4 золотника (12,6-16,8 г) сухих дрожжей и 1,5 стакана муки размешать, дать подняться, взбить лопаточкой, положить 16 раст˚ртых желтков с 2 стаканами сахара, 1 фунт (т.е. 3 стакана) порошка миндаля, 1/8-1/4 фунта порошка шоколада, 3/4 стакана рома, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сухарей, 1/4 стакана измельч˚нного апельсинового цуката, 1 чайную ложку корицы, 1/2-1 чайную ложку гвоздики и сок 1 лимона, взбить в не очсень густое тесто, добавляя понемногу муки. Перелить тесто в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями и поставить в печь, когда остынет,

оглазуровать шоколадной глазурью.

Польский кулич.

Польский кулич.

Взять горячего масла (1 стакан) и сливок 2 стакана, всыпать в них 2 горсти муки, вбить 1 яйцо и влить 1 стакан дрожжей, вымесить, дать тесту подняться. Добавить 8 желтков, растереть с 2-мя стаканами сахара, муки и вымесить, поставить на 2 часа в т ˚плое место, дать подняться, снова вымесить, но не очень круто, осторожно поставить в печь.

Английский кулич.

Английский кулич.

На 2 фунта муки положить 1/2 фунта (200 г) сливочного масла, 1/2 фунта сахара, 1 стакан горячего молока, выме сить. Потом влить в тесто 1/2 стакана молока с 3-4 золотниками (12,6-16,8 г) дрожжей и дать подняться, вбить в тесто 3 желтка и 3 белка, положить 2 стакана коринки. Положить в форму и поставить в печь.

Крендельки, плет˚нки.

Крендельки, плет˚нки.

1/4 гарнца (800 мл) т˚плого молока, соли, 3/4 стакана дрожжей и половину выделенной муки размешать, дать подняться. Вбить 10 желтков, раст˚ртых в 3/4 стакана сахара, пену 10 белков и вымесить тесто, подсыпая муки, до средней крутости (тесто не липнет к ножу).

Влить 1 с 1/8 стакана т˚плого масла, лимонной цедры, вымесить, пока тесто не будет отставать от руки. Затем тесту дать подняться. Раскатать небольшие валики, толще в середине и уже к концам и сделать из них крендельки, сплести их как в косу, положить их на лист, когда поднимутся, вставить в печь на 15 мин. Муки на крендельки ид˚т 5 фунтов (2 кг), 1 стакан дрожжей, 1 стакан молока.

Струдели с маком.

Струдели с маком.

Сделать тесто, раскатать на столе тонкий большой пласт, положить на него мак, положить меду пополам с сахаром, горького миндаля, свернуть в трубку, положить на лист. Когда поднимется, намазать яйцом, посыпать корицей, сахаром, поставить в печь на 15 минут.

Струдели с яблоками или творогом или миндальной массой.

Струдели с яблоками или творогом или миндальной массой.

Делаются из теста, на пласт теста ложат: 1 фунт творога с 4 желтками и 1/2 стакана сахара, 1/2 ложки масла, 1 ложкой корицы и сметаны, 1/2 стакана изюма. Или: 5 яблок, нарезанных пластинками, смешанных с 1 стаканом сахара, корицей, 1/2

стакана изюма. Или: 1,5 стакана сладкого с 15 шт. горького миндаля, истолч˚нного с 1 ложкой розовой воды, смешать с 1/4 стакана коринки, 1/2 стакана сахара, 1 ложки сухарей. Далее, как в ? 568.

Попатачи.

Попатачи. Пласт теста заливают т˚плым маслом, посыпают коринкой, смешанной с корицей и сахаром, свернуть в трубочку и разрезать на куски шириной 2,5-3,5 см. Положить на лист с маслом разрезанной стороной, другую сторону намазать яичной массой, посыпать сахаром с корицей, поставить в печь на 30 мин.

Английский бриош.

Английский бриош.

Взять 200 г (1/2 фунта) сливочного масла и положить в него 6 желтков, 1/2 фунта сахара, истолч˚нного с 1/4 вершком ванили, 1/2 вершком коринки. Вс˚ это размешать, добавить муки - 1/2 фунта, 6 взбитых белков. Наполнить тестом 3/4 формы или кастрюли (с маслом и сухарями). Воткнуть в середину лучину. Когда бриош испеч˚тся - на ней не останется теста.

Мазурек королевский.

Мазурек королевский.

Растереть добела 1 фунт сливочного масла, всыпать 1 фунт муки, вбить 10 яиц, прибавить 1-2 стакана сахара, горсть миндаля, в т.ч. 10 шт. горького. Вымесить тесто и положить его в продолговатую четыр˚хугольную форму (можно - с плотной бумагой), намазать е˚ маслом и посыпать сухарями, поставить в печь на 2 часа.

Мазурек, поднимающийся в холодной воде.

Мазурек, поднимающийся в холодной воде.

Смешать 3/4 стакана т˚плого молока, 3/4 стакана желтков, 1 ложку дрожжей, 1 с 1/4 фунта (500 г) муки, 3/4 стакана масла, вымесить тесто, чтобы отставало от рук.

Положить на салфетку с маслом, перевязать ниткой свободно, чтобы тесто могло подняться, поставить в холодную воду на ночь. Утром, когда тесто всплыв˚т наверх, вынуть его из салфетки, хорошо вымесить, всыпать 1/2 стакана сахара, дать подняться (около 1 часа), тесто раскатать на полосы, сделать мазурек, полоску теста растянуть до 30-40 см и завернуть края, положить на лист и дать подняться, поставить в печь.

Дзяд или пляцек (печенье).

Дзяд или пляцек (печенье).

Приготовить тесто по схеме: 3 с 1/3 стакана молока, 4 фунта муки, 1/8 фунта (50 г) дрожжей, 1 фунт сахара, 1 стакан горячего сливочного масла, 8 желтков, цедры лимонной или 1/4 фунта горького миндаля.

Раскатать 2 пласта теста. На один пласт положить фарш (варенье из 5 измельч˚нных яблок, 1 стакан ягодного сиропа, 1/2 фунта сахара, в него добавить 1/2 фунта кишмиша, 1 фунт (400 г) фиников и 1 фунт винных ягод. Вс˚ это мелко нашинковать и разложить слоем, накрыть вторым пластом теста. Смазать его яйцом и поставить в печь. Величина дзяда в стандартный лист бумаги.

Дзяд (пляцек) к кофе.

Дзяд (пляцек) к кофе.

Тесто приготовить, каки выше. Два фунта сухого творога протереть сквозь решето, добавить 4 желтка и 1 яйцо, 1-2 ложки масла, 1/4-1/2 фунта сахара, 1/8 стакана коринки, 1/2 чайной ложки соли, размешать. Творожную массу намазать на пласт, немного подрумянить в печи, положить ломтики от 2-3 апельсинов, накрыть другим пластом теста, дать ему немного подняться, смазать яйцом и поставаить в печь.

Пляцек варшавский.

Пляцек варшавский.

Смешать 3 стакана муки, 3/4 стакана молока, 1,5 ложки дрожжей (3 золотника - 12,6 г), 1/4 стакана т˚плого масла, 1/2 стакана сахара, 3-4 шт. горького миндаля, лимонной цедры, 2 яйца. Вымесить тесто, когда подымется - опять взбить, сделать пляцек, положить на бумагу, смазанную маслом, дать подняться, смазать желтком в масле, посыпать сахаром и миндал˚м, поставить в печь.

Пляцек с яблоками или сливами, или вишнями, или миндал ˚м.

Пляцек с яблоками или сливами, или вишнями, или миндал ˚м.

Подготовить тесто, на готовый пляцек насыпать вишни, кусочки яблок, слив или миндаля. Смазать пляцек составом из 2 желтков, раст˚ртых с 2 ложками сахара, 2 белков, 2 ложками сметаны, 1 чайной ложкой картофельной муки. Добавить порошок из 3-4 з˚рен кардамона, влить немного розовой воды. Миндаля горького берут 1 стакан или померанцевой, лимонной корки. Поставить пляцек в печь.

Пляцек воевода.

Пляцек воевода.

Взять 1/4 гарнца (2 фунта) муки, 1 стакан молока, 2-4 золотника (8,4-16,8 г) дрожжей, размешать, дать подняться, влить 3/4 стакана желтков, раст˚ртых с 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана масла, корицей, 8-10 з˚рен кардамона. Выбить тесто лопаточкой (пока не будет отставать от не˚). Дать вторично подняться и переложить в форму, и когда пляцек поднимется осторожно

поставить в печь. Форму для него делают из 1 листа бумаги, загнуть края на 3-4 см высотой. Выйдет 1 пляцек.

СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ

Сухари заварные.

Сухари заварные.

2-3 фунта муки заварить 3 стаканами кипящего молока, размешать, дать остыть, влить 1 с 1/4 стакана густых дрожжей, дать подняться, замесить тесто, положить 20 яиц и 40 желтков без зародышей, 1 с 3/4 стакана т°плого масла, 4 чайных ложки соли, 1/2 стакана сахара, муки ещ° 4-5 ф., вымесить густое тесто

Сухарики венские.

Сухарики венские.

Взять 1 фунт муки (3 стакана), 1 стакан сливок, 1/8 фунта (50 г) масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1,5 ложки дрожжей, смешать, дать подняться, положить яйцо, сахар и остальную муку (1-1,5 фунта). Раскатать тесто в 1,5 пальца толщиной, намазать маслом, сложить вдвое и вырезать формой сухарики-булочки, испечь

Сухари по-французски.

Сухари по-французски.

2 с 1/4 стакана молока, 3-4 фунта муки, 1/2 стакана дрожжей размешать, дать подняться, положить 8 яиц, растопленного в 1 с 1/8 стакана масла, когда второй раз поднимется, вымесить, сделать маленькие булочки, испечь

Подковки к чаю.

Подковки к чаю.

1 с 1/4 стакана т°плого молока, 3 ложки густых дрожжей, 2-3 фунта муки, 10 желтков вымесить, дать подняться, положить 1/2 фунта т°плого масла, соли, прибавить ещ° немного муки, дать подняться вторично, вымесить, разрезать на полоски длиной 4-5 см, а по краям толще, нарезать формочкой полумесяцем, дать подняться, смазать верх желтком с сахаром и поставить в печь.

Плет°нки к чаю.

Плет°нки к чаю.

3 стакана т°плого молока, 3/4 стакана дрожжей, 20 желтков, 5 фунтов (2 кг) муки размешать, когда поднимется тесто - влить 3/4 стакана масла, соли положить 1 чайную ложку, 3/4 стакана сахара, дать подняться второй раз.

Когда теста прибудет почти втрое - вымесить, раскатать длинными полосками и сплести из 3 полосок косу. Положить на лист, дать подняться, смазать желтком, посыпать сахаром и рубленным миндал°м, поставить в печь.

Крендели еврейские.

Крендели еврейские.

Приготовить 1/2 стакана дрожжей, 5 фунтов муки, соли, аниса и т°плой воды. Вымесить густое тесто, дать подняться, вымесить, сделать крендели, обвалять в анисе (или чернушке), осушить на листе немного, вскипятить в сол°ной воде, брать крендели, которые всплывут, обсушить и положить в печь.

Хлеб королевский.

Хлеб королевский.

7 яиц и 3/4 стакана сахара растереть, всыпать цедру с 1/2 лимона, порошка гвоздики, корицы, измельч°нного цуката, 3-4 шт. сваренных в сахаре грецких орехов, нарезанных кусочками, немного изюма и вареных вишен, горсть миндаля, 1/4 фунта муки, размешать и положить в жестяную форму (типа Саратовский хлеб) или испечь в маленьких формочках.

Английский хлеб (кекс).

Английский хлеб (кекс).

2 стакана сахара и 8 желтков растереть, всыпать 1 фунт (3 стакана) муки, добавить 1 фунт (400 г) масла, 1,5 стакана коринки, немного мускатного цвета, размешивать вс° это 1 час. Переложить в форму, испечь как обычно.

Крендель с шафраном немецкий.

Крендель с шафраном немецкий.

Смешать 1 с 1/4 стакана т°плого молока, щепотку шафрана, намоченные в роме, 1/3 стакана сметаны, 1-2 ложки дрожжей, 1,5 фунта (500 г) муки, дать подняться. Добавить 1/4 фунта масла, 1 желток, 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана коринки и изюма, немного кардамона, замесить тесто, когда поднимется во второй раз - сделать большой крендель, положить на лист, дать подняться, смазать яйцом, вставить в печь.

Египетские квадратики к чаю.

Египетские квадратики к чаю.

5 яиц тереть в одну сторону 30 мин., всыпать 1,5 стакана сахара-песка, положить цедру с 1 лимона, толч°ной корицы, гвоздики и муки, замесить тесто средней густоты. Раскатать толщиной с мизинец; нарезать квадратиками, вставить в печь.

Булочка венгерская.

Булочка венгерская.

1/2 фунта (200 г) масла растереть с 7 желтками и 1 яйцом, всыпать 20 лотов (256 г) муки, 1/3 стакана густых дрожжей, 1/4 стакана сахара, мускатного ореха, вымесить, сделать небольшие булочки, дать подняться. Сварить 1 стакан чернослива, измельчить, смешать с ложкой сахара и корицей. Затем в каждой булочке (когда поднимется) сделать выемку, положить чернослив или варенье, намазать яйцом, посыпать сахаром и вставить в печь.

Гренки калсбадские.

Гренки калсбадские.

4 яйца растереть с 1/2 стакана сахара, положить 6 лотов (76,8 г) миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики или корицы и 1/4 фунта муки, вымесить тесто , влить его в продолговатые бумажные формы, поставить их на лист и вставить в печь. Остудить, нарезать тонкими ломтиками, высушить в печи.

Коврижки.

Коврижки.

10 желтков и 5 яиц взбить лопаточкой до появления пены, 1,5 фунта м˚да, 12 чайной ложки имбиря, сбить и смешать с яйцами, всыпать 1 с 1/4 фунта (500 г) муки, вымесить, положить тесто в бумажные карточки, осыпать миндал˚м (1/2 стакана), испечь.

Минутные леп˚шки.

Минутные леп˚шки.

Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунт муки, 1/2 чайной ложки толч ˚ного кардамона, 1/2 фунта сливочного масла смешать, вымесить, нарезать стаканом леп˚шки, посадить в печь, осыпать миндал˚м.

Шенешки.

Шенешки.

Приготовить тесто как на плет˚нки, и сделать булочки такой величины, как пять копеек, дать им подняться, смазать 2 ложками сметаны, 1 ложкой сливочного масла, посыпать солью и 2 чайными ложками муки, испечь.

Архангельские колобки.

Архангельские колобки.

1/2 фунта масла, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана воды и 1 фунт ячменной муки круто замесить, наделать небольшие булочки-колобки и поставить в печь.

Крендели из картофельной муки.

Крендели из картофельной муки.

Чашку масла, 2 чайные чашки молока вскипятить, всыпать 3 чашки картофельной муки, размешать. Дать закипеть, снять с огня, растирать, пока не остынет, затем вбить в тесто 6 яиц, пока тесто не сделается более жидким, сделать крендельки, раскатывать их надо на салфетке и поставить на листе в печь.

Богемские калачики.

Богемские калачики.

1/2 фунта масла, 1 яйцо и 1 желток, 2 ложки дрожжей, 9 ложек молока, 2 ложки сахара, немного кардамона смешать, добавить муки, вымесить и наделать калачиков с ручками, осыпать их изюмом и толч˚ным миндал˚м, положить на железный лист, дать подняться, поставить в печь.

Зандкухен.

Зандкухен.

1/4 фунта сливочного масла растереть в тарелке, всыпать 1/2 стакана сахара, взбить, добавить 1,5 яйца, растереть, всыпать 1/2 фунта муки, влить 3-4 капли лимонного масла или сока, или цедры с 1/2 лимона. Затем всыпать пищевой соды, вымесить. Раскатать пласт в 1 см толщиной, нарезать кружочки маленьким стаканчиком, положить на лист, посыпать мукой, 1/4 стакана т ˚ртого миндаля, поставить лист на холод на 20 мин. и вставить в печь на 10-15 минут.

Сол˚ные ломанцы к чаю.

Сол˚ные ломанцы к чаю.

1/2 фунта масла растереть, влить 1/2 стакана пива, всыпать 3/4 фунта муки, 2 ложечки тмина, 1,5 ложечки соли. Вымесить тонко, раскатать, нарезать полосками, разрезать косыми квадратиками, проколоть вилкой. Поставить в печь на 10 минут.

Овсянники.

Овсянники.

1фунт овсяной, 1 фунт пшеничной муки, 1/2 т˚плого молока, 3/4 фунта (300 г) сахара, 1 столовую ложку картофельной муки, 2 чайной ложки соды, 1/2 фунта масла размешать, раскатать тесто, нарезать рюмочкой на кружочки, испечь.

Бискуитс алберт.

Бискуитс алберт.

Приготовить 1 стакан т˚плого молока с 1 чайной ложечкой соды. Стакан масла растереть со стаканом сахара и ванилью. Всыпать по 3 стакана пшеничной и картофельной муки в молоке. Прибавить чайную ложку кардамона или кремер-тартара. Вымесить тесто, раскатать, сделать кружочки, проколоть в 2-3 местах спицей, испечь.

Натрон-кухен.

Натрон-кухен.

Чашку горячего масла, 2 чашки сахара, цедру с 1 лимона размешать, вбить 4 желтка, всыпать 4 чашки муки, разбавить 1 чашкой т˚плого молока. Прибавить 1 чайную ложку соды и 2 чайные ложки кардамона или кремер-тартара, размешать, положить 4 взбитых белка. Вымесить тесто, заполнить ими форму с маслом и сухарями, поставить в печь на 30-45 мин. (пробовать готовность лучинкой).

ПАСХИ И КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА

Пасха обыкновенная.

Пасха обыкновенная.

Так как все пасхи приготовляются из свежего отжатом под прессом творога, взять 7 фунтов творога, положить на 12 часов под пресс, протереть сквозь решето с 1 стаканом сметаны, 1/2 фунта масла, 2 чайными ложками соли, 1/2 стакана сахара,

перемешать, сложить в форму с салфеткой. Сверху положить дощечку, груз 20-30 кг. В творог положить миндаль, ваниль, лимонную цедру или изюм.

Пасха сливочная.

Пасха сливочная.

7 фунтов отжатого творога, по 1 фунту масла и сахара, 2-3 желтка, 1/2 бутылки сливок, ваниль и цедру с 1 лимона размешать, всыпать в форму под груз.

Пасха проварная.

Пасха проварная.

Приготовить пасху обыкновенную, прибавить 4-5 яиц, 1/2-1 стакан сахара, 1 стакан изюма, размешать, сложить в кастрюльку, подогреть до горячего состояния (перемешивая), сложить в форму под груз.

Пасха сливочная.

Пасха сливочная.

5 чашек густых сливок, 5 чашек сметаны, 2 чашки молока смешать, поставить в остывающую печь на 10 часов (или поддерживать температуру в духовке +65-35 С), после образования творога, слить сыворотку на холоде, вбить 1 яйцо, растереть без комков, положить на салфетку в форму, добавить заготовленный творог, положить под пресс. Сахара добавлять 1/2-1 стакан.

Красная пасха.

Красная пасха.

Влить 3 бутылки молока в горшок и поставить в духовку, подрумянить докрасна, остудить до 35 С, влить 4 стакана сметаны, размешать, дать закиснуть. После образования творога, слить сыворотку на холоде. Творог протереть с 3 яйцами, подсолить, добавить 1/2 стакана сахара по вкусу, положить в форму под пресс, поставить в холодное место.

Миндальная пасха.

Миндальная пасха.

Протереть 3 фунта отжатого творога с 2 бутылками сливок, положить в салфетку, дать стечь сыворотке. Истолочь 2 чашки сладкого миндаля и 10 штук горького с 1 стаканом сахара, перемешать с творогом

Пасха царская.

Пасха царская.

Сложить в кастрюльку 5 фунтов прот˚ртого творога с 10 яйцами и 1 фунтом масла, 2 фунтами сметаны, поставить на плиту, перемешивая лопаточкой, довести до горячего состояния, мешать, пока не остынет. Положить в творожно-яичную массу 1-2 фунта сахара с ванилью, 1/2 стакана сладкого миндаля, 1/2

стакана коринки (или изюма), размешать, сложить в пасочницу под груз.

Пасха с крутыми желтками.

Пасха с крутыми желтками.

3 фунта прот˚ртого творога смешать с 1 фунтом масла, 15 круто сваренными желтками, размешать, влить 4 стакана сливок, ещ˚ раз растереть. Выложить в форму под пресс.

Розовая пасха.

Розовая пасха.

Взять 2 фунта прот˚ртого творога, смешать с 1/2 стакана густого малинового варенья, прибавить 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 фунта масла, 2-3 стакана сметаны, растереть, влить в форму под груз. Такие пасхи делают в небольших формочках (типа усеч˚нной пирамидки). Можно посыпать пасхи цветной присыпкой, крашеным пшеном, миндал˚м, поливать глазурью.

Яйца красные.

Яйца красные.

Варят большие яйца с красителями 10 мин. В горшок всыпать 1/4 фунта сандала, налить холодной водой, оставить на 12 часов. Вскипятить, добавить 1/2 лота (6,4 г) квасов, размешать, опустить яйца, кипятить 10 мин. Можно красить в коричневый и т˚мно-желтый цвет в отваре из чешуи лука.

В ж˚лтые тона - в отваре листьев молодой бер˚зы, ореха. Используются органические и химические красители, которые окрашивают яйца в: фиолетовый, голубой, оранжевый, желтый и зел˚ный цвета, мозаичные мраморные тона, золотые и серебрянные краски, яичный красный лак. Народные рецепты предусматривают окраску яиц отваром из соцветий бузины, дрока красильного, зел˚ных околоплодников грецкого ореха, черники, василька синего, которые дают фиолетовый, синий, зел˚ный, желтый и другие тона.

ПРЯНИКИ

Пряники шоколадные.

Пряники шоколадные.

1 фунт сахара растворить в 1/2 стакана воды, смешать с 1,5 стакана м˚да, варить сироп в большой кастрюле. Всыпать в не˚ 3 золотника (12,6 г) поташа, немного корицы, кардамона, гвоздики, ч˚рного перца, 1/2 фунта миндаля. Снять с огня, всыпать 1,5 муки (500 г), размешать, вымесить тесто на столе. Нарезать пряники разными фигурками, сложить на лист, поставить в печь. Затем 1,5 фунта сахара вскипятить 2 раза, когда сироп загустеет, всыпать 1/2 фунта порошка шоколада, размешать, намазать этой массой обе стороны пряников, подсушить в печи.

Пряники торунские.

Пряники торунские.

6 стаканов м˚да подрумянить докрасна, отставить, влить 3/4 стакана спирта, размешать. Всыпать 3/4 стакана померанцевой корки, по 1/2 лота (6, 4 г) гвоздики, имбиря, ч˚рного перца, по 1 лоту (12,8 г) аниса и укропа. Этим кипящим составом заварить 9 стаканов ржаной муки (поджаренной на сковородке). 2 часа мешать лопаткой, пока масса не побелеет. Переложить тесто в маленькие бумажные формы, смачивая руки и пряники пивом с м ˚дом. Дать тесту подняться, повтыкать сверху кусочки миндаля, цукаты и поставить в печь. Держать на холоде.

Пряники детские в патоке.

Пряники детские в патоке.

5 фунтов патоки, 1 фунт м˚да и 1,5 фунта сахара размешать в большом горшке, вскипятить, отставить с огня, добавить 3 золотника (12,6 г) корицы, 1 золотник гвоздики, влить 3-4 золотника поташа (водного раствора), перемешать, всыпать 5 фунтов муки, месить 1 час лопаточкой или руками, поставить в комнате на 3-4 дня, каждый день вымешивая тесто. Затем на 4-й день вымесить, раскатать скалкой, нарезать формочкой в виде зв ˚здочек, лошадок, зайчиков, петушков и переложить на лист с мукой, посадить в печь, подрумянить. Фигурки вырезают из теста картонным шаблоном. Прягики покрываются белой глазурью и золотят на праздник Рождества Христова и для украшения ˚лки.

Орехи-пряночки.

Орехи-пряночки.

На 1 фунт сахара положить 8 яиц, по 1/2 чайной ложки кардамона и ч˚рного перца, добавить муки, вымесить густое тесто, сделать круглые орешки, поставить на листе в печь.

Красные пряники.

Красные пряники.

3 фунта муки и 1/2 фунта масла растереть, всыпать 2 лота (25,6 г) порошка имбиря, влить 1,5 фунта патоки, размешать, наделать шарики величиной с грецкий орех, вдаваить вилкой, ножом сделать "извилины под орех", посадить в печь на 15 мин.

Шоколадные пряники.

Шоколадные пряники.

4 белка взбить, добавить к ним по 1/2 фунта сахара и шоколада, размешать, наделать пряников в виде треугольных леп ˚шек (в жестяной форме), испечь в остывающей печи.

ПРИПРАВЫ К БОРЩАМ И СУПАМ

Потапцы к кулешикам.

Потапцы к кулешикам.

Берут белую булку и измельчают е˚ на кубики, которые подрумянивают в масле и сушат в печи.

Гренки из гречневой каши.

Гренки из гречневой каши.

Просеивают 1 фунт гречневой крупы. Варят е˚ в 8 стаканах воды с 2 ложками масла и 1 чайной ложкой соли. Когда каша начн˚т густеть, добавить ещ˚ 1 ложку масла и варить до готовности. Выложить на бумагу, толщиной в палец (1,5-2 см), поставить на л˚д. Нарезать треугольные гренки (или круглые), обкачать в 1 яйце с маслом и поджарить. Подают к борщам.

Галушки полтавские к супам.

Галушки полтавские к супам.

Растереть 2 желтка с 1,5 чайной ложки сливочного масла, добавить 6 ложек муки и 2 ложки воды, 1/4 чайной ложки соли. Сбить пену из 2 белков, размешать с тестом. Берут чайной ложечкой (смоченной в холодной воде) тесто и бросают в сол˚ный кипяток. Варить на слабом огне под крышкой. Откинуть на решето и залить собственным бульоном. В бульон добавляют 2-3 шт. ч˚рного перца и 1 лавровый лист.

Пизы к борщам.

Пизы к борщам.

Месят тесто как на галушки, см. ? 670. Делают фарш из мяса, жареного лука, перца, масла, 2 желтков. Приготовляют пизы-галочки из этого теста с начинкой из фарша. Укладывают в горшок, посыпанный сухарями и ставят в печь (духовку).

Галушки картофельные к борщам и супам.

Галушки картофельные к борщам и супам.

Протереть 3 больших вареных картофелины, добавить 1 ложку муки, 1 чайную ложку масла и 1 яйцо

ЖАРКОЕ

Котлеты, колбаски из яиц.

Котлеты, колбаски из яиц.

Взять 2 фунта мяса грудинки, измельчить секач˚м. В масле поджарить 1 луковицу, 2 яйца, посолить, добавляют мясо и секут снова. Ложат 5-6 толч˚ных з˚рен ч˚рного перца. Смешивают массу и делают из не˚ продолговатые котлеты или колбаски, вмачивают их в яичную массу и сухари, жарят на сковороде или на противне в духовке. Посыпают рубленным чесноком и петрушкой.

Рулет из мяса или крученики.

Рулет из мяса или крученики.

На праздники: в храмовые праздники, свадьбы, Рождество Христово, Пасху делали крученики тушеные. Взять 2-3 фунта мяса с грудинки или толстого края, нарезать на тонкие пластинки. Выбить. Затем делать фарш: гречневую кашу, 2-3 круто сваренных яйца, 100 г вар˚ных белых грибов, 1 белую булку, с 1 ложкой масла, 1/3 стакана сметаны, посолить, поперчить и полить 1/3

стакана бульона.

Фарш ложат на пласты мяса, скручивают в рулетики, перевязывают их нитками. Укладывают в кастрюлю рядами, поливают сливочным маслом, добавляют 5-6 з°рен ч°рного перца, 3-4 листа лавра и заливают бульоном. Тушат в печи. Далее делают белый соус (масло, сметана, мука) и поливают сверху.

Жаркое из сеченого мяса по-старопольски.

Жаркое из сеченого мяса по-старопольски.

Измельчить 3 фунта говядины (из филея), 1 фунт свинины и 1/4 фунта печ°ночного жира, добавить 2 булки без корки, намоченные в молоке, соли, перца, 1 печ°ную луковицу, 2 желтка, 1/4 фунта шпика, смешать. Из этой массы изготовляют "булку" и жарят в масле в печи 1 час, поливая собственным соком, сметаной и посыпая мукой.

Тушенина (Душенина).

Тушенина (Душенина).

Бер°тся 2 фунта огузка и отделяются кости. Потом тушат огузок на масле с 1 луковицей, 1 сельдереем, 1 морковью, 1 петрушкой. На дно кастрюли ложат раздробленные кости и телячьи почки, облитые бульоном, маслом, кладут измельч°нный огузок, коренья и тушат до готовности в течение 3-4 часов. Душенину поливают собственным соком.

Душенина а ля Речь Посполитая.

Душенина а ля Речь Посполитая.

Взять 2 фунта мяса, положить в горячий уксус с основными кореньями) и держат с н°м мясо 2 дня. Затем шпигуют мясо шпиком, обвалянном в т°ртом красном перце, солят. Ложат в горшок с маслом, кладут 3-4 сушеных грибка, 1 луковицу, и тушат на слабом огне 3-4 часа. Затем добавляют 5-6 красных помидоров, посыпают душеницу мукой (1/2 стакана), зеленью.

Язык (лизень) к хрену.

Язык (лизень) к хрену.

Язык натирают солью с селитрой и гвоздикой. Держат под грузом 10 дней в подвале, поливая периодически собственным соком, затем моют язык в воде и варят его 4 часа до мягкости. Удаляют кожицу, режут его на куски и подают язык к хрену, нат °ртому с маслом, мукой, 1/3 стакана бульона с языка, ложат 1/2 стакана сметаны, соль и кипятят.

Буженина по-польски.

Буженина по-польски.

Шпигуют поросячий окорок шпигом, обвалянным в пряностях, добавляют масло и ставят тушить в духовку. Добавляют 1 фунт картофеля и тушат буженину до готовности, поливая е° собственным соком.

Говядина в сметане.

Говядина в сметане.

Ложат 2,5 фунта (900 г) говядины в горшок, добавляют коренья петрушки, пастернака, 3 луковицы, перец, лавровый лист и 1 стакан сметаны. Тушат в печи. Затем говядину посыпают зеленью петрушки.

Галушки из печ˚нки.

Галушки из печ˚нки.

Вымачивают сутки телячью печ˚нку в молоке. Затем протирают е˚ сквозь решето с 3 сухими булочками, размоченными в молоке, добавляют 1/8 фунта (50 г) масла, раст˚ртого с 3 желтками, 1/2 стакана т˚ртой коринки. Всю массу размешивают и ложкой делают галушки и варят в кипятке 20 мин.

Гляги (рубцы) - колбаски из бараньего желудка и кишок.

Гляги (рубцы) - колбаски из бараньего желудка и кишок.

Моют гляги в воде, варят и снова моют в холодной воде. Ложат в горшок масла, муки и поджаривают, разводят бульоном ? 1, кипятят. Гляги нарезают как лапшу и ложат в соус, добавляют в него перца, масла, зел˚ной петрушки. Кипятят до готовности. Затем ставят на 30 мин. в печь, перед этим обсыпают гляги сухарями.

Гусиные полотки копч˚ные.

Гусиные полотки копч˚ные.

Распластать 3 фунта гуся, вырезать полотки, удалить кости, кроме ножных, обдать кипятком, натереть солью с селитрой в течение 30 мин. Затем полотки обернуть в бумагу, перевязать ниткой и повесить в коптильню на 5-6 суток.

Свиная печ˚нка с чесноком.

Свиная печ˚нка с чесноком.

Сварить 1 печ˚нку, нарезать е˚ на длинные кусочки. Растереть чеснок (2-3 головки) с сол˚ным шпиком (салом); добавить печ ˚нку. Тушат на сковородке с маслом в печи. Печ˚нку пересыпают сухарями.

Потравка гуцульская.

Потравка гуцульская.

Берут ребрину, режут на куски, добавляют измельч˚нной на кружочки домашней колбасы, запекают в печи.

Порос˚нок копч˚ный.

Порос˚нок копч˚ный.

Взять 3-4-месячного порос˚нка, распластать на 2 части, головку отрезать, а р˚бра и позвоночник удалить. Натирают 1 фунтом соли с 1/2 лота (6,4 г) селитры. Ложат в бочку, пересыпают солью, размарином, ч˚рным перцем, лавровыми листьями и держат под грузом в подвале 10 дней.

Затем обе половинки (из 3-4 поросят) складываются и снова ложатся под груз (40-50 кг). Как только сок сбежит, обсушивают их на воздухе, заворачивают в бумагу с маленькими отверстиями и подвешивают в коптильню на 6-8 дней. Подают вар°ными к хрену.

Колбасы с гречневой (пшенной) кашей.

Колбасы с гречневой (пшенной) кашей.

Набить свиные кишки кашей, вар°ной в молоке, а потом поджаренной на смальце. Затем начин°нные кишки жарят на смальце.

Кендюх (сальтисон).

Кендюх (сальтисон).

Вычиняют свиной желудок и набивают его вар°ной жирной грудинкой с луком, солью, перцем или мясом из вар°ной свиной головы. Жарят с обеих сторон на плите, а потом тушат, обливая соком, в печи (духовке) в течение 1 часа.

Кендюх подают с чесночным соусом и хреном.

Кровянка с гречневой кашей.

Кровянка с гречневой кашей.

В горшке вымесить 4 чашки гречневой каши с 1 чайной ложкой свежей свиной крови и 1 чашкой горячего свиного шпика (сала). Посолить, посыпать перцем. И сразу набить кишки

Колбаса печ°ночная.

Колбаса печ°ночная.

Сварить свиную печ°нку с салом. Истолочь в ступке с перцем, солью и 2-3 яйцами. Начиняют кишки и варят. На стол подают жареными.

Кобласа копч°ная.

Кобласа копч°ная.

Взять 9 фунтов (3,6 кг) филея, толстого края свинины, 3 фунта филея молодой говядины, измельчить, добавить 1/2 фунта (100 г) соли, 1 лот селитры, 1 лот ч°рного толч°ного перца, 2 головки прот°ртого с перцем чеснока, 2-3 зерна кардамона, 1/2 лота (6,4 г) майорана, вс° размешать. Начинить кишки, перевязать ниткой длинной 60-80 см, подсушить 3-4 дня на воздухе и коптить 5-6 дней в коптильне. В топку коптильни добавить сырые листья смородины, ореха, полыни горькой. Когда будет готова, намазать постным маслом, подсушить на ветру, хранить в холодном месте в подвешенном состоянии.

Омлет из пч°л - бакути по-неаполитански.

Омлет из пч°л - бакути по-неаполитански.

Берут 1 фунт измельч°нных сушеных пч°л, добавляют 1 ложку м°да, 2-3 г прополиса, 1/2 стакана сметаны, 1 ложку сливочного масла, 30 г картофельной муки, 50 г муки, 2 желтка,

размешивают в однородную массу и варят, а потом поджаривают на масле. Кушанье похоже на омлет из яиц, имеет запах свежих орехов.

Битки козацкие.

Битки козацкие.

Взять 2 фунта телятины выбить, придать биткам округлую, трехугольную квадратную форму, посолить, намазать яичной массой, обсыпать сухарями и жарить в масле. Подают к зел˚ному горошку или картофельному пюре.

РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Бычки.

Бычки.

Взять 2 фунта бычков, очистить, сварить в воде с 10 з˚рнами ч ˚рного перца, 3-4 листьями лавра и 1 луковицей. Подавать отдельно, еле-еле облив бульоном. Отдельно подать хрен.

Бычки жареные.

Бычки жареные.

Отделить мясо бычков от костей, посолить, обвалять в муке, а затем жарить в яйце с сухарями. Жарят на говяжьем жире.

Караси в сметане.

Караси в сметане.

Почистить 6-8 шт. карасей, натереть солью, обвалять в муке, обжарить с двух сторон в масле, посыпать сухарями и залить 1 стаканом сметаны, снова посыпать сухарями. Облить 2 ложками масла, стушить в духовке.

Тарань в меду.

Тарань в меду.

Сварить 2 фунта тарани в сол˚ной воде, обвалять в муке, положить на сковородку, облить м˚дом и изжарить.

Карп с м˚дом.

Карп с м˚дом.

Карпа порезать на куски и сварить с бульоном ? 1. Карпа откинуть на решето. Уварить бульон до 2/3 объ˚ма, положить 2 яйца, варить и процедить. Поджарить м˚д до т˚много цвета, добавить бульона, 1/2 стакана изюма, миндаля, влить 1-2 стол.ложки уксуса, доварить. В тарелку положить кружок лимона, залить бульоном, положить рыбу и вынести на холод.

Колбасы из рыбы.

Колбасы из рыбы.

Истолочь рыбье мясо без костей, с 1/2 стакана сметаны, посолить, поджарить в масле 1 луковицу, 20-25 раковых шеек размешать и заполнить этим фаршем свиные кишки. Варят их в кипящем молоке, а потом жарят на сковородке, накалывают иголкой.

Крученики (плет˚нки) из щуки.

Крученики (плет˚нки) из щуки.

Взять щуки 4-5 фунтов, удалить кожу, кости. Порезать на кусочки мелких окуньков, без костей, добавить 1 булку, намоченную в ухе, масла с 1 поджаренной луковицей, 2 яйца, 2 вар˚ных картофелины. Истолочь, размешать. Положить этого фарша на кусок щуки, свернуть в трубку, связать ниткой, жарить в масле. С голов и костей рыбы сварить густой бульон с кореньями и специями, мучной поджаркой, см.? 1, процедить и облить им рыбу.

Щука с хреном.

Щука с хреном.

3 фунта щуки порезать на куски, посолить. Натереть хрена и стушить. За 1 час до отпуска положить в горшок 1 ложку масла, рыбу, обсыпать его хреном, облить 1 стаканом сметаны и тушить на слабом огне.

Щука с начинкой.

Щука с начинкой.

Взять 4-5 фунтов щуки, снять целой кожу. С мяса щуки приготовить фарш с 1 булкой, 2 ложками масла, 3 яйцами, 1 ложкой сметаны, положить перца, соли, лука, поджаренного в ложке масла. Затем начинить кожу щуки, завязать в салфетку, обвязать е˚ нитками, обложить кореньями и специями, залить ухой с голов и костей. Варить на слабом огне 1 час.

Снять салфетку, положить щуку на блюдо и залить соусом (2 ложки масла, 1 луковица, 1 ложка муки, поджаривают в 1 ложке масла, разводят густым бульоном из щуки, варят).

Вырезуб.

Вырезуб.

Жителям побережья реки Днепр следует приготовить блюдо с вырезуба. Берут 3 фунта рыбы, заливают кипятком с кореньями и пряностями (см.бульон ? 1), ложат 1 ложку масла, варят на слабом огне. Отдельно варят 6-8 шт.картофеля, облить маслом с измельч˚нными яйцами.

Скумбрия (баламут) жареная.

Скумбрия (баламут) жареная.

Берут 10 штук скумбрии, солят и жарят на сковородке в масле. Можно обвалять рыбу в яйцах и сухарях.

Меживо из сома.

Меживо из сома.

Большие куски (10 фунтов) сома посолить, обвалять в муке, жарить на постном масле и залить уксусом вар˚ным с белыми кореньями, перцем (ч˚рным и красным). Отдельно делается соус из 3-4 помидоров, туш˚ных в 2 ложках масла. Соус протереть

сквозь сито. Уксус процедить, положить рыбу и залить соусом. Горшок с рыбой вынести на холод.

Раки в сметане.

Раки в сметане.

Посолить 30 раков за 2 часа перед варкой. Растопить 1/4 фунта (100 г) масла, влить 1 стакан сметаны, положить раки и тушить до готовности. Посыпать петрушкой.

Раки с начинкой (фаршем).

Раки с начинкой (фаршем).

Сварить в солюном кипятке 20-30 раков, отдельно гречневую кашу. Смешать раковые шейки, мясо, истолочь клешни и ножки с 1 ложкой масла, укропом, 1 крутым желтком. Начинить этим фаршем спинки раков, уложить в горшок, заливают раковым бульоном и варят до готовности.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

Каша из тыквы.

Каша из тыквы.

Взять 3-4 фунтовую миндальную тыкву, очистить, измельчить и сварить в молоке, протереть. Отдельно сварить не густую пшеничную кашу на молоке (2 стакана пшена на 1 стакан молока), перемешать е˚ с прот˚ртой тыквой, положить 2 ложки сливочного масла и дать 2 раза закипеть. Кто хочет, может положить перед варкой тыквы 1/2 стакана сушеных вишен, 1-2 ложки м˚да.

Червячки из гороха.

Червячки из гороха.

Разварить с солью 1 фунт гороха и горячим протереть сквозь решето, облить соусом (по 1 рюмке готовой горчицы, желтков, белого вина, уксуса, сахара, бульона, толч˚ного сливочного масла). Размешать соус в горшке, посолить, довести до горячего состояния и залить горох.

Хомы - оладьи из гороха.

Хомы - оладьи из гороха.

Растереть 1 фунт вар˚ного гороха , положить толч˚ных конопляных семян, смешать с горохом, сделать большие оладьи (пампушки) и поставить на листе на 10 минут в печь. Из грибного бульона сделать соус, добавить в него 1 стакан сметаны, 3 ложки сливочного (почтного) масла, 2-3 круто сваренных нашинкованных яйца.

Галки (толченики) из картофеля.

Галки (толченики) из картофеля.

Отварить и протереть 2 фунта картофеля и 1/2 фунта моркови и развести их 1 стаканом сливок и сделать толченики (галки). Обвалять их в яичной массе, сухарях и поджарить в

масле.

Голубцы.

Голубцы.

Берут 1 большой кочан сол˚ной капусты. Отделяют и солят листья, отделяют жилки. Поджаривают в масле 200 г вар˚ных грибов, 200 г каши пшеничной и 1 луковицу. Кроме этого в фарш можно добавить 200 г измельч˚нной вар˚ной говядины. Фарш укладывают на листья, делают из них голубцы и ложат послойно в горшок, вымазанный маслом. Каждый шар поливают маслом. Накрывают верхний слой листьями капусты, наливают грибной бульон и ставят в духовку на 2 часа.

Капуста с сол˚ными яблоками.

Капуста с сол˚ными яблоками.

Стушить 1 кочан нашинкованной капусты в течение 10 минут, воду слить, капусту отжать. Положить в не˚ 10-15 нашинкованных сол˚ных яблок, 2 ложки масла, 1 ложку сахара, 1/2 ложки соли и стушить в духовке.

Мусака с картофелем.

Мусака с картофелем.

Отварить 1 фунт картофеля, измельчить. Далее, как в обычном рецепте

Картофель с маком.

Картофель с маком.

Сварить 1-2 фунта картофеля со специями и 1 луковицей в сол˚ной воде. Растереть пестиком в однородную массу. Посыпать толч˚ным маком и стушить в печи.

Бабка картофельная с грибами.

Бабка картофельная с грибами.

Отварить отдельно 2 фунта картофеля, 1/2 фунта грибов, измельчить, стушить с мясом, 1 луковицей и перцем. Смазать горшок маслом (шпиком), обсыпать сухарями. Положить слой картофеля, слой грибов, пересыпать их 1 стаканом сухарей. Стушить в духовке.

БЛЮДА ИЗ МУКИ, СЫРА

Пампушки с чесноком.

Пампушки с чесноком.

Просеять 1 фунт ржаной муки и 1/4 фунта пшеничной муки. Залить 1/2 стакана кипятка, размешать и дать остыть. Вылить в теплую опару 1/2 стакана дрожжей, размешать и поставить в т ˚плое место. Когда тесто поднимется, посолить, добавить муки и вымесить в течение 45 минут. Дать ещ˚ раз подняться.

Сделать пампушки (высокие круглые коржи), положить на лист, обсыпанный мукой и дать постоять 10 минут. Облить теплой водой, поставить в печь на 12-15 мин. и снова облить

водой. Подавать к чесночному соусу.

Гречневые пампушки с чесноком.

Гречневые пампушки с чесноком.

Взять 2 фунта (800 г) гречневой муки, 1/2 стакана густых дрожжей, замесить и поставитьт в т˚плое место, чтобы поднялось. Сделать пампушки, варить в кипятке. Когда всплывут, выложить на сито. Растереть в ступке 2 головки чеснока с 1 ложкой масла, выложить пампушки на блюдо, облить соусом.

Вареники гречневые.

Вареники гречневые.

4 стакана гречневой муки запарить в 2 стаканах горячего молока, размешать, посолить. Протереть сквозь сито 2-3 фунта сыра и растереть его с 2 яйцами и щепоткой соли.

Делают вареники не раскатывая теста, из маленьких коржей. Варят, выкладывают на блюдо, поливают горячим маслом, подают к сметане.

Вареники пшеничные с сыром.

Вареники пшеничные с сыром.

Замесить 1,5 стакана муки с яйцом и 1/2 стакана воды. Сыр (1,2 фунта) растереть с маслом и 2 желтками. Делают вареники из тонко раскатанных кружков теста. Варят их в сол˚ной воде. Выкладывают в горшок, поливая сливочным маслом. Подают к сметане.

Вареники с вурдой (конопляным жмыхом).

Вареники с вурдой (конопляным жмыхом).

Конопляные семена слегка поджарить, растереть в ступке, залить кипятком, процедить, посолить и уварить до густоты сметаны. Дать остыть. Используют для фарша и размоченный жмых из подсолнечника.

Вареники с грибами.

Вареники с грибами.

Запарить 1/2 фунта сухих грибов, сварить, измельчить, прибавить 2 печ˚ные и поджаренные в масле луковицы, 2 ложки сухарей, перца, соли, 1 стакан грибного бульона, размешать и 20 мин. тушить. Далее сделать тесто и начинить вареники.

Вареники с фасолью и грибами.

Вареники с фасолью и грибами.

Сварить 2-3 стакана фасоли, протереть на сито с 1 ложкой сахара, 1 ложкой постного масла, перемешать с вар˚ными измельч ˚нными сухими грибами (1/2 фунта), в фарш прибавить соли, перца, 1 луковицу, поджаренную в ложке масла

. Вареники с вишнями или сливами, или абрикосами, или черникой.

. Вареники с вишнями или сливами, или абрикосами, или

черникой.

Замесить тесто, раскатать. Начинить вишнями или другой начинкой, добавить сахара, м˚да, слепить вареники, варить как обычно. Подают к сметане, а постные - к маковому или миндальному молоку.

Галушки с ветчиной или сыром.

Галушки с ветчиной или сыром.

Берут 2-3 фунта пшеничной (ржаной или гречневой) муки, замешивают тесто с 1-2 яйцами, 1 стаканом воды, делаются галушки и варятся в сол˚ной воде. Режут 1/2 фунта ветчины на маленькие кусочки, протирают сыр (1/2 фунта), добавляют масло, соль. Ставят в духовку, чтобы подрумянились. Галушки с сыром подают с 1 стаканом сметаны.

Галушки с ветчиной подают на стол с чесночным соусом.

Галушки гетьманские к грибам.

Галушки гетьманские к грибам.

Измельчить 1,5 фунта (900 г) говядины, 3,5 фунта (1,4 кг) свинины, размешать. В другой кастрюле размешать 2 яйца, 1 ложку сухарей, 1 стакан молока, 1 ложку сметаны, 1 ложку масла, 1 чайн.ложку соли, 1 т˚ртую луковицу, 6 з˚рен ч˚рного перца (или порошка), 10 вар˚ных картофелин и 1 измельч˚нную сел˚дку. В этот фарш добавить мясо и снова размешать. Затем сделать большие галушки, обвалять в муке и варить в кипятке 15 мин. с солью, 10 з˚рнами перца, лавровым листом, 2-3 з˚рнами кардамона, 1 луковицей. Приготовляют бульон: растирают 1 ложку масла с 1 ложкой муки, добавляют 3/4 объ˚ма бульона из галушек, 1/2 ложечки сахара, 2 ложки уксуса, 1 ложку сметаны, солят и ещ˚ раз варят галушки в этом бульоне. Затем поджаривают 1 фунт свежих грибов (боровиков, сморчков, шампиньонов), смешивают их с галушками и соусом-бульоном.

Затирка.

Затирка.

Берут 2 пригоршни муки, 1/2 стакана воды, 1 чайн.ложку соли. Втирают руками, пока не сделают маленькие шарики-галушечки. Варят в сол˚ном кипятке, молоке, подают с поджареным луком, пшеном, постным и сливочным маслом.

Мандрика - обрядовое печенье.

Мандрика - обрядовое печенье.

На праздник Святого Петра и Павла (12 июля) изготовляют небольшие пампушки-мандрики. Сыр (1 фунт) смешать с мукой (2 фунта), прибавить масла, соли, 2-3 яйца. Вымесить тесто и сделать маленькие пампушечки-галочки и положить на листе в печь, подрумянить.

Гречаники.

Гречаники.

Замесить гречневое тесто, когда поднимется, сделать гречаники (блины) на всю сковородку, дать подняться, жарить на масле на капустном листе. Подавать к ряженке, сметане. Тесто готовили из 1/4 ржаной или пшеничной муки и 3/4 - гречневой, добавляли 1/2 стакана дрожжей, 1 яйцо, сыворотку (сколотину из-под масла), 1 стакан молока, круто замесить. ПЕкли коржи на капустном листе в масле.

Кулики.

Кулики.

Берут гречневого теста и раскатывают длинные коржи, варят. Сделать конопляного (макового) молока. Зажарить 1 луковицу в 2 ложках масла. Смешать поджарку с конопляным молоком и залить ими кулики, которые перед этим сложить в горшок. Поставить в печь, подрумянить.

Катлама по-тюрски (вергуны).

Катлама по-тюрски (вергуны).

Замесить тесто на воде, сделать вергуны-коржики и поджарить с луком на овечьем (бараньем) смальце.

Буцыки (варяници).

Буцыки (варяници).

Замесить тесто, как на вареники, добавить соды. Раскатать, разрезать на квадратики и слепить два противоположных ролика (угла). Варят в сол˚ном кипятке, откидают на сито и жарят с луком и маслом на сковородке.

Пряжуха.

Пряжуха.

Поджаривают на сковородке 2 стакана гречневой или пшенной муки. Просеивают на сито и понемногу сыпят в кастрюлю с 4 стаканами кипятка, варят. Когда тесто загустеет, его вымешивают, пока оно не будет отставать от стенок кастрюли.

Выкладывают пряжуху на блюдо, поливают горячим маслом, шпиком и посыпают 100 г т˚ртого сыра. Затем ставят на 5-10 мин. в печь, подрумянивают.

Соломаха - козацкая каша.

Соломаха - козацкая каша.

Взять 2 фунта (800 г) гречневого пресного теста, расколотить редко на воде. Бросить тесто в кипяток, перемешать в однородную массу, добавить постного или сливочного масла. Подают с чесночным соусом или с прот˚ртым чесноком.

Лемишка - малоизвестное народное блюдо.

Лемишка - малоизвестное народное блюдо.

Подсушить 2 фунта (800 г) гречневой муки и положить в горшок с сол˚ной водой (в пропорции воды и муки 3:1). Размешать до однородного состава и поставить в печь. Лемишку употребляют утром и вечером в пост с подсолнечным маслом или конопляным молоком. В мясоед е˚ ели со свежим и кислым молоком.

Зубцы.

Зубцы.

Прорастить 2 фунта ячменя, подсушить, истолочь и варить в маковом молоке, постоянно перемешивая до кашеобразного состояния.

Коржики из овечьего сыра.

Коржики из овечьего сыра.

Взять 2 фунта свежего овечьего сыра, добавить 1 ложку масла, 1 белок, размешать, сделать коржики, поставить на листе в печь на 30 мин., а затем поджарить в масле на сковородке.

Пизы старосветские.

Пизы старосветские.

Приготовить 1 стакан молока с 2 золотниками (8, 4 г) дрожжей, смешать с 1,5 стаканами муки, солью, 2 ложками масла, 2 яйцами, взбить лопаточкой. Дать подняться. Наделать галочек (круглых булочек), размером 2-3 см и вмочить их в т˚плое масло, дать взойти и положить на листе в печь. К пизам подать поджаренный лук и т˚ртый чеснок.

Гилуны - господские вареники с мясом.

Гилуны - господские вареники с мясом.

В крестьянских семьях Малороссии, Речи Посполитой в мясоед готовили гилуны.

Надо отварить 1 фунт говядины, 1 фунт телятины, 1 телячью печ˚нку и 1 л˚гкое тел˚нка, 1/2 фунта вар˚ного шпика, измельчить. Смешать мясо с 1 луковицей, поджаренной на масле, с перцем и солью. Сделать тесто, как на вареники), начинить их фаршем, сварить. Откинуть, полить маслом и посыпать сухарями, подавать.

Кнедли малороссийские.

Кнедли малороссийские.

Натереть 2 фунта картофеля, сок слить и перемешать с 2 фунтами пшеничной муки. Сделать кнедли-галочки (пизы),

внутрь каждой кнедли положить сливу без косточки. Варить и полить маслом.

Бануш по-закарпатски.

Бануш по-закарпатски.

Это народное блюдо, мамалыга, каша из кукурузной муки. Е° берут 1-2 фунта и всыпают в 3-6 стаканов кипящей сметаны, не мешая, варить 15-20 мин. Разделить бануш на 2 части и варить каждую отдельно 5-8 мин., размешать, посолить, вбить 1 желток, всыпать 1 ложку сахара, 1 ложку сливочного масла. Бануш подают верховинцы в праздники с брынзой и сыром. В межгорье Карпат это блюдо называется - токан.

Мнихи - ленивое блюдо.

Мнихи - ленивое блюдо.

Берут 1-2 фунта белых сухарей (или пополам с ржаными), ошпаривают кипятком, откидывают на решето, дать набухнуть и полить соусом из постного масла, перца, чеснока и лука.

Плачинда господская.

Плачинда господская.

4 стакана муки замесить круто на воде, дать полежать. Раскатать тесто валиком и порезать на 30 кусков, раскатать их в круга. Перевернуть тарелку вверх дном, намазать маслом и ложить на тарелку пласты теста, один за одним, смазывая каждый пласт маслом. 10-й пласт-круг пересыпать измельч°нным грецким орехом, сахаром и ягодами из вишн°вого варенья. Снова положить 10 пластов, пласт с орехами и вареньем и положить последние 10 пластов, облить маслом.

Вместе с тарелкой плачинду перекинуть на горячую сковородку с маслом. Обсыпать сверху сухарями, наколоть в 8-10 местах спицей, испечь в духовке или в печи. Вынуть из печи, потомить 10 минут под полотенцем и нарезать на небольшие кусочки, обсыпать сахарной пудрой.

Шулики - коржи с маком и м°дом.

Шулики - коржи с маком и м°дом.

На праздник Маковея или Спаса (август) пекли пресные и постные коржи, намазывали м°дом, посыпали маком. Ели их в течение всего двухнедельного поста на Спаса.

Взять 1 фунт муки, замесить е° с 1 яйцом, 1 ложкой сахара, 1/2 стакана воды и 60-80 г перемытого мака. Раскатать тонкие коржи и испечь в духовке. Приготовляют маковое молоко с сахаром и водой, ломают коржик на 3-4 куска и размешивают с этим молоком.

Шкраб - яичная запеканка.

Шкраб - яичная запеканка.

На Полесье брали 5 желтков и 3 ложки сахара, растереть

добела, добавить 1/2 стакана муки. Вбить 5 белков, смешать с желтками и мукой, положить в горшок с маслом и сухарями. Запечь в духовке.

Сименуха.

Сименуха.

Сварить 3/4 фунта гречневой крупы, 1/4 фунта грибов, 3-4 яйца, поджарить в масле 2 луковицы. Измельчить грибы, яйца, смешать с кашей, помешать и добавить: в постный день - 100 г макового или конопляного молока; в обычный - 100 г сливочного масла.

Червячки.

Червячки.

Густо сварить 3/4 фунта гречневой крупы, кашу растереть на крупное решето. Сделать маковое молоко, как обычно. Подавать его к червячкам.

Путря.

Путря.

На зимние посты: Пилиповку, Великий пост готовили кашу из ячменя, яровой пшеницы, гречихи, проса.

Берут 3/4 фунта гречневой муки и насыпают в горшок с кипятком, варят до готовности в печи. Заправляют ржаным солодом, квасом.

Тетеря (Кулиш, Рябко).

Тетеря (Кулиш, Рябко).

Блюдо готовится из пшена и редкого гречневого (ржаного) теста, имеет тепло-серый цвет. Было широко распространено в казацко-крестьянском быту.

Заколотить редко тесто из гречневой муки, посолить,, добавить 2 ложки постного или сливочного масла, варить. Отдельно сварить 2 стакана пшенной каши с маслом и солью. Смешать обе каши. Затолочь сол˚ным шпиком с луком, чесноком. Лучше готовить тетерю на мясном и рыбном бульоне, или заправить хреном с хлебным квасом.

Груця (Логаза)

Груця (Логаза) - ячменная крупа, варится с фасолью или горохом.

Растереть 1 фунт вар˚ного гороха (фасоли), развести бульоном. Всыпать 1 фунт ячменной крупы, добавить шпика (50 г), соли, варить 20 мин. Кушают груцю с постным маслом, м˚дом или сахаром.

Бабка из тыквы с вишнями, м˚дом, морковью и сметаной.

Бабка из тыквы с вишнями, м˚дом, морковью и сметаной.

Берут тыкву в 2-3 фунта и очищают. Нарезают на куски, варят в 3 стаканах молока, протирают через сито. Добавляют 2 стакана

сухарей, 1 стакан сахара (1/2 стакана м˚да), 1 стакан суш˚ных вишен, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана т˚ртой моркови, 1/4 чайн.ложки корицы. Охладить, добавить 5 желтков, 1 ложку масла, размешать, положить 5 взбитых белков. Массу вложить в форму и поставить на 30 минут в печь.

Бабка из моркови.

Бабка из моркови.

Смешивают 1 стакан т˚ртой прожаренной моркови с 1/3 фунта сухарей (133 г), 1 стаканом сливок, 1 ложкой муки, 1/2 стакана сахара, 7-8 желтками и 7-8 белками. Массу вымешать и варить на водяном пару. За 5-8 мин. перед отпуском облить кипяч ˚ным молоком с 2 яйцами, прот˚ртыми в сахаре.

Черешнянка.

Черешнянка.

Сварить 2 фунта черешен. Протереть их сквозь решето. Растереть 1 ложку муки с 2 ложками сметаны, 1 ложкой сахара (м ˚да), добавить в черешни.

Джур - старинное блюдо.

Джур - старинное блюдо.

Ещ˚ со врем˚н Владимира Мономаха поселяне кушали джур - блюдо из овсяной муки (овсяный кисель). К джуру (журу) добавлялись сушеные яблоки, вишни, калина, иногда постное масло, м˚д. Кушали с молоком.

Берут 2 фунта овсяной муки, разводят т˚плой водой и ставят в т˚плое место на 2-3 часа, чтобы поднялась опара. Затем процеживают и ставят варить, постоянно перемешивая кашу.

Холодец из вишен.

Холодец из вишен.

2 фунта спелых вишен потолочь вместе с косточками, добавить корицы, 2-3 толч˚ных гвоздики, 30 г картофельной муки и протереть сквозь сито. Положить 1/2 фунта сахара, 1-1,5 стакана красного вина, лимонного сока из 1 лимона, развести 1 стаканом холодной кипяч˚ной воды, остудить на холоде

Орегинальные рецепты

Гамула.

Гамула.

Спечь в духовке 10 яблок, протереть их сквозь сито, добавить 1 ложку муки, размешать, положить в форму и поставить в духовку на 1 час, подрумянить при температуре +80-100 С. Подавать к м˚ду.

Сапетон - кисель из ягод бузины.

Сапетон - кисель из ягод бузины.

Взять 2 фунта бузиновых спелых ягод, наложить их полную кастрюльку, сварить их в 3 стаканах воды, протереть сквозь

решето. Заварить 50 г картофельной муки, размешанной в 2 ложках воды, добавить 1/2 стакана сахара, доварить.

Кухвет.

Кухвет.

Бузиновые ягоды смешивают в горшке с 1 фунтом ржаной муки, выдерживают 3-4 часа, затем заливают кипятком, добавляют 6-8 шт. измельч˚нных груш, варить 1,5 часа на плите, а потом поставить в печь ещ˚ на 1,5 часа, стушить. Кушают кухвет с м˚дом.

Рижанка

Рижанка (рыжий - в плодах этого растения содержится 30-44% масла).

Запарить 4 стакана молока с ванилью, чтобы уварилось до 3 стаканов, процедить. Затем 1/2 фунта рыжа (плодов рыжия) варят 30 минут. Вносят в него 1/2 фунта сахарной пудры, 1/2 фунта масла, соли, варят ещ˚ 1 час. Затем добавить 6 желтков, 6 белков, размешать, протереть сквозь сито, ложат в форму и 30 мин. тушат в духовке.

Ябчанка из сметаны.

Ябчанка из сметаны.

Протереть 6-7 кислосладких яблок, добавить 1 чашку белого вина, смешать с 2 стаканами взбитых сливок, охладить.

Журавинник.

Журавинник.

Сварить в воде 1/4 фунта (100 г) манной крупы, смешать с 2 стаканами подсахаренного журавинного (типа брусничного) узвара (компота), взбивать веничком на холоде, пока не загустеет. Остудить в течение 1 часа на льду (в холодильнике).

ХЛЕБ, БУЛКИ, ПИРОЖКИ

Книшик гуцульский.

Книшик гуцульский.

Сварить картофель(2фунта), очистить, истолочь. Затем перемешать с мукой, сделать коржи, наложить на середину брынзы, смешаной с порошком чабреца, петрушки,толченым луком, чесноком, 1 ложку постного(или сливочного) масла, 1 ложку сахара(меда) или ветчины, или брынзы, заворачивают края теста и пекут на разном масле в зависимости от дня(постный или скоромный).

Буреки - пирожки.

Буреки - пирожки. Эти пирожки начиняли мясом, выжарками из свинного шпика и жарили во фритюре, что напоминает способ приготовления кавказских чебуреков, который был завезен в Малороссию казаками. Взять 1 стакан воды, 1 чайную ложку соли, 2-3 золотн.(8,4-12,6 г) сухих дрожжей, 1 1/4 ф. муки(500 г),

замесить, дать опаре подняться, положить по 1 ложке сахара и подсолнечного илигорчичного масла. Выбить тесто, замесить, дать еще раз взойти, разделить на 18 частей, раскатать в кружки, наложить начинку, сделать пирожки, дать подняться, испечь за 20 минут в духовке, смазать квасом или маслом.

Постолы(лапти).

Постолы(лапти). Тесто месится как вареники, см. 736, и кладется на 2 ф. муки 1 чайная ложка соды. Раскатывают круглый пласт теста, кладут начинку,сыр, натертый с 1 круто сваренным яйцом и солью, и лепят в форме постола.

Столбцы.

Столбцы. Делают редкое, гречневое кислое тесто на дрожжах, дают ему подняться. Берут фаянсовые чашки, обмазывают их постным маслом, заливают тестом и ставят в печь. Чашки должны быть высокими 120-150 мм с узким дном(30 мм) и широким верхом(80-90 мм).

Репьяник - корж.

Репьяник - корж. В Закарпатье и Прикарпатье до сих пор картофель называют"рипа"(репа). Берут 2-3 ф. вареного картофеля, добавляют 1 ф. кукурузной муки, 2 крутых яйца и толкут.Делают из этой массы коржи, пекут.

Малай.

Малай. Делается тесто как обычно, только из кукурузной, гороховой или просяной муки.

Пугачи(матаржин).

Пугачи(матаржин). Этот кукурузный хлеб с 1 ф. вареного картофеля, 2-3 шт. моркови, 1-2 кореньями петрушки, 1 стебля ревеня, зеленью до сих пор готовят в Карпатах. Все это истолочь и добавить 1,5 ф. кукурузной муки, сделать небольшие булки хлеба, печь в духовке в формах.

Пасха козацкая.

Пасха козацкая. 3 стакана муки запарить 2 стаканами сливок(сметаны), хорошо размешать. Вбить 50 желтков, чтобы побелели в кастрюле(кастрюлю поставить в теплую воду). Взять 1/4 ф.(100 г) дрожжей, распустить в 3/4 стак. молока и влить в желтки. Размешать все это и перелить в опару. Дать тесту взойти. Добавить 1 чайную ложку соли, 3 стак. муки и месить тесто 30 мин, далее влить 1 стак. теплого сливочного масла, 1 стак. сахара, 2-3 зерна толченого кардамона, 2-3 шт. гвоздики, щепотку цинамона(корицы) и снова месить. Дать второй раз подняться. Наложить в форму немного меньше половины, когда поднимется, намазать яйцом, поставить печь в духовку на 1 час.Затем дать немного остыть, смазать цветной глазурью, присыпать разноцветной присыпкой(типа саго, вареного пшена, шариков из

сахара).

Пасха южная с ромом.

Пасха южная с ромом. 3 стак. муки заваривают в 5 стаканах молока, растереть, дать остыть и влить 3/4 стак. густых дрожжей на молоке. Дать подняться. Влить 12 желтков, 2 чайн. ложечки соли и пряности(см. 788). Замесить довольно густое тесто, влить в него 3 стакана теплого масла и 1 рюмку рома. Вымешивать 2 часа, наложить в форму на 1/4 объема, дать взойти доверха, печь в духовке 1,5 часа.

Пасха столетняя.

Пасха столетняя. Запарить 8 стаканов муки в 2 стаканах молока, рестереть. Остудить до +45-55 С, влить 1,5 стак. густых дрожжей(100 г:100 мл молока). Дать подняться, влить 30 желтков, 15 взбитых яиц, 8 стак. муки. Месить, пока не будет отставать от рук. Всыпать 3 стак. сахара, 3 стак. теплого масла, ложечку соли,пряности(см. 788), тесто хорошо вымесить. Затем добавить в него 1 1/2 ф.(500 г) тертого миндаля, 8 лотов(102,4 г) гоькоо миндаля, 1 ф. изюма, 2 стак. измельченных померанцевых цукатов. Вымесить. Дать подняться.

Пасха мазовецкая.

Пасха мазовецкая. Распустить 2 стак. сахара в 12 стак. молока, нагреть добела 60 желтков, смешать с молоком. Добавить 1 ф. сладкого, 1/4 ф. горького миндаля, 1 ф. изюма, пряностей, 1,5 стакана дрожжей, муки, замесить не очень крутое тесто. Взбить 30 белков, перемешать с тестом, дать ему подняться. Положить в форму до половины. Поставить в печь на 1-1, 5 часа.

Пасха подольская.

Пасха подольская. Смешать 2 стакана сливок и 1 стак. горячего сливочного масла с 4 стаканами муки, влить 1 яйцо и 1 стак. дрожжей. Вымесить тесто, поставить в теплое место на 1-2 часа, пока опара не поднимется. Добавить в тесто 8 растертых желтков, 2 ф.(800 г) сахара, 5 ф. (2 кг) муки. Снова вымесить, выдержать в тепле 2 часа, взбить руками и положить в обсыпанную сухарями фому и осторожно поставить в печь.

Пасха сырная с шоколадом.

Пасха сырная с шоколадом. Протирают 5 круто сваренных желтков, 1/2 ф. масла в течение 30 мин. Добавляют 1 ф.(400 г) протертого сыра, снова растирают, вливают 1/4 стак. густых сливок, 1/2 ф. сахара6 ванили, 1/8 ф.(50 г) порошка шоколада. Вымесить,дать взойти, положить в форму и запечь в духовке.

Пасха мещанская.

Пасха мещанская. Смешать 2 ф. муки с 1/2 ф. масла, 1/3 ф. сахара и 1 стак. молока, вымесить, влить 1/2 стак.дрожжей, дать подняться. Затем добавить 3 желтка, 3 белка и 1 стак. изюма,

вымесить, положить в форму, дать подняться, поставить в печь.

ОРИГИНАЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТОЛ

Украинская юшка по-мыслывски(суп охотничий).

Украинская юшка по-мыслывски(суп охотничий). Куриные потроха(125 г) сварить до готоаности. Добавить в бульон пшено(30 г), кубики картофеля(100 г), спасерованные коренья, шпик(15 г) и лук(15 г), доварить. Положить лавровый лист, перец, морковь(20 г), петрушку(корень 8 г), прокипятить. Посыпать зеленью петрушки.

Капустняк запорожский.

Капустняк запорожский. Стушить кислую капусту(150 г) с жиром(1/2 ст. ложки). Обжарить соломку из моркови(20 г), петрушки(10 г), пастернака(10 г), сельдерея(10 г) и лука(1/4 луковицы). Шпиг(сало) - 10 граммов пропустить на мясорубке и истолочь с луком, пшеном(1/2 ст. ложки), зеленью петрушки(5 г).

В бульон положить кубики картофеля(25 г), сварить до готовности. Добавляют капусту, лук с пшеном, специи и пряности и кипятят 5-10 минут. В готовое блюдо кладут варюную свинину, сметану(1 стол. ложку) и посыпают зеленью. Можно добавить вар ˚ных суш˚ных грибов(15 г).

Крученики волынские.

Крученики волынские. Мясо говяжье(125 г) нарезать тонкими ломтиками, отбить и посыпать солью и толч˚ным ч˚рным перцем. На каждый кусочек мяса уложить туш˚ную капусту(всего 240 г), завернуть, запанировать в муке и обжарить. Затем их уложить в сотейник, покрыть каждый крученик(рулетик) шпигом(25 г), залить мясным бульоном и тушить до готовности.

Пампушки с чесноком.

Пампушки с чесноком. Приготовить пшеничное тесто(мука - 80 г, вода - 35 мл, дрожжи - 2,5 г, постное масло - 2 г). Испечь небольшие круглые высокие булочки - пампушки. За 15 мин. перед подачей на стол смочить их в соусе(чеснок - 5 г, постное масло - 5 г, соль - 1 г, вода 20 мл).

Суп грибной с ушками белорусский.

Суп грибной с ушками белорусский. Из вар˚ных грибов приготовить фарш, а из отвара и части муки(20 г) - пюреобразный суп, заправить уксусом. Замесить крутое тесто из муки(45 г) и сделать ушки с фаршем(как пельмени), обжарить их в постном масле(15 г). Положить их в блюдо с супом, подавать.

Мачанка.

Мачанка. Взять ребрину свиньи(барана) - 130 г, обжарить и стушить. Из бульона приготовить соус с луком(30 г), петрушкой(20 г) и сметаной(20 г). Положить в соус мясо с р ˚брышками, прокипятить. Огарнировать туш˚ным картофелем(250

г) и крестьянской домашней колбасой(30 г).

Белорусская копытка.

Белорусская копытка. Сырой картофель натереть на т°рке(225 г), добавить соль, соду(1 г), пшеничную муку(20 г),перемешать. Раскатать тесто на полоски, разрезать на кусочки(20-30 мм), выпечь в духовке. Перед подачей на стол погрузить их на 10-15 мин. в кипящий бульон(100 мл) и подать с жареным луком(15 г) и салом(шпигом) - 20 г.

Суюк-ош(узбецкий суп).

Суюк-ош(узбецкий суп). Изрубить и обжарить говядину(80 г) в маргарине(10 г) с луком(25 г) и морковью(8 г). Залить бульоном, положить лапшу(40-60 г), картофель(70 г), перец и варить до готовности. При подаче добавить в суп кислое молоко(30 г).

Кифта-шурпа.

Кифта-шурпа. Баранину(70 г) дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, яйцом(10 г), вар°ным рисом(20 г) и разделать на кифта - сардельки(1-2 шт. на порцию). Сварить их в бульоне с картофелем(75 г), спассерованные морковь(125 г), вар°ный горох(20 г), лук(25 г), помидоры(40 г).

Плов по-бухарски.

Плов по-бухарски. Баранину(120 г) сварить крупными кусками, добавить рис(120 г), соломку спассерованной моркови(120 г), репчатый лук(35 г), изюм(кишмиш) - 40 г и варить. Когда рис сварится, добавить горячее курдючное сало, размешать и полодить рядами, вперемешку с вар°ным мясом, нарезанным тонкими ломтиками.

Самса.

Самса. Скатать из крутого теста леп°шки, положить на них фарш(баранина - 35 г, сало курдючное - 7 г, лук - 35 г, соль, перец), добавить кусочек курдючного сала(10 г) и сделать треугольные пирожки. Наклеить на стенки тандыра(или в печи), сбрызнутьводой и закрыть тандыр(печь). Подержать в печи 20-30 мин.

Солянка по-казахски.

Солянка по-казахски. Спассеровать лук(40 г) на масле сливочном(15 г) с томат-пюре(25 г). Отварить сол°ные огурцы(кубиками) - 40 г, положить их в лук, добавить вар°ное мясо(говядина - 40 г), язык(40 г), баранью колбасу(25 г) и конскую колбасу - казы(25 г). Вс° это залить бульоном, положить соль, перец, лавровый илст и варить 5-10 мин. Подать с горячими заварными кл°цками со сметаной.

Бастурме по-казахски.

Бастурме по-казахски. Баранину(корейку - 240 г) нарезать по

2-3 куска на порцию, отбить, посолить, посыпать перцем, добавить кружочки лука(60 г), залить уксусом(20 мл) и мариновать 3-4 часа на холоде.

На середину пластов мяса положить дольки свежих и сол˚ных красных помидоров(60 г) и лук(60 г), с которым мариновалось мясо. Мясо свернуть трубочкой в виде колбаски. Надеть на шпажку колбаску, целый помидор и жарить над горящими углями, поливая мясо жиром(5 г бараньего сала). Подать с зел ˚ным луком(20 г).

Бауосак.

Бауосак. Приготовить кислое тесто(мука 75 г, дрожжи и соль по 1 г, сахар - 5 г, комбижир животный - 15 г). Раскатать из него колбаски, нарезать на кусочки(по 15 г), закатать шарики и жарить в жире.

Суп из красного либио(фасоли) по-грузински.

Суп из красного либио(фасоли) по-грузински. В сваренную фасоль(100 г) добавить репчатый лук(20 г), чеснок(20 г), прокипятить и процедить. Фасоль протереть, постепенно добавляя отвар. Заправить толч˚ными орехами(30 г), уксусом(10 г), перцем, зеленью(укроп, кинза, петрушка).

Купаты.

Купаты. Сырую свинину(260 г) пропустить через мясорубку, добавить рубленный лук(25 г), чеснок(2 г), корицу, гвоздику, гранат(10 г) или барбарис в з˚рнах(15 г), тмин и перец. Этимфаршем начинить свиные кишки(5 г), придать им форму подковы, жарить над углями.

Джонджоли.

Джонджоли. В маринованные джонджоли(140 г) добавить лук(25 г), растительное масло(10 г), уксус(5 мл).

Мчади(кукурузная леп˚шка.

Мчади(кукурузная леп˚шка. Сделать из муки(100 г) круглые леп˚шки, выпечь в духовке.

Пити(азербайджанский суп).

Пити(азербайджанский суп). Грудинку баранины(117 г) варить в течение 30-40 мин. в горшке вместе с заиоченным горохом(20 г). Добавить сырой лук(15 г), специи, картофель(110 г), алычу суш˚ную(10 г), курдючное сало(20 г), настой шафрана(0,1 г) или томат-пюре(10 г), или помидоры сежие(50 г). Доварить.

Бозартма из баранины.

Бозартма из баранины. Куски баранины(145 г) обжарить, стушить с поджаренными помидорами(80 г), луком(35 г), алычой(15 г), зеленью(кинза, укроп, мята(40 г)). Подать, положить сверхуломтик лимона

Ярпах долмасы(голубцы с виноградными листьями).

Ярпах долмасы(голубцы с виноградными листьями). Сырую баранину(75 г) пропустить вместе с луком(15 г) через мясорубку, добавить соль, перец, зелень, рис(20 г), перемешать. Завернуть фарш в ошпаренные виноградные листья, положить в горшок, залить бульоном, добавить бараний жир(20 г), корицу(0,2 г), кинзу, зелень мяты и укропа(12 г), перец, стушить.Подать, полив соком, а мацони(соус), смешанное с толч°ной корицей, подать отдельно.

Медж°тою вин°тиняй(зразы охотничьи). Говядину(110 г) пропустить

Медж°тою вин°тиняй(зразы охотничьи). Говядину(110 г) пропустить через мясорубку, заправить солью и перцем, сформировать леп°шку, которые заправить фаршем(сосикок - 20 г, грибы суш°ные - 10 г, копч°ная свинина 15 г, лук жареный - 10 г). Изжарить, подать с соусом и гарниром картофелем(150 г).

Жемайчю блинай(блины).

Жемайчю блинай(блины). Вар°ный картофель(240 г) протереть, добавить соль, яйца(15 г). Из вар°ного мяса(80 г) приготовить фарш с луком(5 г) и перцем. Сделать биточки, начинить их фаршем и жарить. Подать со сливочным маслом(15 г).

Хлебный суп по-латышски.

Хлебный суп по-латышски. Поджарить ржаные сухари(15 г), залить кипятком на 25-20 мин. и протереть сквозь сито вместе с отваром. Добавить изюм(сухофрукты) - 30 г, сахар - 60 г, корицу - 0,02 г, ломтики яблок - 45 г, прот°ртую клюкву - 15 г и прокипятить 5-10 мин. Суп охладить и подать со взбитыми сливками(30 г).

Земниеку брокастис(крестьянский завтрак).

Земниеку брокастис(крестьянский завтрак). Свинину(30 г), говядину(40 г) и колбасу(30 г) обжарить с копч°ным шпигом(30 г) и луком(50 г). Вар°ный картофель(160 г) нарезать ломтиками и обжарить. Вс° это уложить на сковороду, залить яйцами(15 г), смешанными с молоком(25 г) и солью. Запечь в духовке. Огарнировать с огурцами(25 г), помидорами(25 г) и зеленью.

Капсад мульги(эстонский суп).

Капсад мульги(эстонский суп). Малосольную свинину(125 г) или шпиг(40 г) положить в кастрюлю слоями скислой капустой(140 г). Заправить е° репчатым луком(10 г), сахаром(2 г), пересыпать ячменной крупой(20 г), положить специи(перец, лист лавра), залить водой и варить до готовности.

Подать с отварным картофелем.

Замэ де пасэре(молдавский суп).

Замэ де пасэре(молдавский суп). Сварить грудинку или курицу(100 г или 70 г), нарезать на куски. А в кипящий бульон положить фасоль или рис(60 или 20 г). Добавить спассерованные коренья(морковь - 40 г, петрушка - 20 г), соль, перец, лист лавра. За 20 мин. до отпуска влить квас(200 мл) и дать прокипеть. При подаче на стол положить мясо, зелень петрушки, укропа и травы(чимбру).

Мититей(говядина на рашпере).

Мититей(говядина на рашпере). Говядину(110 г) пропустить через мясорубку. Добавить соль, красный перец, питьевую соду(1 г), чеснок(0,5 г), перемешать и выбить. Сформировать колбаски(сардельки) по 2 шт. на порцию и жарить на рашпере. Полить томатным соусом. Огарнировать помидорами(75 г) и огурцами(75 г).

Пеште куможде́й(отварной судак или морена с чесноком).

Пеште куможде́й(отварной судак или морена с чесноком). Отварное филе судака(125 г) полить густым рыбным бульоном с толч˚ным чесноком(2 г) и специями. Огарнировать с отварным картофелем(155 г).

Плэчинтэ молдовеняскэ(пирог по-молдавски).

Плэчинтэ молдовеняскэ(пирог по-молдавски). Пресное тесто(75 г) раскатать, положить на него фарш, защипать края, смазать яйцом и выпечь. Фарш приготовить из вар˚ного картофеля(75 г), яиц(5 г), брынзы(30 г), лука(10 г). После мясорубки в фарш добавить соль, размешать. Так же готовится пирог с фаршем из кислой капусты, вишен или черешен.

Бешбармак по-киргизски.

Бешбармак по-киргизски. Баранину(155 г на порцию) уварить с солью и перцем. Нарезать тонкими ломтиками шириной 5 мм и длиной 50 мм. Пресное тесто(80 г) тонко раскатать и нарезать в виде продолговатых прямоугольников, отварить в бульоне и соединить с бараниной и луком(30 г), нарезанным кольцами и припущенным(прокипяч˚нным) в бульоне. Добавить соль и перец. Подать к блюду бульон в пиалах.

Шорпо(ауп).

Шорпо(ауп). Баранину(170 г) нарубить кусочками с костью, посыпать солью и перцем(0,5 г), положить в кот˚л с бараньим жиром(30 г) и подрумянить на плите. Добавить кольца лука(20 г), свежие помидоры(45 г). После этого влить воду(300 мл на порцию), дать прокипеть 5-10 мин, положить кубики картофеля(165 г) и варить до готовности под крышкой. Посыпать зеленью, подавать.

Самса.

Самса. Приготовить пресное тесто(мука - 80 г, вода - 30 мл) и

фарш из кусочков сырой баранины(75 г), лука(50 г), перца(0,5 г), жира(бараний топл˚ный - 3 г). Сформировать пирожки и выпекать в тандыре(круглая печь в земле).

Угро(таджикское блюдо).

Угро(таджикское блюдо). В кипящий бульон положить горох(25 г), уварить 40 мин., добавить картофель(75 г), прокипятить, положить в суп лапшу(40 г), соломку пассерованных кореньев(см. ?959), репчатый лук(35 г), томат-пюре(15 г), соль, пкрец и варить до готовности.

Подать с куском мяса, заправив кислым молоком(40 г).

Нарын(суп).

Нарын(суп). Копч˚ную и свежую баранину(35 и 40 г), баранье сало(курдючное - 10 г) и казы(конская колбаса - 40 г) отварить до готовности. Затем нарезать соломкой. Отварить лапшу(100 г) в подсоленной воде. В блюдо положить мясо, сало, казы, лапшу и пассерованный лук(30 г), посыпать перцем и залить горячим бульоном.

Тухумбарак.

Тухумбарак. Раскатать пресное тесто(муки - 100 г, молока - 25 г) на полоски длиной 20 см, шириной 8 см. Сложить их вдвое по длине(10:8 см), защипать с двух сторон в виде мешочков, которые наполнить фаршем и защипать с третьей стороны. Отварить в подсоленной воде. Для фарша пассеруют лук(15 г) в топл˚ном масле(50 г), затем охладить и добавить крутые яйца(3 шт.). К тухумбараку подать сметану(20 г на порцию).

Базбаш ереванский(суп).

Базбаш ереванский(суп). Сварить на мясном бульоне горох(30 г), добавить ломтики яблок(20 г), томат-пюре(10 г),перец красный стручковый, куски вар˚ной баранины(80 г) и варить ещ˚ 10 мин.

Измири кюфта.

Измири кюфта. Говядину(135 г) пропустить два раза через мясорубку, заправить сырым желтком, солью, красным и ч˚рным перцем, измельч˚нным луком(20 г), запанировать(обвалять) в муке(5 г) и разделать на шарики(диаметр 10 мм) по 5 шт. на порцию. Шарики залить томатным соусом на мясном бульоне(томата 20 г) и поставить на слабый огонь. При подаче посыпать красным перцем и зеленью.

Карси хоровац(армянский шашлык типа"Арарат").

Карси хоровац(армянский шашлык типа"Арарат"). Мякоть жирной баранины(300 г) нарезать на куски толщиой 4 см, посыпать перцем, солью, измельч˚нным луком(50 г), добавить лимонную кислоту(0,2 г) и коньяк или водку(10 мл), суш˚ную зелень(укроп, мята, кинза, если есть кардамон, всего 3 г) и поставить на 6-7 часов для маринования. Маринованное мясо

нанизать на шпажку, чтобы они чередовались с кусками сала(20 г) и жарить на мангале, периодически пов˚ртывая шпажку, расположенную вертикально.

При подаче на стол огарнировать шпажку кружками репчатого лука, зеленью. Можно маринованное мясо и сало чередовать с кружками красных помидоров, лука, лимона. Шашлыки подаются в специальным металлическом блюде с бортами. 5 шпажек с шашлыком ставятся вертикально, шалашом конусом. Наверх шпажек одевается конусовидная салфетка

Борани из овощей.

Борани из овощей. Картофель(150 г), баклажаны(120 г), лук репчатый(15 г) нарезать кубиками, обжарить на топл˚ном масле(30 г), а затем положить помидоры(80 г), разрезанные на 4 части, перец сладкий(20 г) и сварить. Посыпать зеленью.

Майаорокка(суп с сущиком по-карело-фински).

Майаорокка(суп с сущиком по-карело-фински). В кипящую воду положить дольки картофеля(150 г) и лука(25 г), когда закипит, добавить сущик(мелкая суш˚ная рыба), лавровый лист и перец, доварить до готовности.

Калалаатикко.

Калалаатикко. Ломтики сырого картофеля(150 г) положить ровным слоем на сковороду, а на не˚ тонкие ломти сельди свежей(40 г), посыпать рубленным луком(20 г), полить маслом постным(10 г) и запечь. Затем рыбу залить сырым яйцрм, смешанным с молоком(10:25 7) и тушить до готовности.

Перунайпирайта(картофельные пироги).

Перунайпирайта(картофельные пироги). Вар˚ный картофель(75 г) размять, добавить муку(18 г), соль и разделать леп˚шки. На середину леп˚шки положить пш˚нную кашу, придать пирогу форму полукруга, смазать маслом и запечь.

Колобы толоконные.

Колобы толоконные. Кислое тесто(мука ржаная 30 г, закваска 10 г, вода 10 г) разделать на леп˚шки толщиной 10 мм.

Простокваш(20 мл) смешать с толокном(20 г), выдержать 15-20 мин, добавить яйцо 5 г. Фарш уложить на леп˚шки, смазать сметаной(10 г) и запечь.

Брусника с толокном.

Брусника с толокном. Бруснику(100 г) вымыть, истолочь и смешать с толокном(50 г) и сахаром(50 г).

ДАРЫ МОРЯ

Устрицы.

Устрицы. Взять дюжину устриц, вскрыть раковины, снять мелкую створку и красиво выложить на блюдо. Огарнировать салатом из морской капусты, водорослей. На нежное, остро-

пряное мясо устриц выжать 5-6 капель лимона. Подавать на стол.

Морской гребешок с гарниром из картофеля, овощей и лимона.

Морской гребешок с гарниром из картофеля, овощей и лимона. Сварить в сел˚ной воде мясо морского гребешка(400 г) с перцем, кореньями(морковь - 1-2 шт., петрушка - 1 шт.,зел˚ный горошек - 3-4 ложки, лук зел˚ный - 50 г, салатной заправки - 1/4 стакана), кубиками картофеля(из 8-9 шт.), 1 яйцо, масло растительное(1-2 ложки), кружочки из 1 лимона. Мясо ребешка нарежьте полосками, огарнируйте кубиками овощей, зел˚ным горошком, зел˚ным луком и сельдереем, зел˚ными огурцами.

Морской гребешок заливной.

Морской гребешок заливной. Нарежьте кружочками вар˚ный гребешок(500 г). Выложите его на блюдо с промежутками, которые заполните кружочками-зв˚здочками вар˚ной моркови(1-2 шт.), положите 3-4 дольки 1 лимона. Залейте мясо желе слоем 10-15 мм и остудите. Затем нарежьте гофрированным приспособлением на порции. Подать соус с хреном. Желатин 10 г, 1/2 шт. белка развести 2 стак. горячего мясного(рыбного) бульона, прокипятить, процедить. В бульон на желе добавьте лист лавра, перец душистый, кардамон, белые коренья. Блюдо посыпать зеленью петрушки.

Борщ с фрикадельками из морского гребешка.

Борщ с фрикадельками из морского гребешка. Приготовить борщ как обычно, только в мясном бульоне отварить 300-400 г морского гребешка. Приготовить фрикадельки(пропустить через мясорубку 150-200 г вар˚ного и сырого гребешка с луком - 1-2 шт., добавить соль, перец, 1/2 яйца и перемешать, разделать в форме небольших шариков). Отварите в бульоне или в воде. В тарелку с борщом положите фрикадельки, сметану - 4 стол. ложки, зелень петрушки и укропа.

Солянка с морским гребешком.

Солянка с морским гребешком. Сделайте поджарку с кольцами лука(3-4 шт.) на жиру(или 2 стол. ложки топл˚ного масла), с томат-пастой(1-2 стол. ложки). Сол˚ные огурцы(3-4 шт.) разрежьте на набольшие кусочки. Подготовьте каперсы(1 стол. ложку), маслины(4-6 шт.), мясо гребешка(200 300 г).

Гребешок отварить с солью, перцем, белыми кореньми и пряностями как обычно(10 мин.), нарезать мясо полосками. В бульон положите лук, огурцы, каперсы, соль, специи и доварите в течение 5-10 мин. Заправьте сметаной(4-6 стол. ложек) и прокипятить.

В тарелку с солянкой положить мясо гребешка, маслины, ломтик лимона, зелень петрушки.

Плов из гребешка.

Плов из гребешка. Обжарьте подсоленные кубики морского гребешка(300 400 г) с луком(2-3 шт.), морковью(2-3 шт), томат-пастой(1-2 стол. ложки), маслом топл˚ным(3-4 стол. ложки). Рис сварить до полуготовности(1 стакан). Гребешок, овощи, рис, перец, коренья уложите слоями в кастрюлю и тушите до готовности на слабом огне. Блюдо огарнировать свежими помидорами, веточкой петрушки или маринованными фруктами.

Перец, фаршированный морским гребешком.

Перец, фаршированный морским гребешком. Взять 8-10 шт. сладкого перца, вынуть семенные камеры, ошпарить и заполнить фаршем(400 г гребешка, рис 1/4 стак. 2-3 шт. луковицы, 2 стол. ложки топл˚ного масла, 1-2 стол. ложки обжаренной в жире томат-пасты, смешать, сделать фарш). Перец с гребешком тушить в сол˚ной воде с перцем в течение 15-20 мин. Перед отпуском положить сметану(100 г). Блюдо полить собственным соусом, посыпать зеленью.

Зразы картофельные с гребешком.

Зразы картофельные с гребешком. Взять вар˚ные: картофель(8-10 шт.), лук(2-3 шт.), масло топл˚ное(2 стол. ложки), 1 яйцо, перец, соль, вс˚ истолочь, сделать леп˚шку. На середину леп˚шки положите фарш из гребешка(400 г на порцию), обжаренный лук и зелень петрушки. Сформировать зразы в виде шариков, обваляйте в сухарях(1-2 стол. ложки). Поджарить. Полить маслом.

Креветки заливные.

Креветки заливные. Креветки(400-500 г) отварите, очистите от панциря, нарежьте кусочками. На блюдо налейте немного желе, остудите и положите мясо креветок. Сверху украсьте цветами, кубиками, шариками из вар˚ных овощей, картофеля, зеленью петрушки, кусочками лимона и залейте желе, остудите. Кблюду подать соус, хрен с уксусом или соус-майонез.

Суп с кл˚цками и креветками.

Суп с кл˚цками и креветками. Варить креветки(200-300 г) в сол˚ном кипятке 3-4 мин. Очистите их от панциря, мясо нарезать кусочками. Коренья(1-2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1-2 шт. луковицы) обжарить с маслом сливочным(1-2 стол. ложки). В бульон положить кл˚цки(1/2 стак. муки, 1 стол. ложка масла сливочного, 1 йяцо, 3/4 стак. воды). В тарелку налить бульон, положить мясо креветок и зелень петрушки и укропа.

Ботвинья с креветками.

Ботвинья с креветками. Нарежьте на кусочки вар˚ные креветки(200-300 г). Вар˚ный шпинат(200 г), щавель(200 г) протереть через сито. В пюре добавить соль, сахар по вкусу и

развести хлебным квасом(1-1,5 л). Нарежьте огурцы свежие(1-2 шт.) соломкой, зел°ный лук(50-100 г) измельчите.

Креветки, жаренные фри.

Креветки, жаренные фри. Измельч°нное, вар°ное мясо креветок(500-600 г) посыпьте перцем, солью, обваляйте в муке, смочите 1 яйцом и подрумяньте в масле постном(2-3 стол. ложки). На 1 л воды кладут 1-1,5 стол. ложки соли. Подайте со сливочным маслом, посыпьте зеленью или с соусом-майонез. Блюдо огарнировать жареным картофелем и зел°ным горошком.

Салат из кукурузы с мидиями.

Салат из кукурузы с мидиями. В подготовленное мясо мидий(100-200 г) добавьте з°рна консервированной кукурузы(1 бану),лук(50 г), ломтики отварного картофеля(3-4 шт.), заправьте постным маслом(2-3 стол. ложки), уксусом с сахаром, солью и перцем. Посыпать рубленым яйцом и зеленью.

Мидии с фасолью в томате.

Мидии с фасолью в томате. Измельчить мясо вар°ных мидий(200-250 г), сварить фасоль(1 стакан).1-2 луковицы обжарить в масле постном(2-3 стол. ложки). Добавьте томат-пасту(1-2 стол. ложки), чеснок, соль, сахар и бульон от мидий. Смешайте томат, мидии, приправы. Блюдо подать в охлажд°нном виде.

Щи по-уральски с мидиями.

Щи по-уральски с мидиями. Обжарьте варюные мидии(100-150 г) в жире с 1-2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1-2 шт. луковицы. В бульоне отварить пшено(рис) - 2-3 стол. ложки, затем добавить туш°ную капусту(с бульоном и томатом) - 200-300 г и варить до готовности. Положить мидии, лук, коренья и прокипятить 5-10 мин. За 5 мин. до отпуска положить соль, специи и раст°ртый чеснок. Щиподать с 4 ложками сметаны и зеленью(петрушка, укроп).

Жаркое из мидий.

Жаркое из мидий. Сварить в течение 15-20 мин. мидии(200-300 г) в стакане молока с луком(3-4 шт.), душистым перцем, лавровым листом. Мидии разрежьте пополам, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке и обжарьте.

В конце обжаривания добавьте 1 луковицу, томат-пасту(1-2 стол. ложки),развед°нную бульоном, раст°ртый чеснок, специи, зелень. Доведите до кипения и тушите 5-7 мин. Огарнировать жареным картофелем и петрушкой.

Котлеты из мидий.

Котлеты из мидий. Пропустить вар°ные мидии(250-300 г) с моч°ными сухарями(80 г) через мясорубку, добавьте обжаренный лук(1-2 шт.), яйцо(1 шт.), соль, перец, сформировать котлеты.

Обжарьте их в постном масле(2-3 стол. ложки). Огарнировать картофельным пюре, гречневой кашей и туш˚ной капустой, мидии посыпать петрушкой, полить маслом.

Винегрет с кальмарами.

Винегрет с кальмарами. Нарезать вар˚ные кальмары(150-200 г) соломкой, отваренные картофель(3-4 шт.), морковь и св˚клу(по 2-3 шт.), сол˚ные огурцы(1-2 шт.), лук(50-100 г). Перемешать, добавить соль, перец, сахар, растительное масло и уксус(3%) - по 1-2 стол. ложки. Хорошо перемешать. Посыпать зел˚ным луком, сельдереем, петрушкой, эстрагоном и украсить кольцами репчатого лука.

Редька с кальмарами.

Редька с кальмарами. Вар˚ные кальмары(150-200 г) и свежую редьку(1-2 шт.)(отдельно) нашинкуйте соломкой, заправьте маслом постным(1-2 стол. ложки), солью и уксусом(1-2 стол. ложки).Вс˚ перемешать, посыпать петрушкой.

Борщ с кальмарами.

Борщ с кальмарами. Сварить борщ(см. 642) и добавить в него кубики вар˚ного мса кальмаров(200-300 г). Солью и сахаром заправьте по вкусу, добавьте т˚ртый чеснок, зелень. Подавать со сметаной(4 стол. ложки).

Кальмары, жаренные в сухарях.

Кальмары, жаренные в сухарях. Нарежьте ломтиками вар˚ные кальмары(400-500 г), посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке, смочите в 1 яйце, спанируйте с сухарях(2-3 стол. ложки). Обжарить с обеих сторон с корочкой. Огарнировать блюдо брусочками(зв˚здочками) жареного картофеля, полить сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Каьмары, запеч˚нные в сметане с гречневой кашей.

Каьмары, запеч˚нные в сметане с гречневой кашей. Кальмары(400-500 г) отварите в 1 л воды с 15 г соли в течение 3-5 мин. Нарежьте ломтиками и обжарьте в масле постном(2 стол. ложки) вместе с луком(2-3 шт.), затем добавить соль, перец. Сварить гречневую кашу(200 г крупы), приготовить сметанный соус(200 мл сметаны, 1-2 чайной ложки поджаренной муки в 2-3 ложках сливочного масла, соль, перец) и варить 3-5 мин.

Уложите кашу на смазанный маслом сотейник, сверху не˚ - кусочки кальмаров, залейте сметанным соусом, посыпьте т˚ртым сыром(20 г) и поставьте в духовку. Готовое блюдо нарезать на куски(порции).

Фрикадельки"Морская звезда" их кальмаров заливные.

Фрикадельки"Морская звезда" их кальмаров заливные. Подготовить кальмары(150-200 г)(см. ?999). Соедините их с филе трески(150-200 г), замоченным хлебом(50 г), луком(3-4 шт.) и

пропустите на мясорубку. В массу положить пшеничную муку(1 чайн. ложка), яйцо(1 шт.), соль, перец, сахар и сформировать фрикадельки(с грецкий орех). В кастрюлю положите коренья(1 луковицу с кожицей, очищенную св˚клу(1 шт.), морковь(2-3 шт.), петрушку(1 шт.), влейте 2-2 1/2 стак. воды, добавьте соль, перц и варите 40-45 мин. Отвар процедить. Фрикадельки залить отваром(3-4 см) и варить при слабом кипении 50-60 мин. В бульон добавить желатин(10 г) и приготовить желе. Фрикадельки в виде морской звезды удожить на блюдо, украсить зв˚здочками вар˚ной моркови,зеленью петрушки, 5-6 маслинами и 6-8 ягодами кизила, залить желе. Охладить. К блюду подать хрен.

Трепанги под майонезом с корнишонами.

Трепанги под майонезом с корнишонами. Суш˚ные трепанги(50-60 г) выдержать в холодной воде 24-30 часов, меняя 2-3-раза воду. Подготовить их и варить 2-3 часа. Нарежьте мелкими кубиками. Корнишоны(небольшие сол˚ные огурчики - до 50 мм) - 8-10 шт., измельчите, положите соус майонез, соус южный, трепанги и вс˚ перемешайте. Посыпать нашинкованным зел˚ным луком.

1002. Винегрет с трепангами. Подготовить трепанги(см. ? 1001) и винегрет(см. ?995), соединить, размешать, заправить солью, перцем, постным маслом(2-3 стол. ложки). Летом добавить красные помидоры и салат. Винегрет украсить листьями салата, кольцами репчатого лука или крошкой зел˚ного лука.

Солянка рыбная с трепангами.

Солянка рыбная с трепангами. Обжарьте лук(2-3 шт.) с томатом(1-2 стол. ложки) в масле(2 стол. ложки). Сол˚ные огурцы(1-2 шт.) нарежьте кубиками 2-3 мм, подготовьте аперсы(1 стол. ложка), 4-6 шт. маслин. Нарежьте кружочками 1 лимон. Филе морского окуня(200-250 г) сварите с кореньями и специями. Вар˚ные трепанги нарежьте ломтиками. В рыбный бульон положите лук, огурцы, каперсы, трепанги, соль и варите 10-15 мин.

Перед отпуском заправьте солянку сметаной(4-6 чайн. ложек) и прокипятите. В тарелку положите кусок рыбы, маслины, кружки лимона и зелень петрушки, залейте бульоном.

Трепанги,туш˚нные со свининой.

Трепанги,туш˚нные со свининой. Нарежьте вар˚ные трепанги ломтиками(70 г), свинину(250-300 г), изжарьте, посолите, посыпьте чесноком(1 головка), зел˚ным луком(50 г), ещ˚ прожарьте 4-5 мин. Затем добавьте трепанги, поджаренную 1 чайн. ложку муки и тушите 5-10 мин. В блюдо положите свинину, трепанги и полейте соусом из свинины.Огарнировать гречневой кашей.

Плов из трепангов.

Плов из трепангов. Вар˚ные трепанги(120 г) измельчить. Морковь(2-3 шт.), лук(3-4-шт.) нашинкуйте и обжарьте в масле(3-4 ст. муки). Овощи и трепанги положить в горшок(большой сотейник), добавить соль, перец, рис(1 стакан), 2,5 стак. горячей воды, перемешать и варить до загустения. Затем посуду накрыть крышкой и тушить в духовке 40-50 мин. Подать с зел˚ным луком или кольцами репчатого лука.

Свинина, туш˚нная с морской капустой.

Свинина, туш˚нная с морской капустой. Тр˚хкратным способом отварите морскую капусту(100-150 г), нашинкуйте е˚ соломкой, добавьте соломку белокачанной капусты(150-200 г), морковь(1-2 шт.), лук(1-2 шт.), обжаренную свинину(300-400 г), томат-пасту(1 стол. ложку), соль, специи, немного бульона и тушить до готовности.

В конце заправить сахаром(1-2 чайн. ложки) и уксусом 3%(1-2 стол.ложки). Это блюдо можно готовить с ветчиной, колбасой. Блюдо посыпать зел˚ным луком.

Рулет мясной с яйцом и морской капустой.

Рулет мясной с яйцом и морской капустой. Приготовить котлетную массу(говядина 400-500 г, морская капуста отварная - 100 г, хлеб пшеничный - 50 г, молоко - 1/2 стакана, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец), сделать котлеты, запанировать их в сухарях, обжарить. Огарнировать жареным картофелем, сол˚ными огурцами, салатом из свежих помидоров

Запеканка из морской капусты.

Запеканка из морской капусты. Отварную морскую капусту 100-150 г и белокачанную капусту(300-400 г) нарежьте в виде лапши. Положить их в кастрюлю, добавить манной крупы(1/4 стакана), размешать и кипятить 10-15 мин. на слабом огне. Затем остудите е˚ до +40-50 С, добавьте 1 сырое яйцо, перемешайте и выложите ровным слоем в сотейник, смазанный жиром с сухарями.

Сверху посыпьте т˚ртым сыром(50 г), сухарями молотыми(2-3 стол. ложки), полейте маслом и запекайте в духовке. Порезать на куски и полить сметаной(2-3 стол.ложки).

Блюда из говядины

Разварная говядина - бульи

Разварная говядина - бульи Взять 1,2-1,6 кг мякоти горбушки огузка, выбить, придать круглую форму, перевязать нитками, опустить в посоленный кипяток, варить от 1 до 2 часов, с пучком зелени, досолить. Затем нарезать тонкими ломтями попер˚к волокон, выложить на блюдо, придать форму цельного куска, посыпать толч˚ными сухарями.

Говядина разварная под соусом из хрена со сметаной

Говядина разварная под соусом из хрена со сметаной Разварную говядину облить соусом из хрена со сметаной, поставить в духовку. Говядина разварная с сыром Приготовить картофельное пюре. Говядину вынуть из бульона, разрезать, облить 2 желтками, положить пюре, подрумянить в печи, облить е ° грибным соусом.

Рулет из разварной говядины

Рулет из разварной говядины Взять говядину от ссека, вынуть кости, разбить пластом, свернуть в рулет, перевязать нитками, сварить. Нарезать косыми ломтиками, полить соусом.

Пудинг из разварной говядины

Пудинг из разварной говядины Вареную говядину измельчить, добавить 2 луковицы, поджарить их в 1 ложке масла, поджарить говядину с луком, посолить, влить 1 стакан сметаны, вбить 2-3 яйца, положить перец, 1/2 стакана сухарей, положить в кастрюльку, обмазанную сухарями и маслом, запечь, переложить на блюдо, облить соусом из шампиньонов.

Стуфат по-итальянски

Стуфат по-итальянски Нашпиговать 2,5 кг говядины 100 г шпика, чесноком, красным перцем, гвоздикой, посолить, перевязать мясо нитками, положить в горшок, смазанный 100 г сливочного масла. В горшок положить 5 лавровых листков, влить 2 стакана красного вина, замазать тестом крышку, поставить до утра в остывающую печь. Утром снять с пода, добавить ещ° 1 стакан красного вина, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана нарезанных помидоров, поставить на плиту на слабый огонь, варить до обеда. Вынуть мясо, нарезать ломтями, облить соусом. Вино и помидоры положить за 2 часа до обеда.

Печень по-гусарски

Печень по-гусарски Постный кусок говядины выбить, посолить, изжарить на вертеле или в печи, порезать наискось тонкими ломтями, переложить фаршем: измельчить 2 луковицы, положить 1 ложку масла, 50 г т°ртого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, 1/800 г сухарей, смешать и нафаршировать им жаркое, перевязать, облить соусом и стушить в кастрюле ещ° 30 минут.

Печень по-гусарски с сел°дкой

Печень по-гусарски с сел°дкой Посолить говядину половиной ложки соли. Положить в кастрюлю 1 луковицу, 2 морковки, 1,5 ложки масла, наверх говядину, тушить. Вынуть, надрезать куски в 8-9 местах и нафаршировать фаршем (1/2 большой сел°дки изрубить, добавить 1 стакан ржаных сухарей, 6 з°рен ч°рного и 2 зерна красного перца, 4 перышка зел°ного лука, 1 яйцо, 1/2

ложки масла, смешать). Говядину с фаршем перевязать ниточкой, подлить бульона, тушить до готовности. Вынуть мясо, в соус положить 1/2 стакана ржаных сухарей, вскипятить, облить говядину.

Тушеная говядина с грибным соусом

Тушеная говядина с грибным соусом Выбить скалкой 1,2 кг мягкой говядины с края, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, разрезать 1 луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху - говядину. тушить. Затем обсыпать мясо ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом. 12 маринованных грибов нашинковать, поджарить в 1 ложке масла, положить в соус, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.

Говядина, тушеная с красным вином

Говядина, тушеная с красным вином 1,2 кг говядины выбить и положить в горшок, добавить 1 луковицу, ложку зел˚ного лука, на дно и наверх ломтики шпика и ветчины, моркови, соли, перца. Подрумянить говядину, влить 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана бульона, крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа. Перед отпуском снять из соуса жир, шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

Говядина-филей, тушеная с вином

Говядина-филей, тушеная с вином Мясо нашпиговать шпиком, обжарить на вертеле, поливая маслом и уксусом. Обжечь кусок сахара, развести 2 ложками воды, добавить муки, размешать, влить 1 стакан красного вина, уксус и бульон, облить ими говядину в кастрюле и тушить.

Тушеная говядина-рулет

Тушеная говядина-рулет Взять 1 кг филея, выбить пестиком, приготовить фарш из телятины с 4-5 трюфелями или сморчками, намазать фаршем мясо, посолить, нарезать ветчину ломтями, разложить на фарш, на него положить омлет из 3 яиц с 1/2 ложки масла. Филей свернуть в трубку, обернуть полотном, обвязать ниткой и положить в кастрюлю со шпиком, кореньями и пряностями, налить водой, тушить. Взять три стакана бульона, положить в него ложку муки, 1/2 ложки масла вскипятить, процедить. Положить рулет на блюдо и облить этим соусом.

Говядина-филей, жареная по-французски i7.gif i7_1.gif Говядина-филей, жареная по-французски 1,2 кг филея отбить, посолить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, обернуть бумагой, обвязать, жарить на вертеле или противне. Поливать маслом и красным вином. Огарнировать жареным картофелем.

Говядина по-португальски

Говядина по-португальски Взять с тостого края 1,6 кг мяса, остудить, нашпиговать шпиком, посолить, наперчить, посыпать гвоздикой, ржаной мукой и обжарить на вертеле (рашпере), обливая маслом. Затем сложить мясо в кастрюлю, облить уксусом или соком крыжовника (1/4 стакана), положить луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить. Огарнировать крокетами из картофеля или тушеными грибами.

Говядина филей по-венски

Говядина филей по-венски Выдержать 1,5 кг филея 3-4 дня в уксусе, воде и специях. Потом нашинковать шпиком (100 г), натереть солью, осыпать мукой и жарить на вертеле, поливая маслом, а в конце сметаной. Сок собирать в сотейник, затем всыпать в него 1/2 ложки муки, влить 2-3 ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соусом говядину и огарнировать картофелем и салатом.

Говядина по-строгановски, с горчицей

Говядина по-строгановски, с горчицей Нарезать 1,2 кг мяса квадратиками, посолить и посыпать перцем. Развести 2 стаканами бульона ложку мучной поджарки на масле, прокипятить, добавить 1 чайную ложку крепкой горчицы, 10 шт. ч˚рного перца, прокипятить, процедить. Перед отпуском в соус положить 2 столовых ложки сметаны и ложку прожаренного томата. Поджарить говядину с маслом и луком, положить е˚ в соус и поставить на 15 минут на слабый огонь, подавать.

Говядина по-голландски с маринованными грибами

Говядина по-голландски с маринованными грибами Взять 1,5 кг филея, посолить. Нарезать ломтиками 1 морковь, 1 луковицу, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, а сверху говядину, 15-20 з˚рен ч ˚рного перца, 5-6 шт. лаврового листа, облить 1-2 ложками масла, поджарить в печи. Затем разрезать, переложить поджаренным в масле т˚ртым хреном, облить соусом из жаркого с 3 ложками маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

Ростбиф из филея говядины, жаренный в печи

Ростбиф из филея говядины, жаренный в печи На 6 человек берут 1,5-2 кг мяса. Срезать лишний жир, обтереть мясо с костью полотенцем, обвязать нитками, натереть солью и положить на противень, облить маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в горячую печь, подрумянить. Перевернуть на обе стороны. Поливать маслом и бульоном. Нарезать попер˚к волокон, уложить их на кости, подать в виде целого ростбифа. С сока бульона снять жир, процедить. Ростбиф огарнировать жареными квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зел˚ным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром "Пармезан".

Ростбиф на вертеле

Ростбиф на вертеле Подготовить 2-3 кг филея, посыпать ломтиками лука (2-3 луковицы), облить 1,5 стаканами растительного масла, оставить на 1 сутки, переворачивая и обливая маслом через 3-4 часа. Затем посолить, осыпать перцем, обернуть в промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпор), жарить 3-4 часа, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 мин. до отпуска снять бумагу, посолить, подрумянить. Ростбиф огарнировать жареными квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зел˚ным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром "Пармезан". Ростбиф посыпать т˚ртым хреном.

Антрекот

Антрекот Взять тонкий край с 6 р˚брами и часть краевой вырезки- это так называемый антрекот. Его жарят целым в виде ростбифа, или разрезав по р˚брам на 6 частей, и придав им форму котлеток, жарят на сковороде с маслом. Перед этим каждую "котлетку" отбивают, посыпают солью, перцем и мукой. Через 20-25 мин. жарения - антрекот готов. Его осыпают струганным хреном, огарнируют жареным картофелем или картофельными крокетами с сол˚ными грибами, обливают соком.

Бифштекс i6.gif i6_1.gif Бифштекс Очистить 1,2 кг внутренней вырезки от жира, жил, разрезать на 6-8 кусков (порций) попер˚к волокон. Посолить обе стороны, жарят в сотейнике 7-15 минут до готовности. Огарнировать жареным картофелем и струганым хреном.

Бифтекс утренний по-гамбургски

Бифтекс утренний по-гамбургски Взять мяса из толстого края (1 кг), обровнять ножом на 6-8 порций, смазать растительным маслом, посолить. Поджарить на сковородке лук и положить 1 порцию бифштекса, поджарить, перевернуть на другую сторону. С одной стороны бифштекса положить ложку туш˚ных рыжиков (сморчков), с другой - маленькие, цельные картофелины, а по двум противоположным - вбить по 1 яйцу. Вс˚ это облить 2 ложками бульона, в сковородке или сотейнике подать на стол.

Бастурма

Бастурма 1,5 кг вырезки посолить, наперчить, смочить 1 стаканом красного вина или уксусом и оставить на 2 суток. Затем нарезать ломтиками, нанизать на вертел, посолить, изжарить, как обычно, над прогоревшими угольями.

Зразы а-ля Нельсон

Зразы а-ля Нельсон Кусок (1,2 кг) говядины мелко изрубить, вбить 2-3 яйца, положить на доску, раскатать блином. Сварить

грибов (50 г), измельчить, прибавить к ним мелкого шпика, 2 поджаренных в масле луковицы, 3 ложки сухарей, посолить, положить перца, наложить этого фарша на мясо, свернуть в трубку, подложить масла и стушить в кастрюле. Разрезать мясо на 6-8 частей, облить бульоном.

Зразы литовские с ч˚рным хлебом

Зразы литовские с ч˚рным хлебом Разрезать на тонкие зразы 1,2 кг говядины, выбить, посолить, наперчить, выдержать 30 минут. 1 луковицу поджарить в ложке масла, прибавить измельч ˚нные шампиньоны, прожарить, всыпать 100 г (100 г) ржаных сухарей, дожарить до готовности, развести бульоном, посолить, положить перца и петрушки. Положить фарш на зразы, свернуть их в трубочки, перевязать нитками, обсыпать мукой, положить в сотейник на растопленное масло, стушить. Подлить 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

Клопс

Клопс Филей говядины 1 кг весом разрезать на 6-8 порций, выбить тонко, посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли намазать маслом, положить ч˚рного перца, лаврового листа, говядину и пересыпать каждый кусок измельч˚нным луком, подлить 3-4 ложки воды, 1/2 стакана бульона, стушить, пока бульон не загустеет, а мясо подрумянится. Огарнировать картофелем (800 г). В соус положить 1/2 стакана сметаны.

Шнель-клопс

Шнель-клопс 1,2 кг говядины нарезать длинными кусками, выбить пестиком, посолить, обвалять в муке, стушить в сотейнике 2 луковицы в 100 г масла, положить на поджарку мясо, ч˚рный перец, тушить 10 минут, перемешивая. Положить в клопс 3 ложки сметаны, ещ˚ 50 г мяса, прокипятить. Огарнировать отваренным в сол˚ной воде картофелем.

Рулет из говядины, телятины и свинины

Рулет из говядины, телятины и свинины Наскоблить мясо тр ˚х сортов (800 г - 900 г), намазать на мокрую салфетку. Размочить в молоке белую булку без корки, отжать, положить 50 г почечного жира, 2 яйца, соли, перца, мускатного ореха, укроп, петрушку, размешать, намазать этот фарш на рулет, свернуть в трубку, обвязать нитками, стушить в духовке или печи (около 1 часа). Подавая на стол, влить в соус 1-2 ложки сметаны, вскипятить.

Бигос из говядины с кислой капустой

Бигос из говядины с кислой капустой Положить в кастрюлю кусочки сала (100 г), 3 стакана отжатой кислой капусты, сверху не˚ - ещ˚ 100 г сала, залить бульоном, тушить. Нарезать мелко жареную говядину, смешать с капустой, посыпать перцем, положить 1/2 ложки мучной поджарки в масле, мелко

изрубленную луковицу, тушить до выкипания соуса. Выложить на металлическое блюдо, облить маслом, посыпать сухарями с т ˚ртым сыром типа Пармезан, швейцарский подомашнему. Поставить в остывающую печь на 30 мин. , подрумянить.

Воловий рубец

Воловий рубец Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить от ч˚рной пл˚нки, вымочить в холодной воде 24 часа, осушить. Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толч˚ным имбир˚м, перцем, чесноком и измельч˚нными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить водой, вскипятить, и тушить ещ˚ 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром (пармезан, швейцарский).

Блюда из телятины

Блюда из телятины Жаркое из телятины под соусом Бешамель Взять 1,5-2 кг телятины (почечную часть), сварить в печи (духовке). Затем нарезать тонкими ломтями попер˚к волокон, переложить на металлическое блюдо, каждый ломтик облить соусом Бешамель (см. раздел "Соусы"), посыпать т˚ртым сыром, окропить Бешамелем и маслом, пригладить, тушить 20 минут, до образования красной корочки. Огарнировать картофелем или картофельными крокетами (см. раздел "Закуски"),. Сок из сотейника (противня) процедить. Подавать отдельно в соуснике

Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями

Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями Фрикандо из задней части телятины (1,2-1,6 кг) подсолить, в н˚м сделать ножом 20-30 отверстий, вложить в них по 1-2 вишни без косточек (всего 4,5 стакана), положить мясо в сотейник, полить маслом, посыпать толч˚ным кардамоном и корицей, подрумянить в печи, подлить 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишн˚вого сиропа, 1 стакан бульона, масла и тушить, поливая соусом до полной готовности.

Жаркое (телятина) по-аматерски harkoe.gif harkoe_1.gif Жаркое (телятина) по-аматерски Заднюю четверть или фрикандо 2-3 кг посолить с вечера, зашить в полотно и закопать в черноз˚м, в яму глубиной 50-60 см со льдом и солью. Через 12 часов выкопать мясо, не мыть. Телятину прорезать в тр˚х местах до самой кости и вложить в порезы фарш (т˚ртый белый домашний сыр - 4 стакана, 2-3 ложки сметаны, зел˚ного лука, укропа, петрушки, смешать). Зашить эти порезы с фаршем нитками или бер˚зовыми шпильками, кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле (рашпере), поливая маслом и соусом над противнем. Подавая на стол, посыпать сухарями.

Котлеты отбивные с мозгами

Котлеты отбивные с мозгами Приготовить котлеты как обычно, поджарить 6-8 шт. в 1,5 ложках масла, положить на них телячьи мозги (отварные в сол˚ной воде), нарезанные ломтиками (1 см шириной), посыпать сверху сухарями, полить 1//2 ложки масла, поставить в печь (духовку) на 1/4 часа.

Котлеты отбивные со сметаной и сардельками

Котлеты отбивные со сметаной и сардельками В масло, в котором жарились котлеты (9 шт.), влить 1 ложку уксуса, положить продолговатые ломти вымоченных в молоке 2 сарделек или сел˚док, вскипятить, добавить 1/2 стакана сметаны, облить этим соусом котлеты.

Шницель пикантный

Шницель Порезать 1,5 кг телятины на продолговатые куски, отбить, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, 2 яйцах и просеянных сухарях (типа панировочных). Поджарить в масле 1 луковицу, положить в не˚ телятину, тушить в духовке. Сложить шницель на блюдо, положить 4 ломтика с одного лимона, огарнировать 12-15 шт. жареного картофеля или жареными грибами.

Грибы из телятины с лазанками

Грибы из телятины с лазанками Порезать 800 г телятины тонкими полосками, посолить, посыпать измельч˚нными луковицей и сухарями, положить 2 ложки масла, тушить. Приготовить четыр˚хугольные лазанки. Они делаются из обычного теста, 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли) сварить их в сол˚ной воде, кипятить 15 минут. 2-3 луковицы поджарить в масле, смешать с лазанками, подрумянить и подсушить в духовке). Посыпать лазанки петрушкой. Намазать кастрюлю маслом, посыпать сухарями, положить ряд лазанок и ряд телятины и так доверха. Стушить в печи, выложить на блюдо в виде пудинга.

Грудинка вар˚ная с раками и цветной капустой

Грудинка вар˚ная с раками и цветной капустой Грудинку (1 кг) и крупную курицу разрезать на куски, вскипятить один раз в сол˚ном кипятке, облить холодной водой, посолить, налить бульон и сварить с кореньями и специями (см. раздел "Первые блюда. Супы."). Положить 1 ложку масла, лимонной цедры (или сока из 1/4 лимона), зел˚ной петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять 3-4 стакана бульона, заправить 1 ложкой муки, растертой в ложке ракового масла (См. раздел. "Закуски"), прокипятить, процедить, добавить в него 20-30 раковых шеек и ножек, 1-2 головки цветной капусты (сваренную в бульоне отдельно), 12 шт. кореньев спаржи (или 10-15 ядер грецкого

ореха), 1/2 стакана белого вина, ещ˚ раз вскипятить, облить мясо бульоном, огарнировать сол˚ными рыжиками или крутонами из белой булки.

Пудинг из телячьих мозгов

Пудинг из телячьих мозгов Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять пл˚нки, отварить в сол˚ной воде с 2 ложками уксуса, остудить, потереть через дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 5-6 желтков, смешать, добавить 5-6 взбитых белков, смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом, соусом из шампиньонов и рома.

Телячья печень жареная целиком, шпигованная шпиком

Телячья печень жареная целиком, шпигованная шпиком Вымочить телячью печ˚нку 2 часа в молоке, снять пл˚нку, нашпиговать в надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломтики шпика, специи и пряности, затем - печ˚нку, тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5-6 мин. положить ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, сол˚ными рыжиками, сохраняя форму печ˚нки. Облить соусом.

Пилав из телятины

Пилав из телятины Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с вар˚ным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

Тартины с телячьими мозгами.

Тартины с телячьими мозгами. Подготовить, как указано в рецепте "Пудинг из телячьих мозгов" мозги из 1 телячьей головы. Нарезать ломтиками и положить на куски белого хлеба, намазанные с обоих сторон сливочным маслом, и соусом (1 ложку мучной поджарки в масле и 1/2 стакана бульона, 2-3 измельч

˚нных шампиньона и зел˚ным луком - тушить 10 мин.).

Тартины из телячьих почек

Тартины из телячьих почек Нарезать ломтиками, положить на ломтики белого хлеба, посыпать т˚ртым пармезаном и залить соусом (см. "Тартины с телячьими мозгами").

Блюда из баранины

Жаркое баранье с гречневой кашей и луком

Жаркое баранье с гречневой кашей и луком Взять 2 кг бараньего окорока, вымочить 5-6 часов в 2 л маринада (1 стакан уксуса и 1 стакан вина, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана сока крыжовника с кореньями и специями, зел˚ным сельдереем, луком-пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2-3 зубцами чеснока). Затем натереть солью, жарить на противне, поливая бараньим жиром, маслом и соусом каждые 10 мин. Осыпать сухарями и тушить в печи ещ˚ 10 минут. Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом. Сварить отдельно крутую гречневую кашу (см. раздел "Каши"), органировать ею баранину. Лук-шарлот жарится вместе с бараниной (маленькие полужирные обрезки мяса) и пода˚тся отдельно в соуснике или с подливой.

Баранина по-итальянски

Баранина по-итальянски Нашпиговать заднюю четверть баранины (1,5-2 кг) чесноком в 10-15 местах, через надрезы в мясе. Положить на противень, облить оливковым (подсолнечным) маслом, 2 ложками воды и 1/2 стаканом красного вина. Жарить на плите 10-12 минут. За 1,5 часа до отпуска - поставить в духовку, обливать периодически соком. Взять небольшой кочан белой капусты и вынуть кочерыжку. Капусту вскипятить в сол˚ной воде, мелко изрубить, положить в кастрюльку шпик (масло), пучок зел˚ного лука, петрушки, укропа, поджарить. Взять 1/2 стакана риса, сварить, переложить в капусту, залить бульоном и поставить в духовку на 1 час. Посыпать пармезаном. Огарнировать капустой, грибами и маслинами.

Шашлык из баранины

Шашлык Вымочить в маринаде (См. "Жаркое баранье с гречневой кашей и луком") 1,5-2 кг баранины, нанизать на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок белых грибов, боровиков, смазать куски баранины оливковым или подсолнечным маслом, через 3-4 мин. поливать соком и белым столовым вином. Под вертел поставить противень. Можно надеть на шампур: свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломти шпика. На угли бросить пучок полыни, чабреца и по 2-3 з˚рнышка кардамона и укропа.

Баранина по-турецки

Баранина по-турецки Обложить бока и дно кастрюли длинными полосками сала (200 г сол˚ного шпика), нарезать туда 3 головки лука, положить 1,5 кг баранины (задняя четверть), по 2 морковки, петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, 5-6 листиков лавра, 20 з˚рен ч˚рного перца, по 2 гвоздики и имбиря, посолить, залить 1/2 бутылки уксуса (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой мучной поджарки, 2 стаканами длинных полосок сол˚ных огурцов, проварить огурцы. Полить этим соусом баранину.

Баранье жаркое по-новороссийски

Баранье жаркое по-новороссийски Приготовить баранью котлетную часть (бараний бок, 6-9 р˚бер), отделить каждое ребро с мясом, позвонок отрубить. Приготовить "жардиньер из овощей" (См. раздел "Вторые блюда. Картофель"), положить в горшок ребро с мясом, пересыпать жардиньером и т.д. доверха. Посолить, замазать крышку ржаным тестом, тушить в печи 1,5-2 часа. Добавить 1-2 ложки сливочного масла.

Котлеты бараньи с картофельным пюре

Котлеты бараньи с картофельным пюре, луком, жареные в кляре (тесте) Готовятся так же, как и говяжьи. Пилав турецкий с рисом и черносливом Поджарить 1,5-2 кг баранины (нарезанную кусками, ломтями и в виде котлет) со 100 г масла или бараньего жира. Перед этим баранину натереть солью и перцем. В жаркое добавить 1 луковицу, пережарить с мясом. Отдельно отварить рис, обдать кипятком 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша и 1 стакан алычи, обдать их кипятком, выдержать 30 минут. Из чернослива вынуть косточки. Баранину, рис, чернослив, 100 г масла (100 г) перемешать, прибавить ломти 1/4 лимона или 1 киви. Парят в духовке. Этот пилав хорош также с телятиной или курятиной.

Блюда из свинины

Порос˚нок, вар˚ный в белом соусе

Порос˚нок, вар˚ный в белом соусе Подготовить порос˚нка (1,5 - 2 кг), разрезать на порции, варить без кореньев и специй, посолить в конце. Куски поросятины опустить в соус (3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона), 1 стакан сметаны прокипятить, досолить по вкусу. Положить в соус можно и 20 шт. маринованного крыжовника или 2 ложки каперсов (семян настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку подслащ˚нного вина.

Жареный порос˚нок с фаршем из гречневой каши

Жареный порос˚нок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины Вытянуть из тушки поросенка все кости, кроме головы и

ножек, заготовить фарш (0,5 кг гречневой каши с маслом, солью, 100 г вар˚ной ветчины или языка, изжарить 2 омлета: один - из 2 белков, другой - из 2 желтков, добавить ч˚рный перец, петрушку). Порядок наполнения фаршем следующий: гречневая каша, ветчина, омлет. Разрез заложить листьями ч˚рной смородины, добавить внутрь перца, лаврового листа.

Жареный порос˚нок с телячьей печ˚нкой

Жареный порос˚нок с телячьей печ˚нкой Готовится так же, как и "Жареный порос˚нок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины"(см. рецепт), только фаршируют 1 жареной и прот˚ртой печ˚нкой, шпиком, 4 желтками, 4 белками, солью и перцем.

Буженина в сенной трухе с пивом

Буженина в сенной трухе с пивом Берут задний окорок молодой свиньи на 2-3 кг, завязывают в салфетку, опускают в большую кастрюлю с холодной водой и 2 горстями свежей, душистой сенной трухи (мятник луговой, полынь, чабрец, костер, порей, овсянница, клевер и другие травы). Вскипятить 2-3 раза, вынуть свинину из салфетки, положить в кастрюлю, всыпать по 5-10 з˚рен черного и красного перца, 2-3 шт. лаврового листа, всех кореньев по 1 штуке, залить бутылкой крепкого пива (лучше пивным суслом), тушить до готовности. Облить буженину соусом.

Свинина с соусом из чернослива и можжевеловых ягод

Свинина с соусом из чернослива и можжевеловых ягод Кусок свежего окорока (1,5-2 кг) отбить, снять кожу, положить в кастрюлю, залить 1,5 стаканами воды, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана вина. Всыпать немного соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10-15 шт. ч˚рного перца, 1 горсть можжевеловых ягод (или сосновых шишечек - появляются в мае), стушить. Затем 200 г чернослива, разварить в воде, протереть, смешать с поджаренными в масле сухарями, добавить сахара, корицы, развести 1 стаканом вишн˚вого сока, вскипятить.

Котлеты из свинины

Котлеты из свинины Готовят фарш из 1,5-2 кг мякоти котлетной части свиньи, измельчают, пересыпают солью, луком, перцем. Далее жаря на сковороде как обычно.

Верещака i9.gif i9_1.gif Верещака Свиную грудинку (1,5-2 кг) разрубить на куски, посолить, поджарить со шпиком. Влить 1 стакан воды и 1,5 стакана свекольного рассола, положить по 5 з ˚рен ч˚рного и красного перца, 1 печ˚ную луковицу, вскипятить, всыпать 4 ложки ржаных сухарей, размешать и вскипятить.

Блюда из дичи

Голова старого вепря

Голова старого вепря Охотникам, которым посчастливилось принести домой голову вепря, необязательно вешать этот лесной

трофей на стену. Голова вепря пода˚тся в день Святого Христова Воскресенья. Голову очистить, обмыть и закоптить как окорок. Затем сварить со специями и кореньями. Можно нафаршировать ядрами орехов, яблоками, морковью и шампиньонами, а затем варить. Уши и морду украсить зеленью, вырезанными узорами из бумаги, сол˚ными пода˚тся холодной.

Жаркое из дикого порос˚нка

Жаркое из дикого порос˚нка Опустить 1,5-2 кг мяса порос˚нка на 2-3 суток в маринад (4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. ч˚рного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы - все вскипятить). Тушить со шпиком, влить 1/2 стакана бульона, затем ещ˚ полстакана соуса, а затем через 1 час - 1/2 стакана столового вина и варить до готовности. Жаркое нарезать полосами и облить фруктовомясным соусом (1,5 стакана соуса от жаркого, смешивают с 1/2 стакана вишн˚вого сока). За 30 мин. перед отпуском обсыпать жаркое ложкой сухарей и ложкой сыра "Пармезан" (желательно домашенго приготовления: См. раздел "Консервирование продуктов"), 1 чайной ложкой сахара, 1/2 ложки корицы. Вс˚ это подрумянить в печи.

Филей из серны, лося или оленя

Филей из серны, лося или оленя Выбить кусок филея (1,5-2 кг), залить маринадом (4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. ч˚рного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы - все вскипятить) на 5-6 часов, нашинковать шпиком. Затем изжарить на вертеле до половины готовности. В кастрюлю положить шпик (50 г), масло (50 г), 2 луковицы, ломти лимона без з˚рен, 4-5 шт. гвоздики, кореньев, перца, эстрагона, петрушки, кресс-салата, зел˚ного лука. Как подрумянится, вливать постапенно 1/2 стакана красного вина, ложку уксуса, 2 стакана бульона, тушить до готовности. Облить мясо соусом с 3 трюфелями и 1/2 ложки соевой пасты или вар˚ной сои. К жаркому пода˚тся нашинкованный сол˚ный кочан красной капусты, поджаренной в 2 ложках масла с 1 стол. ложкой сахара, 4-5 гвоздиками, 1/2 стакана красного столового вина, вскипятить и обложить этим гарниром жаркое.

Жаркое из зайца (кролика)

Жаркое из зайца (кролика) Подготовленную тушку зайца разрезают пополам и жарят на масле со специями и кореньями. Отдельно делают свекольный соус (в сотейник положить измельч ˚нную печ˚ную свеклу (0,5-1 кг) добавить 3 ложки мучной поджарки, влить 3/4 стакана сметаны, 2-3 ложки уксуса, сахар, вскипятить). Затем приготовляют соус из вар˚ной заячьей печ ˚нки, 1 ложки мучной поджарки, рюмки белого вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить. Оба соуса смешивают,

добавляют к нему 3-4 ложки желе из ч˚рной смородины. Этим комбинированным соусом обливают жареного зайца.

Утренний сыр из зайца (кролика)

Утренний сыр из зайца (кролика) Взять подготовленную тушку одного зайца (кролика) отделить кости, сухожилья, разрубить на порции (6-8 кусков), сложить в кастрюлю варить до готовности. Приготовить фарш: мелко изрубить мясо, положить в кастрюльку яичницу из 5 яиц, 100 г т˚ртого сыра, 150 г сливочного масла, вс˚ это истолочь, протереть сквозь сито, положить немного мускатного ореха, 2 ложки бульона, 1/4 стакана вина, измельч˚нных трюфелей, размешать. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать т˚ртым домашним сыром, положить в не˚ фарш, тушить в духовке, остудить в холодном месте, нарезать в форме параллелепипеда или усеченного конуса, украсить зеленью, подавать.

Куропатка фаршированная

Куропатка фаршированная 3 куропатки изжарить в 3 ложках масла до полуготовности. Приготовить фарш (1/2 кг телятины, 1 чайную ложку луковицы поджарить в ложке масла, добавить 1 булку, намоченную в молоке, 2-3 желтка, соли, перца, мускатного ореха, 1/2 ложки масла, вс˚ это истолочь в ступке). Нафаршировать куропатки фаршем, зашить, тушить в бульоне. Разрезать, облить соусом.

Куропатка с кислой капустой

Куропатка с кислой капустой Приготовить кислую капусту (см. раздел "Консервирование. Овощи"), прошпиговать 3 куропатки шпиком, обжарить в масле, облить соусом из 100 г сметаны и 100 г сливочного масла. Утка дикая с шампиньонами и каперсами 2-3 утки очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, изжарить на вертеле, поливая маслом. Разрезать на 4 части, сложить на блюдо. Облить соусом: нарезать 1 блюдечко шампиньонов, всыпать 1/2 баночки корнишонов или каперсов, влить 2 ложки масла, 1 ложку мучной поджарки, размешать, вскипятить. Посыпать петрушкой и сухарями.

Жареные рябчики

Жареные рябчики Взять 3-4 рябчика, нашпиговать 100 г шпика, изжарить. Далее, как в рецепте "Утка дикая с шампиньонами и каперсами" (см. рецепт).

Мелкая дичь

Мелкая дичь Бекасы, вальдшнепы, гартшнепы, дрозды, дрофа, дупельшнепы, дупеля, жаворонки, кроншнепы, кулики, переп˚лки, подорожники, сиквы, скворцы, тутурухтаны, зуйки, овсянки жарятся в масле, обливаются соусом. Далее, как в рецепте "Утка дикая с шампиньонами и каперсами" (см. рецепт). Дичи бер˚тся

от 6 до 12 штук в зависимости от размера. В соус добавлять лук, петрушку, 1/2 стакана красного вина, мускатный орех, шампиньоны.

Голуби жареные

Голуби жареные Намочить на ночь в уксусе с водой 5-6 голубей, нашпиговать шпиком и жарить в кастрюле с 200 г масла в течение 1,5 часов. Поливать соусом. Переворачивать. Разрезать на половинки, огарнировать сол˚ными грибами, салатом и маслинами.

Блюда из цыплят

Цыплята на манер рябчиков

Цыплята на манер рябчиков Этот рецепт касается владельцев личных курятников. Тр˚х цыплят кормить 4-5 дней толч˚ными можжевеловыми ягодами (или сосновыми шишечками), смешанными с мукой. Затем тушки этих цыплят в перьях подержать 3 дня на льду (или в холодильнике). Потом ощипать, выпотрошить, посолить, посыпать 1/2 чайной ложки ч˚рного перца и крепко растереть тушки горстью можжевеловых ягод, оставить так на 15 часов. Потом вымыть, нашпиговать шпиком, зашпилить разрезы деревянными шпильками, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса, 1 ложкой сока крыжовника, 2 ложками красного вина и жарить в сотейнике или кастрюле. Облить 2-3 ложками сметаны, посыпать толч˚ными сухарями, облить собственным куриным соусом. Подавать с сол ˚ными лисичками, картофельными крокетами, маслинами и треугольными кусочками швейцарского домашнего сыра.

Цыплята фаршированные

Цыплята фаршированные Натереть 2-3 ощипанных цыплят (1,5 кг) мукой, опалить. Отрезать лапки и крылышки. Вымыть. Натереть сверху и внутри солью (по 1 чайной ложечке на 1 кг), начинить их фаршем: (на 1 цыпл˚нка взять по 1/2 стакана сухарей, 1/2 яйца, 1/2 ложки масла, 1/4 чайной ложки соли, по 1 щепотке мускатного ореха, горсти укропа и петрушки). Обвалять цыплят в 2 яйцах и сухарях, положить в глубокий сотейник или сковородку, добавить 0,4-0,5 кг масла, поставить в духовку за 45 мин. до отпуска. Постоянно поливать соусом, затем осыпать сухарями и подрумянить. Разрезать цыплят по позвонку пополам, облить соусом с 1-2 ложками сливок. Блюдо с двух сторон украсить петрушкой, а с двух других - белыми маринованными грибами.

Цыплята тушеные с чесноком, эстрагоном

Цыплята тушеные с чесноком, эстрагоном, зел˚ным горохом, крыжовником, лимоном и мадерой а) 3-х цыплят подготавливают как обычно, разрезают пополам и тушат со специями, сливочным

и растительным маслом, 2-3 дольками чеснока, 3-4 щепотками эстрагона, укропом и петрушкой; б) цыплят тушат с 5 стаканами зел˚ного горошка, маслом, 10 г сахара, 1/2 ложки муки; в) добавляют к цыплятам 1 стакан крыжовника, 3 стакана бульона, 5-6 кусков сахара. В 3 стаканах бульона растирается мучная поджарка (2 ложки). Затем крыжовниковый и белый соус смешиваются и на н˚м поджариваются цыплята, затем вливается 1 рюмка (100 мл) красного столового вина. Во всех тр˚х рецептах рекомендуется сначала обвалять цыплят в 2 яйцах и 4-5 истолч ˚нных сухарях, а затем жарить.

Блюда из курицы

Тушеная курица с черносливом на вольванте i10.gif i10_1.gif Тушеная курица с черносливом на вольванте 1 курицу на 1,5-2 кг разрезать на части, посолить, тушить в кастрюле с 100 г масла, кореньями, пряностями, влить 1/4 стакана лимонного сока и, подливая воды, варить 30-40 мин. Поджарить ложку муки в масле, влить 1-2 ложки уксуса или сок из 1/2 лимона, положить 10-15 г сахара (1 полную столовую ложку), вскипятить. Облить этим соусом курицу, положить к ней чернослив без косточек, вскипятить. Затем испечь вольвант кружок с рантом из сло˚ного теста. На вольвант положить курицу с черносливом, облить соусом.

Тушеная курица с фаршем из каштанов

Тушеная курица с фаршем из каштанов, грецких орехов, печ ˚нки, трюфелей, риса Готовится так же, как "Тушеная курица с черносливом на вольванте" (См. рецепт), только с разными фаршами. Каждый из них весит 300-400 г. В тушку вкладывается фарш, коренья, специи, разрез зашивается и курица тушится в духовке.

Куриный пудинг

Куриный пудинг Сварить 2 молодые курицы (1,5-2 кг), срезать филеи, мякоть, истолочь их, прибавить 1,2-1,6 кг белого хлеба, намоченного в молоке, 100 г сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 4-6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4-6 шт. белков. Взять пудинговую форму, намазать сливочным маслом и осыпать сухарями, варить на водяной бане 30 мин., затем облить белым соусом (См. раздел "Соусы" или соусом из помидоров, слив. Каплун (петух)

Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)

Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы) Очистить 1,5 кг каплуна, посолить, обвязать промасленной бумагой, изжарить на вертеле, поливая маслом над противнем. Поджарить в 1 ложке масла 2 ложки белых сухарей, посыпать ими каплуна. Разрезать на 12 частей, посыпать зеленью, полить собственным

соусом с 1/2 стакана красного вина, 2-4 шампиньонами, 1/4 стакана лимонного или крыжовникового сока.

Жареный каплун с можжевеловым соусом

Жареный каплун с можжевеловым соусом Одну ложку ягод можжевельника истолочь и намазать им и каплуна и промасленную бумагу, обвязать промасленной бумагой. Жарить на вертеле. Нафаршировать каплуна следующим фаршем: 1/2 ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ложку сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Готового каплуна посыпать жареными сухарями.

Жареный каплун с трюфелями и красным вином

Жареный каплун с трюфелями и красным вином и ромом Готовить, как и "Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)" (См. рецепт). Внутрь тушки положить ч˚рный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2-4 гвоздички, 5 трюфелей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей, 1 эстрагон, 100 г шпика, 10 листьев смородины. Облить кипяченым соусом из 2-4 трюфелей, 1 рюмки красного вина и 1 рюмки рома, 1/2 стакана бульона (всего 2-2,5 стакана). Каплун жареный с фаршем из грецких орехов, каштанов, трюфелей, печ˚нки, рисом с эстрагоном и кардамоном Готовится, как и "Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)" (см. рецепт), только добавляется 300-400 г соответствующего фарша с 1 пучком эстрагона и 3-4 з˚рнами кардамона.

Блюда из индейки

Жареная индейка

Жареная индейка Это блюдо приготовляется к Рождеству Христову, Пасхе, в особо торжественных случаях. Разделать индейку как курицу, опалить, разрезать на части, изжарить и снова сложить в целую индейку. Время жарения в печи - 2-3 часа. Жарят на 50-100 г сливочного масла и 2 ложках воды и т˚ртом имбире, поливают бульоном через каждые 10 минут. Затем осыпать сухарями, сыром, огарнировать салатом, вишн˚вым пюре.

Жареная или туш˚ная индейка, фаршированная орехами

Жареная или туш˚ная индейка, фаршированная орехами Блюдо готовится, как "Жареная индейка" (см. рецепт). Истолочь в тесто ядра с 0,5 кг грецкого ореха, добавить к ним 400 г прот ˚ртой телячьей печ˚нки, 1/800 г белого, размягч˚нного в молоке хлеба, 2-4 сырые яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 лимона, 3-4 стаканами сахара, 1/3 стакана муки. Вс˚ это перемешать и нафаршировать индейку. Изжарить с имбир˚м на вертеле, бросая на уголь полынь, чабрец, ореховый и смородиновый лист.

Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом

Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом, каштанами, с

вишн˚вым пюре и вином Готовится, как и "Жареная индейка" (см. рецепт)., только добавляется 400 г яблок без сердцевины, или риса (каштана, печ˚нки, трюфелей, пюре). Вишен берут для пюре 6 стаканов, риса - 1,5 стакана, каштанов 400 г, трюфелей - 1-1,5 кг, мадеры - 2-3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука (см. раздел "Супы. Прозрачные супы. Бульоны).

Блюда из гуся и утки

Жаркое: Гусь по-литовски, с яблоками

Жаркое: Гусь по-литовски, с яблоками Освободить тушку 1,5-2 килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа Тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с майораном (в порезы). Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы), поливая бульоном. Испечь отдельно 6-8 хороших, крупных яблок с имбир˚м, майораном и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить соусом.

Жаркое - гусь с кислой капустой и яблоками

Жаркое - гусь с кислой капустой и яблоками, ветчиной и трюфелями Готовится точно так, как и "Гусь по-литовски, с яблоками" (см. рецепт), фаршируется 2 стаканами кислой капусты, 10 мелкими яблоками, 100 граммами ветчины, 5-6 трюфелями. Капуста предварительно тушится на масле с тмином и ч˚рным перцем. Это блюдо с моч˚ными яблоками, сол˚ными грибами, петрушкой пода˚тся на обед к Рождеству Христову.

Сосиски из гусиных печ˚нок

Сосиски из гусиных печ˚нок Натереть на т˚рке 20 шт. гусиных печ˚нок, всыпать 1 стакан сухарей, влить 1/2 стакана сливок, 100 г ракового масла (См раздел "Закуски"), 1/4 стакана красного вина, 4 желтка, добавить соли, перца, 1 жареную в масле луковицу. Размешать, наполнить кишки, перевязывая их отрезками по 8-12 см. Варить в бульоне 1 час, обмыть в холодной воде и поджарить на масле.

Гусиные печ˚нки

Гусиные печ˚нки Намочить 10 печ˚нок в молоке, выдержать 1 час. На 2 печенки использовать 1 ложку масла, 1 луковицу, жарить не более 8-10 минут.

Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином

Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином Взять утку (1,5 -2 кг), нафаршировать 1 кг телятины, 2 стаканами сухарей в масле, яичницей из 4 яиц, 1 луковицей, прожаренной на масле, 1/4 мускатного ореха, перцем, 2 толч˚ными гвоздиками, лавровым листом (2 шт.), 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши с 20 г т˚ртого белого сыра. В фарш влить 1/2 стакана красного вина. Далее как в "Гусь по-литовски, с яблоками" (см.

рецепт),.

Солянка рыбная по-французски

Солянка рыбная по-французски Потушить в кастрюле луковицу, ложку масла и 1/2 стакана воды, прибавить петрушку, помидоры, растительное масло и настойку шафрана. Сварить с кореньями 6-8 ершей (окуньков) в 3-4 стаканах бульона. Взять крупную белую рыбу (1,2 кг) и 15 шт. раков, посолить, посыпать перцем. Влить 1,5 стакана белого вина за 30 мин. до отпуска, бульон из ершей, кореньев и специй, 1 ложку пюре томатов. Положить крупную рыбу, стушить. Перед отпуском положить раст ˚ртый чеснок.

Караси, жареные со сметаной

Караси, жареные со сметаной Взять карасей (1,2 кг), посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 1015 мин., посыпать укропом и петрушкой.

Карп по-еврейски

Карп по-еврейски Берут карпа (1-1,5 кг), режут на куски, солят, посыпают перцем, вливают бутылку уксуса, добавляют гвоздику, выдерживают 30 мин. Затем в кастрюлю вливают 1 ложку масла, 1 стакан пива, 1/3 чашки сухарей, рыбу с уксусом, варить до готовности, добавить немного сахара, лимонной цедры. Облить соусом рыбу.

Вар˚ный карп с красным вином

Вар˚ный карп с красным вином Берут карпа в 1,5-2 кг весом, режут на куски, солят. Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, с перцем, листки лавра, 2-4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба, сварить рыбу. Положить в жидкость 1 ложку поджарки с мукой и маслом, влить 1 ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 шт. маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить соусом.

Лещ вар˚ный с красным вином

Лещ вар˚ный с красным вином Готовится как"Вар˚ный карп с красным вином" (См. рецепт).

Линь туш˚ный с вином и шампиньонами

Линь туш˚ный с вином и шампиньонами Тушится так же, как и "Вар˚ный карп с красным вином" (См. рецепт), только в соус добавляется 2 желтка, 2 стакана белого столового вина, 10-12 шт. шампиньонов. Окуни вар˚ные с белым соусом, лимоном и мадерой Варят бульон с кореньями, специями (см. раздел "Супы"), 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 2-1,2 кгми окуней.

Кипятят 15-20 минут. Соусом облить рыбу.

Судак разварной

Судак разварной Взять 1,2 кг судака, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить рыбу (см. раздел "Супы"). Отварить 20 шт. картофеля, 20 раков. Облить грибным соусом. Треска с соусом из вишен и красного вина Сварить 1,5 кг трески в молоке. Приготовить 0,5 кг пюре из вишен, поджарить его в 1 ложке масла, развести 1,5 стаканами воды, всыпать немного сахара, добавить 2-3 гвоздички, корицы, чайную ложечку картофельной муки с водой, прокипятить, влить 1 стакан красного вина, подогреть, облить треску.

Форель вар˚ная в вине

Форель вар˚ная в вине Подготовить 1,5 кг форели, положить 1 ложку сливочного масла, специи, зелень, коренья, влить стакан красного вина, 1/2 стакана мадеры, 1 рюмку рома. Горшок замазать тестом. Поставить в духовку на 1,5 часа. Заправить бульон 1 ложкой мучной поджарки. Облить на блюде форель соусом, огарнировать

Щука под желтым соусом с шафраном

Щука под желтым соусом с шафраном Подготовить 1,5-2 кг щуки, разрезать на куски, посолить. Положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды, положить кореньев, специй и зелени (см. раздел "Супы"), добавить 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона, варить на огне. Приготовить соус: взять 1 ложку ложку масла, 1/4 стакана сахарапеска, 1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки шафрана, развести 3-4 стаканами рыбного бульона, перемешать, кипятить. Прибавить 1/2 ложки масла. Облить щуку соусом, обсыпать изюмом, лимоном и нарезанными кореньями, прибавить разварного картофеля. В пост вместо сливочного масла влить 1-2 ложки растительного.

Щука по-еврейски с шафраном

Щука по-еврейски с шафраном Готовить ее надо так же, как и "Щуку под желтым соусом с шафраном" (См. рецепт). Однако кроме всего, в бульон следует добавить 1/4 стакана уксуса. Блюдо посыпать кишмишем, ломтиками лимона.

Щука по-польски

Щука по-польски Положить в кастрюлю 1,5 кг щуки, посолить, на каждый ряд насыпать сухарей, соли, перца, мускатного ореха, долек лимона, 1 ложку сливочного масла, налить 4-6 ложек бульона, запечь в печи.

Раки под соусом и вином

Раки под соусом и вином Сварить 30 раков, с кореньями, специями, зеленью, добавить в бульон 1 ложку сливочного масла, влить 1/2 стакана красного столового вина.

Кухни народов мира

Австралийская кухня

Бифштекс 'Сумчатый'

Крупно нарезанные грибы жарят 5 мин в сливочном масле. Сухари, петрушку, цедру лимона и взбитое яйцо перемешивают и выливают на сковороду. Заправляют массу солью, черным молотым перцем и паприкой и хорошо вымешивают. Кусок вырезки надрезают по длине, закладывают в надрез начинку, зашивают и обжаривают на масле с обеих сторон; затем мясо выдерживают 2 часа в жарочном шкафу на слабом огне, часто поливая образовавшимся соком. На гарнир жареный картофель и зеленый салат.

Вырезка 250; для фарша: масло сливочное 20, грибы свежие 60, зелень петрушки 3, сухари толченые 10, цедра лимона 3, яйцо 1/2 шт, соль, перец, паприка.

Мозги по-матросски

Отварные мозги нарезают кусочками и поливают растопленным сливочным маслом и красным вином. Гарнируют тушеными в масле луком и шляпками грибов, подают под соусом из красного вина.

Мозги 180, масло сливочное 20, вино сухое красное 30, лук репчатый 150, грибы свежие 60, соус 50.

Паста яблочная

Яблоки очищают от кожицы, нарезают ломтиками и тушат на слабом огне, подлив в кастрюлю немного воды. Лук и изюм мелко рубят, с ошпаренных помидоров снимают кожицу. Кладут все в кастрюлю с яблоками, всыпают измельченные специи, сахар и тушат на слабом огне 1 час. Охлажденную пасту подают к холодному мясу.

Яблоки кислые 50, изюм 15, помидоры 20, сахар 40, имбирь, гвоздика, перец душистый, горчица готовая, соль.

Паста яблочная

Яблоки очищают от кожицы, нарезают ломтиками и тушат на слабом огне, подлив в кастрюлю немного воды. Лук и изюм мелко рубят, с ошпаренных помидоров снимают кожицу. Кладут все в кастрюлю с яблоками, всыпают измельченные специи, сахар и тушат на слабом огне 1 час. Охлажденную пасту подают к холодному мясу.

Яблоки кислые 50, изюм 15, помидоры 20, сахар 40, имбирь, гвоздика, перец душистый, горчица готовая, соль.

Салат австралийский (вариант 2)

Тонкие куски ветчины сворачивают трубочками. Нарезанные кубиками свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея поливают апельсиновым соком, размешивают, укладывают горкой

на блюдо, раскладывают бордюром ветчинные трубочки, четвертушки помидоров, листочки салата и поливают майонезом.

Ветчина 50, помидоры 70, огурцы 70, яблоки 70, сельдерей (корень) 70, сок апельсиновый 20, майонез 50, салат 15.

Цыплята 'Мельбурн'

Филе и ножки цыпленка обжаривают на оливковом масле, заливают белым вином и мясным соком, добавляют томат-пюре, чтобы придать соусу розовый цвет, солят по вкусу, вводят ароматическую зелень и тушат. Подают цыпленка под соусом. На гарнир подаются очищенные и нарезанные кружками, посоленные, панированные в муке и по жаренные в смеси равных частей сливочного и оливкового масла баклажаны, на них кладут мелко нарезанные и поджаренные помидоры, чеснок для аромата; по обоим концам блюда укладывают поджаренный картофель, имеющий форму мелких орешков.

Цыплята 220, масло оливковое 30, масло сливочное 15, вино сухое белое 30, сок мясной 50, томат-пюре 10, баклажаны 250, мука 10, масло сливочное 10, помидоры 20, чеснок 4, картофель 100, зелень петрушки, соль.

Язык тушеный

Подготовленный язык обжаривают с обеих сторон в кипящем масле и вынимают. В то же масло кладут мелко нарезанную морковь, корень сельдерея и лук, посыпают их мукой и поджаривают. Овощи соединяют с томатным соком, уксусом, кладут мелко нарезанную морковь, корень сельдерея и лук, посыпают их мукой и поджаривают. Овощи соединяют с томатным соком, уксусом, кладут язык, заливают все бульоном или теплой водой, солят по вкусу, приправляют черным перцем, лавром и тушат на слабом огне. Готовый язык вынимают, нарезают тонкими ломтиками, а соус протирают через сито и заправляют сливочным маслом. Соус должен быть не очень густым. На гарнир подают картофельное пюре и пюре из шпината.

Язык 180, масло сливочное 20, лук репчатый 20, морковь 10, сельдерей (корень) 10, мука 5, сок томатный 20, уксус 5, перец черный молотый 0,2, лавр, пюре картофельное 150, пюре из шпината 50, соль.

Австрийская кухня

Антрекот по-австрийски

Мясо отбивают, надрезают по краям и приправляют солью и перцем. Отварной картофель нарезают мелкими кубиками и соединяют с мелко нарезанными салом-шпик, солью, перцем, мускатным орехом, рубленой петрушкой, яйцами, сметаной. Тщательно перемешанную массу кладут на антрекот и соединяют

его края, закрепляя их заостренными деревянными палочками. Мелко рубленый лук обжаривают в сливочном масле, поверх него кладут антрекоты, вливают белое вино и тушат. Полученный при тушении сок смешивают со сметаной и мукой. Подают мясо под этим соусом, посыпав каперсами.

Говядина (вырезка) 180, сало-шпик 15, картофель отварной 40, яйцо 1/3 шт, сметана 25, орех мускатный, зелень петрушки, соль; для соуса: масло сливочное 10, ук репчатый 15, вино белое 25, мука 5, сметана 40, каперсы 10.

Баклажаны по-австрийски

Баклажаны разрезают вдоль пополам и мякоть надрезают крест на крест. Укладывают баклажаны разрезом вниз и обжаривают в растительном масле. Затем мякоть выскабливают ложкой, рубят, смешивают с тушеным луком, отварным рисом и отварной бараниной. В массу вводят соль, перец, сырое яйцо и все тщательно перемешивают. Половинки баклажанов заполняют этой смесью, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растительным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Баклажаны 200-220, баранина отварная 60, рис отварной 15, лук репчатый 30, яйцо 1/5 шт, сыр 10, масло растительное 5, соль.

Жаркое по-венски

Свиное мясо варят почти до готовности в воде с пряностями и солью. Закладывают рубленые овощи и лук, нарезанный кубиками картофель и доваривают. Мясо вынимают и нарезают ломтиками, картофель и овощи подают отдельно. Также отдельно подают соус-хрен.

Свинина 200, картофель 200, морковь 30, петрушка 15, сельдерей (корень) 15, лук репчатый 25, перец душистый горошком, перец черный горошком, соус хрен 20, лавр, тмин, соль.

Котлеты 'Империал'

Вырезают порционные куски телятины, формуют котлеты, солят, перчат, обваливают в муке и жарят на сливочном масле на слабом огне под крышкой; затем котлеты переворачивают, кладут в сковороду нарезанные ломтиками приправленные свежие грибы и жарят до готовности. Готовят тонкий омлет, на него укладывают котлету, покрывают ее грибами, края омлета заворачивают. Подают блюдо, полив оставшимся от жаренья соком, разведенным небольшим количеством бульона.

Телятина 150, масло сливочное 30, грибы свежие 40, яйцо 1 шт, мука 5, перец, соль.

Струдель яблочный

В муку вводят яйцо, соль, масло, воду, уксус и

приготавливают крутое тесто. Тесто не мешают, а выбивают о доску, пока оно не перестанет прилипать к рукам и не появятся пузыри. Доску посыпают мукой, кладут ком теста, слегка смачивают его тепловатой водой, накрывают нагретой миской и оставляют на 30 мин. На свободный стол стелют салфетку, посыпают ее мукой, кладут на нее предварительно раскатанное до толщины 5мм тесто, подкладывают руку под салфетку и растягивают тесто от центра к краям до толщины папиросной бумаги, оставшиеся толстые края обрезают;образовавшиеся дырки заклеивают кусочками теста и тоже растягивают. Дают тесту обсохнуть, затем смазывают его растительным маслом или маргарином и 2/3 поверхности пласта покрывают подготовленной начинкой. Приподнимая салфетку с одного конца, сворачивают струдель, кладут его на противень, смазывают растопленным маслом и пекут 45 мин в жарочном шкафу при средней температуре, периодически сбрызгивая маслом. Горячий струдель разрезают на куски толщиной 5-6 см и густо пос ыпают сахарной пудрой.

Начинку готовят так: яблоки очищают и нарезают тонкими ломтиками. Сухари, слегка поджаренные в масле, рассыпают по смазанному маслом тесту, распределяют ровным слоем яблоки, изюм и дробленный миндаль или орехи и посыпают сахаром, смешанным с корицей.

Мука 250, яйцо 1 шт, масло растительное 40, вода кипяченая теплая 60, уксус 2, масло или маргарин для смазывания 10; для начинки: яблоки 1000, изюм 50, миндаль 50, сухари толченые 50, сахар 100, корица 3, пудра сахарная 50, масло сливочное 10, соль 3.

Телятина 'Мерано'

Мясо солят, посыпают внутреннюю часть красным перцем и измельченной лимонной цедрой, посередине пласта помещают половинку посоленной почки (жир с почки не удаляют), обертывают почку мясом и перевязывают ниткой. Телячьи кости мелко рубят, обжаривают на сливочном масле вместе с мясом, луком, чесноком, лавром. Затем кости удаляют, вливают томатный соус, прогревают под крышкой, добавляют белое вино и тушат до готовности.

Телятина (филейная часть, включая почки) 180, лук 40, чеснок 3, лавр, перец мо отый красный 1, масло сливочное 15, соус томатный 30, цедра лимонная, вино белое 50, соль.

Цыпленок по-венски

Тушку выпотрошенного и ошпаренного цыпленка разрезают на четыре части, грудинку удаляют. Натирают снаружи и изнутри солью, обваливают последовательно в муке, яйце и сухарях и

жарят во фритюре до золотистого цвета примерно 15 мин. Дав стечь излишку жира, тушку кладут на блюдо и гарнируют четвертушками лимона, жареным картофелем и зеленым салатом.

Цыпленок 150, мука 10, яйцо 1/2 шт, сухари 10, жир для жаренья 10, лимон 1/8 шт, зелень петрушки 5, салат 15, картофель 150, соль.

Эскалоп по-венски

Телятину отбивают так, чтобы получить совсем тонкий слой, приправляют солью, перцем, смачивают в яйце, обкатывают в сухарях и жарят во фритюре до образования хрустящей корочки. Эскалоп должен быть совсем сухим. При подаче на эскалоп кладут дольку лимона, украшают салатом-латук.

Телятина 150, яйцо 1/8 шт, сухари 5, жир свиной 20, лимон 1/6 шт, перец, соль.

Яйца 'Меттерних'

Свежие грибы нарезают ломтиками, припускают с маслом, солят, выливают на них яйца, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Яйца 2 шт, масло сливочное 25, грибы свежие 150, сыр 15, соль.

Азербайджанская кухня

Бадымжан долмасы (фаршированные баклажаны)

Баранину пропускают вместе с репчатым луком через мясорубку, солят и перчат. Полученный фарш обжаривают, непрерывно помешивая, затем выкладывают на доску, выбивают ножом до образования однородной массы, добавляют пассерованный лук, зелень и перемешивают. Очищенные и бланшированные баклажаны начиняют фаршем, укладывают в глубокую посуду, накрывают резаными помидорами, заливают бульоном и тушат 25-30 мин.

Баранина 160, лук репчатый 20, зелень (укроп, кинза) 15, баклажаны 300, масло топленое 20, помидоры свежие 50, перец, соль.

Биточки натуральные по-восточному

Мякоть баранины и репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, и массу тщательно перемешивают. Из фарша формуют биточки и жарят. Подают с мелко шинкованным репчатым луком, сумахом и зеленью.

Баранина 330, лук репчатый 50, масло топленое 20, зелень петрушки 5, сумах 3, перец молотый 0,1, соль.

Бозартма (тушеная баранина)

Куски баранины весом 50-60 г обжаривают в масле, перекладывают в глубокую посуду, добавляют нарезанный лук, помидоры, алычу, приправы и тушат в небольшом количестве

бульона до готовности. Подают с лимоном и свежими огурцами.

Баранина 330, масло топленое 30, лук репчатый 50, помидоры 100, или томат-пюре 20, алыча 15, зелень (кинза, укроп, мята) 50, лимон 1/6 шт, огурцы свежие 50, перец молотый 0,1, соль.

Джуджа (плов)

Тушку цыпленка рубят вдоль на две части и обжаривают. Сушеные фрукты припускают в масле. Часть откидного плова окрашивают шафраном. При подаче плов поливают растопленным маслом, отдельно подают жареного цыпленка с припущенными фруктами.

Цыпленок 150, рис 100, масло 40, изюм 20, абрикосы сушеные 20, шафран, соль.

Довга с мясом (суп гороховый с фрикадельками)

Мякоть баранины пропускают через мясорубку вместе с луком и добавляют перец, фарш перемешивают и разделывают в виде шариков. В бульоне отваривают предварительно замоченный горох. Затем добавляют рис, щавель или шпинат, зелень, мясные шарики, мацони (простоквашу, смешанную с мукой и проваренную при беспрерывном помешивании), соль и доводят блюдо до готовности. Подают суп как в теплом, так и в холодном виде.

Баранина 160, лук репчатый 20, мацони 250, рис 30, горох 20, мука 10, щавель 50 или шпинат 50, зелень (кинза, укроп, кявар) 30, специи, соль.

Дограмач (окрошка овощная)

Мацони тщательно взбивают и разбавляют водой. Огурцы, очищенные от кожицы, зелень, лук и вареные крутые яйца мелко режут и вводят в мацони, добавив соль и перец. Подают охлажденным.

Мацони 300, вода 100, огурцы свежие 100, лук зеленый 50, зелень укропа 10, яйцо 1,5 шт, мята 15, перец, соль.

Дюшбера (пельмени)

Баранину пропускают через мясорубку и соединяют с мукой, солью, перцем. Пресное тесто рскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, режут на равные квадраты и формуют пельмени, которые перед подачей отваривают в бульоне и посыпают сушеной мятой. Отдельно подают винный уксус или уксус с чесноком.

Баранина 110, лук репчатый 20, зелень кинзы 15, мука пшеничная 40, яйцо 1/4 шт, уксус винный 10, чеснок 3, мята сушеная 1, перец молотый 0,1, соль.

Каурма хингал (мясо с гарниром)

Баранину нарезают кусочками весом 25-30 г, перчат, солят и обжаривают. Затем добавляют пассерованный лук, лимонную

кислоту, немного бульона и тушат под крышкой до готовности. Из муки, яиц, соли и воды готовят крутое тесто, раскатывают его в пласт толщиной до 1 мм и нарезают ромбиками. Отварив ромбики в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и заправляют маслом. При подаче мясо гарнируют ромбиками и посыпают тертой брынзой. Отдельно подают мацони с чесноком и корицей.

Баранина 220, мука 70, лук репчатый 50, масло топленое 40, кислота лимонна 0,3, мацони 50, чеснок 0,5, брынза 25, корица 0,1, зелень (кинза) 15, перец молотый 0,1, яйцо 1/6 шт, соль.

Кюфта бозбаш (суп)

Варят костный бульон с горохом. Мякоть баранины и репчатый лук пропускают через мясорубку, соединяют с рисом, солью, специями и разделывают шарики, закатывая в каждый несколько штук алычи. Мясные шарики, картофель и мелко шинкованный лук вводят в бульон, затем за 10-15 мин до готовности добавляют мелко нарезанное курдючное сало, соль, перец и настой шафрана. Подают суп, посыпав зеленью.

Баранина 160, рис 15, сало курдючное 20, алыча свежая 20 или сушеная 10, горох 25, картофель 150, лук репчатый 20, шафран 0,1, перец молотый 0,1, мята сушеная 1, соль.

Люля-кебаб (Азербайджанская кухня)

Баранину, репчатый лук, курдючное сало рубят или пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем. Фарш формуют в виде сарделек, нанизывают их на шпажку и жарят над раскаленными углями. Отдельно подают сумах, лаваш, зеленый лук, и зелень.

Баранина 240, сало баранье 10, лук репчатый 15, лук зеленый 35, сумах 3, зелень разная 10, перец, соль.

Овдух (окрошка)

В простоквашу, разбавленную наполовину водой, кладут очищенные и нарезанные огурцы, зеленый лук, зелень, соль, сахар. Ставят на холод. При подаче добавляют нарезанное мелкими кусочками отварное мясо.

Говядина 80, мацони 200, огурцы свежие 80, лук зеленый 30, сахар 5, зелень кинзы 5, укроп 10, соль.

Парча дошалая (плов)

Грудинку баранью обжаривают целым куском, мякоть отделяют от кости, перчат, солят и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением пассерованного лука, фруктов, очищенных вареных каштанов и тмина. Отдельно из риса готовят плов. При подаче на тарелку укладывают горкой рис, окрашенный шафраном, сверху баранину, припущенные фрукты, каштаны, поливают все топленым маслом и посыпают корицей.

Баранина 280, рис 150, масло топленое 50, кишмиш, абрикосы или хурма 75, каштаны 50, шафран 0,1, тмин 0,1, лук репчатый 20, корица 0,2, соль.

Пити (суп)

Грудинку, шею, голяшку с костью варят в течение 30-40 мин в порционном горшке вместе с предварительно замоченным горохом. За 20 мин до готовности закладывают мелко нарезанный чеснок, репчатый лук, специи, некрупный картофель, алычу, рубленое курдючное сало, крепкий настой шафрана и томат. Подают суп в горшке, добавив специи и соль.

Баранина 120, горох 20, сало курдючное 20, чеснок 10, лук репчатый 15, картофель 110, алыча свежая 20 или сушеная 10, шафран 0,1, томат-пюре 10 или помидоры свежие 50, перец, имбирь, соль.

Сабза каурма (плов)

Мякоть баранины нарезают кусочками (по 35-40 г), солят, перчат и обжаривают, затем добавляют пассерованный лук, шафран, зелень и тушат в небольшом количестве бульона до готовности. Из риса отдельно готовят плов. При подаче на тарелку укладывают горкой рис, окрашенный шафраном, сбоку кладут мясо, поливают маслом и посыпают корицей.

Баранина 220, рис 150, масло топленое 50, лук репчатый 50, шафран 0,1, корица 0,2, зелень (кявар) 100, перец 0,1, соль.

Сулу хингал (суп с лапшой)

Баранину нарезают кусочками и отваривают до готовности. В полученом бульоне варят предварительно замоченный горох. Пресное тесто раскатывают, как на лапшу, нарезают прямоугольники (2-3 см) и кладут их в суп за 5 мин до готовности; доведя блюдо до кипения, вводят пассерованный лук, соль, кинзу, укроп. При подаче посыпают сушеной мятой. Отдельно подают уксус.

Баранина 160, мука 40, яйцо 1/10 шт, горох 25, масло топленое 25, лук репчатый 25, уксус винный 10, зелень (кинза, укроп) 20, мята сушеная 1, специи, соль.

Тава-кебаб

Битки из бараньего фарша, не панируя, обжаривают в жире, посыпают репчатым луком, заливают взбитыми яйцами, смешанными с уксусом, сахаром, солью и запекают. Можно добавить свежие помидоры, в таком случае сахар и уксус не требуются. Гарнируют зеленью.

Баранина 150, сало баранье топленое 30, уксус винный 10, лук репчатый 35, зелень мяты, кинзы, укроп 20, яйца 2 шт, сахар 5, перец, соль.

Тас-кебаб (плов)

Мясо обжаривают в масле и тушат в маленькой кастрюле до готовности с добавлением пассерованного лука, корицы и гвоздики. Отдельно готовят плов. При подаче мясо укладывают на плов и поливают соусом, в котором оно тушилось. Отдельно подают сумах.

Говядина (вырезка) 160, рис 150, масло топленое 40, лук репчатый 50, сумах 5, корица 0,2, гвоздика 0,2, соль.

Чихиртма (плов из кур или баранины)

Из риса готовят откидной плов. Курицу обжаривают и нарезают порционными кусками. Баранину, нарезанную кусками, также обжаривают. Затем добавляют пассерованный лук, лимонную кислоту, корицу, соль, заливают взбитыми яйцами с укропом и запекают. К мясу подают плов, часть которого окрашивают шафраном.

Курица или баранина 150, рис 100, масло топленое 20, комбижир животный 10, лук репчатый 60, кислота лимонная 0,5, яйцо 1 шт, корица 0,2, шафран, укроп, соль.

Ширми (плов)

Из риса обычным способом готовят откидной плов и доводят его до полуготовности. Фрукты, припущенные в масле, и сахар соединяют с пловом и доводят до готовности.

Рис 200, масло топленое 50, кишмиш 50, курага 50, сахар 50, соль.

Шорба (баранина с горохом и рисом)

Баранину нарезают кусками и отваривают. Затем добавляют предварительно замоченный и сваренный до полуготовности горох, рис, пассерованный лук. За 15 мин до окончания варки добавляют промытую алычу. Подают, посыпав зеленью.

Баранина 160, масло топленое 20, рис 25, горох 20, алыча сушеная 10, лук репчатый 20, зелень кинзы, укропа 15, мята сушеная 1, перец молотый 0,1, специи, соль.

Ярцах долмасы (голубцы)

Баранину пропускают вместе с луком через мясорубку, добавляют соль, перец, зелень, рис, предварительно замоченный горох и массу перемешивают. Приготовленный фарш завертывают в ошпаренные виноградные листья. Голубцы укладывают в посуду, обавляют бульон, сало и тушат. Подают под собственным соусом, посыпав корицей и мятой. Отдельно подают мацони.

Баранина 160, сало кудючное 20 или масло топленое 25, листья виноградные свежие 50 или квашеные 100, лук репчатый 20, рис 20, горох лущеный 20, зелень (кинза, укроп) 20, мацони 50, корица 0,2, мята сушеная 3, перец молотый черный 0,1, соль.

Алжирская кухня

Каша рисовая молочная с фруктами

Замачивают в ликере из черешен или ликере 'кюрасо' сушеные фрукты (абрикосы, черешни). Рис промывают несколько раз, меняя воду, засыпают в кипяток и проваривают 5 мин. Затем рис отцеживают, высыпают в кастрюлю, заливают горячим молоком, заправляют сахаром и на слабом огне доводят до мягкости. Далее рисовую кашу в кладывают в форму, смазанную маслом, и выдерживают несколько часов на холоде. При подаче к столу кашу осторожно выкладывают на блюдо, опрокинув форму, и украшают короной из замоченных в ликере фруктов.

Рис 80, фрукты сушеные 25, сахар, соль, молоко 200.

Котлеты из голубя по-алжирски

Подготовленную тушку голубя отваривают и дают ей остыть в бульоне. Затем вырезают из нее филе, придают форму котлеты и слегка отбивают. Отделяют от костей мясо, нарезают его мелкими кубиками и добавляют к нему сваренные и также мелко нарезанные сушеные грибы. Все это хорошо перемешивают, посыпают солью и мускатным орехом. Отдельно готовят густой белый основной соус и вводят в него желток. Смешивают соус с подготовленной массой, немного подогревают, а затем охлаждают. Отбитые куски филе ровно намазывают с одной стороны остывшей начинкой, панируют в муке, смачивают в яйце, снова панируют в хлебных крошках и обжаривают во фритюре. Гарнируют котлеты различными видами пюре - из каштанов, чечевицы, горошка, картофеля. Отдельно подают соус с каперсами.

Голубь 1шт, грибы сушеные 25, мука 5, яйцо 1/2 шт, мускатный орех, соль.

Котлеты отбивные по-алжирски

Порционные куски телятины поджаривают на сковороде в разогретом масле и гарнируют крокетами из картофеля, мелко нарубленными помидорами и зеленым горошком. Поливают котлеты мясным и разбавленным томатным соком.

Телятина 200, масло сливочное 20, перец молотый черный 0,2, картофель 100, помидоры 50, горошек зеленый 30, соль, сок томатный 30.

Кус-кус (мясное блюдо)

В миску насыпают манную крупу, смачивают ее подсоленной водой и размешивают, пока крупа не разбухнет. Затем варят на пару 30 мин, перемешивают и варят еще столько же. Готовую кашу заправляют сливочным маслом. В кастрюлю наливают воду, к адут нарезанную на куски баранину и курицу, дают закипеть, снимают пену и ва ят 20-25 мин, затем вводят в бульон помидоры целиком, нарезанную кусочками тыкву и брюкву, сладкий перец, гвоздику, тмин, соль и варят 1,5-2 часа. Кашу подают к мясу на

отдельной тарелке.

Баранина 75, курица 75, помидоры 40, тыква 20, брюква 20, перец сладкий 10, гвоздика 0,1, тмин 0,05, вода 500, соль, крупа манная 40, масло сливочное 10.

Перец по-алжирски

Сладкий стручковый перец запекают в жарочном шкафу, потом очищают, нарезают крупной лапшой, смешивают с нарезанным кольцами репчатым луком, заправляют солью, черным молотым перцем, оливковым маслом и уксусом. Подают как самостоятельную закуску и как гарнир ко вторым мясным блюдам.

Перец сладкий стручковый 100, лук репчатый 20, уксус 5, масло оливковое 10, перец черный, соль.

Рагу из баранины

Баранью грудинку рубят на кусочки, обжаривают их на растительном масле, добавляя натертый на терке лук, муку и продолжают обжаривать. Когда мясо подрумянится, заливают его таким количеством горячей воды, чтобы была покрыта поверхность, и тушат под крышкой на слабом огне. Часа за 1,5 до полной готовности мяса кладут соль, корицу, шафран, молотый красный перец, а за полчаса - замоченный в воде и очищенный от косточек чернослив. Блюдо доваривают, подливая, если это необходимо, понемногу горячую воду.

Баранина 200, лук репчатый 100, мука 10, чернослив 30, корица, шафран, перец молотый красный, соль.

Цыпленок 'Фантазия'

Филе и ножки цыплят кладут в кастрюлю с маслом и подрумянивают на огне со всех сторон. Затем добавляют мелко нарезанные лук и чеснок, продолжают пассерование 5-10 мин, после чего вводят муку, очищенные от кожицы и семян мелко нарезанные помидоры, вливают куриный бульон, белое вино и тушат до готовности. На гарнир - крокеты из картофельного пюре и мелкие помидоры, нафаршированные хлебными крошками, тертым сыром и зеленым горошком. При подаче к столу мясо поливают соусом, в котором оно тушилось.

Цыпленок 220, масло сливочное 30, лук репчатый 10, чеснок 3, мука 5, помидоры 100, бульон 40, вино белое 20, крокеты 60, крошка хлебная 10, сыр тертый 10, соль, зелень петрушки 5, горошек зеленый 25.

Яблоки, фаршированные мясом цыпленка

Рубленое белое мясо цыпленка смешивают с толченой гвоздикой и этим фаршем наполняют яблоки, предварительно вынув из них сердцевину. На фарш кладут кусочек сливочного масла и затем запекают яблоки в жарочном шкафу.

Яблоки (лучше кислых сортов) 200, цыпленок 80, масло сливочное 20, гвоздика 3.

Американская кухня

Бифштекс по-чикагски

Порционный кусок говяжьей вырезки хорошо отбивают, приправляют солью и перцем, делают в центре углубление и выливают туда сырой желток. Бифштексы в таком виде помещают на блюдо и гарнируют рубленым луком и зеленью петрушки.

Говядина 170, яйцо 1 шт (желток), лук репчатый 20, зелень петрушки 5, соль.

Омлет по-американски

На готовый омлет укладывают кусочки поджаренных в сливочном масле помидоров. Свернутый в виде рулета омлет украшают тонкими ломтиками сала-шпик, поджаренного на решетке.

Яйца 2 шт, масло сливочное 20, помидоры 50, сало-шпик 30.

Салат 'Чикаго'

Головки вареной спаржи, нарезанные стручки отварной молодой фасоли, ломтики вареной гусиной печенки, нарезанные соломкой вареную морковь и маринованные грибы хорошо смешивают и заправляют майонезом и солью по вкусу. Готовым салатом запо няют половинки свежих помидоров, из которых предварительно удалена мякоть. Подают, посыпав зеленью петрушки.

Спаржа 40, фасоль молодая зеленая 30, печенка гусиная 20, грибы 40, помидоры свежие 150, морковь 20, майонез 50, зелень петрушки 5, соль.

Салат американский

Нарезанные кружочками помидоры, отварной картофель, репчатый лук, сваренные вкрутую яйца смешивают с нашинкованным корнем сельдереря. Салат солят по вкусу и поливают заправкой из уксуса и оливкового масла.

Помидоры свежие 40, картофель 80, лук репчатый 20, сельдерей (корень) 40, яйцо 1/2 шт, уксус 5, масло оливковое 1, соль.

Суп-пюре по-фермерски

Морковь отваривают, а сельдерей и лук-порей припускают с маслом и бульоном. Затем все эти овощи протирают через сито и полученное пюре разводят подсоленным бульоном. В суп кладут капусту, нарезанную соломкой и сваренную в бульоне. Часть пюре смешивают с тертым сыром, полученной смесью намазывают ломтики хлеба, посыпают сверху тертым сыром и запекают в сильно нагретом жарочном шкафу. Готовые гренки подают к супу на отдельной тарелке.

Бульон 250, морковь 40, сельдерей (корень) 40, лук-порей 40, капуста 40, масло сливочное 20, сыр тертый 20, хлеб 40, соль.

Фасоль по-американски

Мелко нарезанный лук пассеруют в масле, добавляют томат-пюре и нарезанную соломкой копченую свиную грудинку; все вместе поджаривают, заливают бульоном и варят, пока грудинка не станет мягкой, после чего смешивают с отварной фасолью и тушат еще 10-15 мин. Перед подачей посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Фасоль 80, грудинка копченая 50, масло сливочное 20, лук репчатый 10, томат-пюре 10, зелень петрушки 5.

Цыпленок на решетке по-американски

Тушку цыпленка промывают в холодной воде, отсушивают на салфетке, разрезают вдоль хребта, затем раскрывают, слегка придавливают и пластают. Отбитую тушку солят по вкусу, смачивают в растительном масле, панируют в хлебных крошках и жарят на решетке. Гарнируют поджаренными на решетке сосисками и ломтиками бекона, фа широ ванными хлебной крошкой и тертым сыром, мелкими помидорами, поджаренным на масле картофелем и свежим горошком. Отдельно подают голландский соус с каперсами и мелко нарубленными солеными огурцами.

Цыпленок по-королевски

Зеленый перец нарезают узкими полосками и тушат в сливочном масле на слабом огне, затем добавляют нарезанные ломтиками свежие грибы, солят и тушат до готовности. Вливают сливки, дают им немного покипеть, кладут нарезанную узкими полосками тушеную куриную грудинку без кожицы и заправляют блюдо красным перцем. Сырой яичный желток растирают с сухим белым вином и поливают им приготовленное блюдо. На гарнир подают хорошо отсушенный отварной рис.

Цыпленок 180, перец зеленый 20, грибы свежие 30, сливки 30, масло сливочное 10, желток яичный 1/2 шт, вино сухое белое 15, перец красный, соль.

Яичница-глазунья по-американски

Мелкие кусочки поджаренной на рашпере ветчины кладут на дно смазанной сковородки; затем вливают яйца и доводят яичницу до готовности в жарочном шкафу. При подаче на стол яичницу окаймляют томатным соусом.

Яйца 2 шт, ветчина 30, масло сливочное 10, соус томатный 30.

Яйца пашот по-американски

Помидоры разрезают пополам, приправляют специями и пекут в жарочном шкафу так, чтобы они не распались. На каждую

половинку помидора кладут яйцо, сваренное 'в мешочек', смазывают яйцо сливочным маслом и украшают ломтиками ветчины, поджаренной на рашпере.

Яйца 2 шт, помидоры 80, ветчина 20, масло сливочное 5, специи.

Английская кухня

Говядина по-английски

Мясо нарезают на кусочки по 20-25 г, морковь, репу и лук - на дольки и все вместе тушат на слабом огне. Затем добавляют нарезанную крупной шашкой капусту, немного перца, соль и тушат до готовности.

Говядина (толстый или тонкий край) 180, морковь 15, репа 70, капуста белокочанная 30, лук репчатый 20, соль.

Гусь жареный по-английски

Нутряное гусиное сало мелко нарезают, смешивают с вымоченным и отжатым белым хлебом, измельченным отварным холодным луком и крутым яйцом, зеленью петрушки, шалфея, базилика; массу посыпают солью, перцем, тщательно перемешивают и фаршируют ею подготовленную тушку гуся. Тушку зашивают, связывают ножки и крылышки и жарят в жарочном шкафу при умеренной температуре до готовности мяса и фарша.

Гусь 2000, сало нутряное 250, хлеб белый (отжатый) 250, лук репчатый 200, яйца 3 шт, петрушка 10, шалфей 2, базилик 1, перец 0,5, соль.

Кабачки по-английски

Очищенные молодые кабачки нарезают кружочками толщиной до 3 см. Каждый кружочек разрезают на четыре части, формуют их в виде миндалин, припускают 5 мин, отсушивают, затем пассеруют на сливочном масле до мягкости и солят по вкусу. Подают кабачки горячими с голландским или сметанным соусом.

Капуста белокочанная по-манчестерски

Кочан капусты разрезают и, удалив кочерыжку, отваривают в подсоленной воде до полной готовности. Затем, поместив капусту между двумя тарелками, отжимают из ее воду, нарезают шашкой, солят, перчат и обильно поливают растопленным сливочным маслом.

Капуста белокочанная 250, масло сливочное 15, перец, соль.

Ножка баранья по-лондонски

Баранью ножку варят в подсоленной воде на слабом огне. Морковь и репу, нарезанные чесночком, и капусту, нарезанную шашкой, отваривают последовательно в одной и той же воде, стручковую фасоль и нарезанный чесночком картофель

отваривают отдельно. Сваренную ножку гарнируют отварными овощами, отдельно подают соус с каперсами, приготовленный на оставшемся бульоне.

Ножка баранья 150, морковь 40, репа 30, капуста 40, фасоль стручковая 40, картофель 80, каперсы 5, мука 5, масло сливочное 5.

Печень телячья по-бирмингемски

Печень освобождают от плевы, нарезают ломтями, обваливают в муке, обжаривают в сливочном масле на сильном огне, затем солят, перчат, перекладывают кусочками поджаренного на рашпере сала-шпик, посыпают рубленой петрушкой, поливают растопленным свиным жиром или прожаренным сливочным маслом. На гарнир подают отварной картофель.

Печень телячья 150, сало-шпик 25, масло сливочное 10, зелень петрушки.

Поридж (овсяная каша)

Овсяные хлопья варят в подсоленной воде до тех пор, пока крупа не станет мягкой. Кашу выливают на подогретую тарелку, добавляют сливки или молоко и посыпают сахаром.

Хлопья овсяные 30, сливки 20 (или молоко 40), сахар 10.

Салат английский

Нарезанные соломкой корень сельдерея, вареное филе цыпленка, соленые огурцы, вареные грибы смешивают, солят по вкусу и заправляют майонезом и горчицей.

Сельдерей (корень) 60, цыпленок 80, грибы 30, огурцы соленые 10, майонез 30, горчица 5, соль.

Суп-пюре из овсяных хлопьев

Овсяные хлопья заливаютгорячим молоком и бульоном и варят 15-20 мин, помешивая, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли, затем хлопья протирают. Суп заправляют сливками, яичными желтками, сливочным маслом. Отдельно подают гренки.

Хлопья овсяные 40, бульон 250, молоко 60, сливки 20, яйцо (желток) 1/2 шт, масло сливочное 10, хлеб 30.

Треска по-английски

Рыбу отваривают в рыбном бульоне или подсоленной воде, добавив уксус; вынимают, отсушивают, укладывают на салфетку и украшают отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подают растопленное сливочное масло.

Треска свежая 200, картофель 200, масло сливочное 20, лимон 1,5 шт, уксус 5, зелень петрушки, соль.

Холодные говяжьи ребрышки

С ребрышек снимают излишек жира, удаляют сухожилия, перевязывают ниткой и жарят в жарочном шкафу 10-12 мин, пока

мясо не утеряет на срезе красноватый оттенок. Затем мясо охлаждают, нарезают очень тонкими ломтиками, слегка глазируют желе и украшают корнишонами, маринованным луком и зеленью.

Шпинат по-английски

Промытые листья шпината пассеруют на сливочном масле, крупно нарезают, складывают в кастрюлю, заправляют маслом, солью, черным перцем и заливают бульоном. Тушат 15-20 мин до полного выпаривания жидкости. Подают горячим как самостоятельное блюдо.

Шпинат 200, масло сливочное 20, бульон 50, перец черный, соль.

Эскалоп из телятины

Ломти телячьего филе отбивают, солят, смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и жарят на сливочном масле до золотисто-кирпичного цвета. Подают эскалоп с обжаренными на рашпере ломтиками ветчины, полив прогретым сливочным маслом.

Телятина 160, ветчина 20, сухари 5, яйцо 1/2 шт, масло сливочное 10, соль.

Яйца пашот по-английски

Яйца отваривают 'в мешочек', очищают и кладут на гренки; гренки помещают на порционную сковороду, яйцо посыпают тертым сыром и поливают слегка прожаренным сливочным маслом; сковороду ставят на 2 мин в сильно нагретый жарочный шкаф. Подают гренки на блюде, поместив в центре его пучок салата.

Яйца 2 шт, батон 30, сыр тертый 10, масло сливочное 10

Аргентинская кухня

Грудинка молодого барашка, жареная на решетке

Порционный кусок грудинки кладут в кастрюлю, заливают водой, кладут коренья и варят до мягкости. Сваренное мясо вынимают из бульона, осторожно отделяюткости и кладут мясо под легкий пресс, чтобы придать куску плоскую форму; посыпают черным перцем и мукой, обмакивают в сливочном масле растопленном, панируют в сухарной крошке и обжаривают на решетке. Гарнируют пюре из картофеля или шпината. Отдельно подают томатный соус.

Мясо 200, лук репчатый 10, морковь 10, сельдерей 10, масло сливочное 5, сухари 10, мука 5, соус томатный 100, перец молотый черный 0,2, картофель 150, шпинат 70.

Петух по-аргентински

Тушку жирного петуха заливают холодной водой, дают воде закипеть, снимают пену, кладут лук, морковь, сельдерей, солят по

вкусу и варят на слабом огне. Муку пассеруют в масле, разводят бульоном, непрерывно помешивая веселкой, вливают сливки или молоко и солят; снимают соус с огня, заправляют сливочным маслом, лимонным соком, яичным желтком и процеживают. Сваренного петуха кладут на блюдо, нарезают на порции, поливают приготовленным белым соусом и гарнируют отварной спаржей, вареным зеленым горошком, припущенным в масле, и зеленым салатом.

Тушка петуха 1500, морковь 30, сельдерей 30, лук репчатый 30, масло сливочное 120, мука 75, спаржа 1000, горошек зеленый 300, яйца 2 шт, сливки 200, соль.

Пучеро аргентино (жаркое)

Горох или фасоль, предварительно замоченные, варят вместе с колбасой и копченым салом. В другой кастрюле варят баранину и говядину, а через полчаса после начала варки туда же закладывают курицу. За полчаса до готовности мясо солят, вводят нарезанные овощи, после них - помидоры и доваривают. Мясо и колбасу, нарезанные ломтями, и куски курицы выкладывают на подогретое блюдо в бордюре из овощей. Бульон подают отдельно со свежей булкой. К мясу можно подать острый томатный соус.

Грудинка говяжья 50, баранина 25, курица 100, колбаса чесночная 25, сало копченое 25, горох или фасоль 50, капуста белокочанная 60, лук репчатый 30, морковь 30, сельдерей 20, перец сладкий стручковый 20, картофель 100, кукуруза в початках 50, помидоры 50, перец горошком 0,2, чеснок 3, соль.

Салат по-аргентински

Мелко нарезанные овощи (морковь, сельдерей, капуста кольраби, зеленый горошек) слегка маринуют в растительном масле с уксусом, перцем и солью. Салат выклад вают горкой, украшают дольками крутых яиц и маринованной спаржей.

Морковь 30, сельдерей 30, кольраби 40, горошек зеленый 20, масло растительное 20, уксус 5, яйцо 1/2 шт, спаржа маринованная 10, перец, соль.

Суп из помидоров и сладкого стручкового перца

Зрелые помидоры ошпаривают и очищают от кожицы и семян. Репчатый лук и муку пассеруют в сливочном масле, прибавляют мелко нарезанные помидоры, заливают теплой водой и варят 25-30 мин. Затем вводят в суп печеный и очищенный от кожицы и семян сладкий перец, нарезанный соломкой, и варят еще 5 мин. Суп заправляют молоком и яйцом, при подаче в тарелку кладут гренки, посыпают зеленью петрушки, черным молотым перцем и добавляют по вкусу лимонную кислоту.

Помидоры 150, масло сливочное 30, лук репчатый 10, мука 5, перец стручковый красный 30, хлеб 30, молоко 30, перец молотый

черный 0, 5, яйцо 1-2 шт, зелень петрушки 3, вода 200.

Армянская кухня

Ариса (пшеничная каша)

В полужидкую пшеничную кашу, сваренную на мясном бульоне, добавляют нарезанную кусочками мякоть отварной баранины или курицы и взбивают веселкой до тех пор, пока масса не станет тягучей. Подают, полив маслом и посыпав пассерованным уком или корицей.

Баранина 115, или курица 100, крупа пшеничная 70, масло топленое 20, лук репчатый 30, соль.

Бастурма (маринованный шашлык)

Мясо, нарезанное кусками весом по 30-40 г, кладут в посуду, посыпают солью, перцем и рубленым репчатым луком, заливают уксусом и маринуют на холоде 5-6 часов. Жарят мясо на на шампуре над раскаленными углями, подают бастуму с зеленым и маринованным луком, зеленью, лимоном.

Говядина (вырезка) 200, лук репчатый 30, уксус винный 30, лук зеленый 40, лимо 20, базилик 7, кинза, перец, соль.

Бозбаш ереванский (суп)

На мясном бульоне варят гороховый суп; за 10 мин до готовности добавляют нарезанные ломтиками яблоки, чернослив, томат-пюре, перец и порционные куски вареной баранины.

Баранина 80, масло топленое 10, лук репчатый 15, горох лущеный 30, картофель 75, яблоки 20, чернослив 10, томат-пюре 10, перец стручковый красный, соль.

Бозбаш эчмиадзинский (суп)

Отварную баранину нарезают кусками, обжаривают, заливают процеженным бульоном, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанные дольками баклажаны, помидоры, сладкий стручковый перец, стручки фасоли, картофель и варят суп до готовности. При подаче посыпают зеленью.

Баранина 80, масло топленое 10, лук репчатый 15, баклажаны 50, помидоры 90, фасоль стручковая 25, перец стручковый сладкий 20, картофель 75, зелень петрушки 10, соль.

Борани из овощей (рагу из овощей)

Картофель, баклажаны, репчатый лук нарезают кубиками и обжаривают в масле, затем кладут помидоры, разрезанные на четвертинки, сладкий перец, солят и припускают до готовности. При подаче посыпают зеленью.

Картофель 150, баклажаны 120, помидоры 80, перец сладкий 20, лук репчатый 15, масло топленое 30, зелень, соль.

Борани из цыплят с баклажанами

Тушку цыпленка жарят до готовности; баклажаны жарят отдельно. Мацун окрашивают крепким настоем шафрана, добавляют корицу и сахар. При подаче на цыпленка кладут баклажаны и поливают блюдо подготовленным мацуном.

Цыпленок 150, баклажаны 180, масло топленое 15, мацун 100, сахар 5, корица, шафран, соль.

Борани со стручковой фасолью

Жареную домашнюю птицу или баранину гарнируют обжаренной фасолью с пассерованным луком. Отдельно подают мацун с сахаром.

Птица 150 или баранина 160, фасоль стручковая 170, масло топленое 15, лук репчатый 30, мацун 100, сахар 5, соль.

Борани с фасолью (холодная закуска из

птицы]

Птицу или баранину солят, жарят и нарезают на порции. Гарнируют отварной фасолью и жареным луком. Отдельно подают мацун.

Цыпленок 230 или курица 220, или баранина 220, фасоль

стручковая 190, масло топленое 15, лук репчатый 40, мацун 100, соль

Брндзи шорва (суп рисовый)

В кипящий мясной бульон кладут промытый рис, пассерованный репчатый лук, цедру лимона и варят до готовности. Перед подачей суп заправляют яичным желтком, разведенным бульоном, в тарелку кладут кусок мяса.

Говядина 80, масло топленое 10, рис 30, лук репчатый 15, яйца 20, специи, соль.

Воспи апур (суп с чечевицей)

Замоченную чечевицу отваривают в мясном бульоне до мягкости. Затем добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный репчатый лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, жареные протертые орехи и варят суп до готовности. Подают, посыпав укропом и черным молотым перцем, положив в тарелку кусок отварной говядины.

Говядина 80, чечевица 40, картофель 75, орехи грецкие 10, лук репчатый 15, чернослив или урюк 15, сало топленое 15, мука пшеничная 5, укроп 5, перец, соль.

Гарнир к шашлыкам, домашней птице и рыбе

Баклажаны надрезают вдоль, кладут внутрь куски курдючного сала, нанизывают на шпажку и жарят вместе с целыми стручками сладкого перца и помидорами над раскаленными углями. Подают овощи, сняв с них кожицу. В состав гарнира входит также арезанный репчатый и зеленый лук, лимон, зелень.

Помидоры 80, баклажаны 80, сало курдючное 10, перец сладкий стручковый 25, лук репчатый 20, лук зеленый 25, лимон 15, зелень петрушки, укроп.

Измири кюфта (шарики из баранины в соусе)

Баранье мясо дважды пропускают через мясорубку и заправляют сырым желтком, солью, красным и черным перцем, мелко рубленым репчатым луком. Из фарша формуют мелкие шарики, панируют их в муке, обжаривают, заливают томатной подливкой, приготовленной на мясном бульоне, и доводят на слабом огне до готовности. При подаче посыпают красным перцем и зеленью.

Мясо 140, лук репчатый 20, яйцо (желток) 1/2 шт, мука пшеничная 5, масло топленое 20, томат 20, перец красный 2, перец черный, соль.

Ишхан хашац (тушеная рыба)

Подготовленную рыбу посыпают солью и припускают в воде с эстрагоном на слабом огне в течение 15 мин. Готовую рыбу осторожно перекладывают на блюдо, покрывают влажной

салфеткой и до подачи хранят в холодном месте. Подают, украсив веточками эстрагона.

Форель 250, вода 50, зелень эстрагона (со стеблями) 40, соль 5.

Ишхан хоровац (форель на вертеле)

Рыбу потрошат со стороны головы, не разрезая брюшко, промывают, посыпают солью и перцем, надевают на шпажку и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая маслом, при подаче поливают соком граната. На гарнир подают зелень или овощи.

Форель мелкая 190, сок граната 20, масло сливочное 5, зелень петрушки, перец, соль.

Карси хоровац (шашлык)

Мякоть жирной баранины нарезают кусками толщиной 4 см, посыпают перцем, солью, мелко нарезанным луком, добавляют лимонную кислоту и коньяк или водку, сушеную зелень и выдерживают на холоде 6-7 часов. Маринованное мясо нанизывают на шпажку, чередуя с курдючным салом, и жарят на мангале, периодически повертыва шпажку, поставленную вертикально. После обжаривания срезают мясо и сало. Гарнируют шашлык репчатым луком, нарезанным кольцами, а также овощами, жареными на вертеле.

Баранина 300, сало курдючное 20, лук репчатый 50, коньяк или водка 10, кислота лимонная 0,2 или уксус (3%) 2, перец красный 0,1, зелень сушеная разная (укроп, мята, кинза) 3, зелень свежая 20, соль.

Кюфта баязетская (фрикадельки)

Мясо режут пластами толщиной 1-1,5 см и отбивают до получения однородной массы слабой консистенции. Затем вводят яйца (или коньяк), пассерованный репчатый ук, специи, соль, молоко и взбивают массу веничком с добавлением муки. После того мерной ложкой берут мясные комочки и опускают их в подсоленный кипяток. Готовую кюфту вынимают шумовкой. При подаче поливают топленым маслом и посыпают зеленью

Говядина 300, молоко 50, мука 5, яйцо 1/4 шт или коньяк 5, зелень 3, лук репчатый 20, масло топленое 10, соль.

Кюфта бозбаш (рисовый суп с фрикадельками)

Готовят рисовый суп на мясном бульоне с пассерованным луком и специями. Затем кладут в суп фрикадельки из молотой баранины, смешанной с вареным рисом, яйцами, перцем и зеленью. Перед подачей суп заправляют яйцами, смешанными с водой или молоком.

Баранина 120, масло топленое 10, лук репчатый 15, рис 40, яйцо 1/2 шт, специи.

Лобуц (салат)

Фасоль отваривают, посыпают солью, перцем, оформляют кольцами репчатого лука, веточками зелени и поливают растительным маслом и уксусом.

Фасоль красная 80, лук репчатый 25, масло растительное 15, уксус (3%) 15, специи, зелень, соль.

Мусаха с овощами (мясо, тушеное с овощами)

Говядину нарезают кубиками весом по 10-15 г и жарят. В посуду кладут слой овощей, на них - слой жареного мяса, смешанного с репчатым луком и рисом, поверхность продуктов покрывают половинками помидоров и вливают бульон. Тушат мусаху под крышкой на слабом огне. Тыкву, картофель, баклажаны пред тушением нарезают омтиками, обжаривают, капусту ошпаривают.

Нров плав (плов с гранатом)

Баранину, нарезанную мелкими кусками, обжаривают, а затем тушат с рубленым репчатым луком и соком граната. Мясо гарнируют отдельно отваренным рисом.

Баранина 100, рис 150, масло подсолнечное 40, лук репчатый 15, гранат 30, соль.

Пасуп толма

Вареную чечевицу, полбу, фасоль перемешивают с пассерованным луком, курагой, изюмом, зеленью, солью, перцем. Полученную начинку завертывают в ошпаренные виноградные листья в виде конверта. Толму рядами укладывают в кастрюлю, добавляют курагу, вливают воду и подсолнечное масло и припускают до готовности. При подаче посыпают зеленью.

Чечевица 20, полба 40, фасоль 20, лук репчатый 20, масло растительное 30, курага (без косточек) 20, листья виноградные 100, изюм 10, зелень 5, перец молотый красный 0,2, соль.

Плав апхтац дзков (плов с копченой рыбой)

Копченую рыбу варят, отделяют кости и кожу. Рис, сваренный до полуготовности, смешивают с вареной фасолью, поливают маслом и доводят до готовности. Рыбу заливают яично-молочной смесью и запекают. Подают с подготовленным рисом.

Рыба копченая (кутум или жерех) 130, яйцо 1/2 шт, молоко 50, рис 100, масло топленое или маргарин сливочный 40, фасоль мелкая 30.

Плов с севрюгой

Ошпаренные порционые куски рыбы кладут в посуду, засыпают отварным рисом, поливают жиром, солят и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отдельно подают компот из граната.

Севрюга 130, рис 100, масло топленое 30, соль; для компота:

гранат 30, сахар 20, вода 120.

Спас (суп на кислом молоке)

Мацун разводят водой, пшеничную муку смешивают с яйцами и постепенно разводят мацуном. Смесь нагревают, помешивая на слабом огне, доводят до кипения, кладут вареный рис, масло, лук, зелень, соль и вновь кипятят.

Мацун 200, вода 400, рис 30, яйцо 1/2 шт, мука пшеничная 10, лук репчатый 15, масло топленое 10, зелень мяты, соль.

Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком)

Баклажаны промывают и, удалив кожицу, плодоножки и семена, выдерживают в холодной подсоленной воде 4-5 мин; затем баклажаны откидывают на сито, вынутую из сердцевину рубят, смешивают с мелко нарезанным чесноком, зеленью петрушки, солью, перцем и жарят на растительном масле. Полученной массой фаршируют балажаны, укладывают их в посуду, добавляют нарезанные помидоры, холодную воду и тушат на слабом огне до готовности под крышкой. При подаче посыпают зеленью.

Баклажаны 250, чеснок 10, масло растительное 30, петрушка 50, помидоры 50, специи, зелень, соль.

Сунки апур (суп грибной с рисом)

Сушеные белые грибы тщательно промывают, заливают водой и варят 1,5-2 часа. Грибной отвар процеживают и разводят водой. Мелко шинкованные грибы, рис, пассерованный лук, соль, перец закладывают в отвар и варят до готовности. Подают суп, посыпав зеленью.

Грибы сушеные белые 10, масло топленое 10, лук репчатый 20, рис 30, перец, зелень (петрушка или кинза), соль.

Тисвжик (блюдо из субпродуктов)

Подготовленные субпродукты и курдючное сало промывают, нарезают кусками одинаковой величины и жарят на сковороде до полуготовности. Затем добавляют нарезанный репчатый лук, томат-пюре, соль, перец и доводят блюдо под крышкой до готовности. При подаче посыпают зеленью.

Сердце 60, печень 80, легкие 60, сало курдючное 25, лук репчатый 40, томат-пюре 15, зелень петрушки 10, соль.

Толма ереванская с виноградными листьями

Из молодой баранины, риса, мелко нарезанного лука, зелени, перца готовят фарш и завертывают его в подготовленные виноградные листья, придавая изделиям форму колбаски. На дно кастрюли кладут обваленные кости, сверху плотно укладывают толму, добавляют немного бульона и припускают под крышкой до готовности. Отдельно подают мацун с солью и чесноком.

Баранина 170, рис 20, лук репчатый 20, зелень 15, перец

черный, листья виноградные (свежие или квашеные) 120, чеснок 0,3, мацун 50, соль.

Толма с капустой

Фарш, приготовленный так же, как для толмы ереванской, завертывают в ошпаренные листья капусты. Толму укладывают в кастрюлю, засыпают дольками айвы, курагой, заливают горячей водой или бульоном с добавлением томата и масла и припускают. Подают под собственным соусом, посыпав зеленью.

Баранина 80, рис 15, лук репчатый 15, масло топленое 10, капуста свежая 120, урюк или курага 15, айва 30, томат-пюре 5, зелень, соль.

Толма эчмиадзинска

Фаршем, который готовят так же, как для толмы ереванской, наполняют подготовленные помидоры, баклажаны, сладкий стручковый перец. В кастрюлю укладывают обваленные кости, на них - фаршированные овощи, в промежутках между овощами кладут мелко нарезанные яблоки, айву, вливают воду (можно добавить томат) и тушат.

Баранина 170, рис 20, лук репчатый 20, масло топленое 15, зелень 20, перец черный, баклажаны 90, помидоры 100, перец болгарский 30, айва или яблоки 50, соль.

Тыква с чечевицей

Тыкву нарезают кусочками весом по 10-12 г и кладут в посуду, добавляют немного воды, чечевицу, масло, соль, чеснок и пассерованный лук. Все это тушат до готовности, периодически помешивая. Отдельно подают мацун.

Тыква 140, чечевица 30, лук репчатый 15, масло топленое 20, мацун 100, чеснок 2, соль.

Фасоль с уксусом и чесноком

Очищенные стручки фасоли нарезают соломкой, отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и охлаждают. При подаче посыпают зеленью. Отдельно подают толченый чеснок и уксус. Так же можно приготовить шпинат.

Фасоль стручковая 230, уксус (3%) 30, чеснок 2, зелень 10, соль.

Хазани хоровац (шашлык в кастрюле)

Баранину нарезают кусками, обжаривают до готовности и, посолив, припускают под крышкой. При подаче посыпают рубленым луком и поливают соком граната.

Баранина 150, сало баранье топленое 20, гранат 30, лук репчатый 40, соль.

Хаш (густой суп)

Обработанные и промытые говяжьи или бараньи ноги и рубцы вымачивают 5-6 часов в холодной (лучше проточной) воде.

Затем ноги рубят на куски и варят в несоленой воде на слабом огне. Мелко нарезанные рубцы варят отдельно, закладывают в бульон, полученный от варки ног, и продолжают варить до готовности. Продолжительность варки хаша 6-8 часов. Отдельно подают чеснок, толченный с солью.

Ноги говяжьи 300 или бараньи 400, рубец 90, чеснок, соль.

Цыплята с сушеными фруктами

Тушку цыпленка рубят на две или четыре части, смазывают сметаной и обжаривают в масле, затем добавляют пассерованный лук, чернослив, изюм, немного воды, соль и тушат 15-20 мин. При подаче посыпают зеленью.

Цыпленок 220, масло топленое 30, изюм 50, чернослив 30, лук репчатый 25, сметана 5, зелень петрушки 7, соль.

Чров плав (плов с сушеными фруктами)

Сушеные фрукты и очищенный от кожицы мелко нарезанный миндаль жарят, добавляют мед, вливают воду в количестве, достаточном, чтобы покрыть поверхность продуктов, и варят 10 мин. Подают с отваренным отдельно рисом, под собственным соусом.

Рис 150, масло топленое 50, курага 20, изюм 15, чернослив 15, миндаль 10, мед 20.

Шпинат с яйцом

Шпинат припускают в небольшшом количестве подсоленной воды на слабом огне до готовности, затем откидывают на сито, слегка отжимают, перекладывают на сковороду с разогретым топленым масом, заливают взбитыми яйцами и ставят в жарочный шкаф на 2-3 мин. При подаче посыпают зеленью.

Шпинат 540, яйцо 1 шт, масло сливочное 25, кинза 20, соль.

Яйни (суп из говядины с курагой)

Репчатый лук шинкуют и пассеруют в сливочном маргарине, затем кладут томат-пюре и прогревают, пока томат не загустеет. В процеженный мясной бульон кладут подготовленный лук, нарезанный кубиками картофель, промытую курагу, соль, перец и варят до готовности. При подаче в тарелку кладут вареное мясо.

Говядина 110, маргарин сливочный 10, лук репчатый 20, томат-пюре 10, картофель 150, курага 30, перец, зелень, соль.

Африканская кухня

Котлеты отбивные из телятины по-африкански (Конго)

Котлеты жарят на сковороде с разогретым маслом и гарнируют обжаренными в масле грибами, кружочками баклажан, целыми мелкими помидорами, очищенными от кожицы, картофелем и фигурно нарезанными и припущенными в масле свежими огурцами. Поливают котлеты смесью мясного и томатного сока.

Телятина 200, масло сливочное 20, перец молотый черный 1, грибы 20, огурцы свежие 30, баклажаны 30, помидоры 40, картофель 60, масло оливковое 30, сок томатный 30.

Курица жареная в маринаде (Сенегал)

Курицу разделывают на порционные куски. Из лимонного сока, нарезанного кольцами лука, натертого чеснока, лавра, соли, перца и гвоздики готовят маринад, заливают им куски курицы и оставляют на ночь. Затем мясо обжаривают во фритюре вместе с луком, подливают кипяток и доводят курицу до готовности. Процеженный марина выливают на курицу и кипятят еще 5 мин. Подают с рассыпчатым рисом.

Курица 300, лук репчатый 20, чеснок 3, лимон 1/2 шт, лавр, гвоздика, перец молотый черный, масло растительное для фритюра, соль.

Рыба в маринаде (Нигерия)

Филе морской рыбы нарезают кусками в 2 см толщиной, солят, обваливают в муке и обжаривают во фритюре. Уксус разводят наполовину водой, кладут перец горошком, лавр, нарезанный кольцами лук и варят, пока лук не станет мягким. Порошок 'карри' разводят уксусом, вливают в кипящий маринад и кипятят его еще 2 мин. Залитую маринадом рыбу держат сутки в холодильнике.

Филе рыбы 250, мука 25, уксус (9%) 100, вода 100, лук 50, перец черный горошком 2, лавр 0,1, порошок 'карри' 2, масло растительное 30, соль.

Салат из бананов (Уганда)

Изюм замачивают в воде. Бананы нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и смешивают с овсяными хлопьями или воздушной кукурузой, мелко нарезанной ветчиной, изюмом. Сливки, лимонный сок и натертую лимонную цедру перемешивают и поливают этой заправкой салат. Полчаса выдерживают. Подают на листьях салата.

Бананы 100, изюм 25, хлопья овсяные 5, ветчина нежирная 25, сливки 50, лимон 1/4 шт, салат 5.

Суп из кокосового ореха (Конго)

Кокосовый орех распиливают пополам, молоко сливают в стакан, одну половину мякоти измельчают на терке, стараясь выжать из нее как можно больше сока, а вторую половину нарезают кубиками и слегка поджаривают в жарочном шкафу. Молоко и отжатый сок соединяют с равным количеством куриного бульона и добавляют немного измельченного на терке мускатного ореха, поджаренные кубики кокосового ореха и варят до мягкости. Готовый суп заправляют сметаной.

Орех кокосовый 1 шт, бульон куриный, сметана 10, орех

мускатный.

Суп из цыпленка (Конго)

Тушку цыпленка отваривают в подсоленной воде, затем вынимают из бульона; отделяют белое мясо, мелко рубят его, разминают вилкой, добавляют сметану и протирают через сито, постепенно заливая мясо куриным бульоном. Суп доводят до кипени и добавляют жаренный, очищенный и толченый арахис, после чего варят еще немного и подают, посыпав черным молотым перцем.

Цыпленок 300, арахис 50, сметана 20, соль, перец молотый черный.

Суп по-африкански (Судан)

Зеленый горошек варят в курином бульоне и протирают через сито, оставив 25 г непротертым. Мелко нарезанный лук пассеруют в масле до прозрачности. Яблоки очищают, мелко нарезают и тушат вместе с луком, добавляют порошок 'карри' и еще 3-4 мин держат на огне. Всыпают муку, размешивают и вливают бульон с протертым горошком. Проварив 10 мин, заправляют солью и перцем, всыпают цельный зеленый горошек, вливают сливки и подают, положив в каждую тарелку горку взбитых сливок.

Лук 50, масло сливочное 30, яблоки 50, 'карри' 5, мука 15, бульон куриный 250, горошек зеленый 100, сливки (10%) 15, сливки (33%) 150, перец 0,05, соль.

Уха африканская (Гана)

Макрель чистят, удаляют головы и хвосты, нарезают и варят в кипятке 7 мин, положив предварительно в воду мелко нарезанный лук, лавр, ломтики лимона и соль. Вливают томатный сок, кладут консервированную лососину, заправляют перцем, кипятят один раз и подают.

Макрель 250, лосось (горбуша) 150, лук 50, вода 250, сок томатный 250, перец молотый 0,02, лимон 1/4 шт, лавр 0,01, соль.

Фасоль зеленая по-африкански (Мадагаскар)

Стручки зеленой фасоли промывают, очищают, нарезают пополам по ширине, кладут в кипящую воду, в которую предварительно всыпали соль и щепотку питьевой соды, и отваривают до готовности. Фасоль отцеживают, заливают томатным соком и растопленным сливочным маслом и варят еще 15-20 мин на слабом огне. При подаче на стол густо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Фасоль зеленая 200, сок томатный 100, масло сливочное 30, зелень петрушки 5, сода, соль.

Цыпленок жареный (Мали)

Тушку выпотрошенного и хорошо промытого цыпленка зажаривают в жарочном шкафу с небольшим количеством жира. Вынув цыпленка не совсем готовым, дают ему остыть и нарезают на куски. Поджаренный, очищенный и растертый в ступке арахис кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до получения густой кашицы. Куски цыпленка посыпают черным молотым перцем, солят, обмакивают в кашицу из арахиса и обжаривают в арахисовом масле.

Цыпленок 250, арахис 100, масло арахисовое 15, вода 200, перец молотый черный, соль.

Шашлык по-африкански (Мозамбик)

Мякоть задней ноги нарезают кусочками, как на шашлык. Кладут мясо в глиняную посуду, добавляют майоран и тимьян, мелко нарезанный острый перец и лавр. Заливают мясо смесью молока и уксуса и выдерживают на холоде 2 дня. После этого мясо вынимают и тушат. Затем каждый кусочек мяса заворачивают в тонкий ломтик сала-шпик, нанизывают кусочки на вертел, обжаривают на решетке и подают с томатным соусом, заправленным большим количеством черного перца.

Баранина 150, сало-шпик 50, молоко 150, уксус (9%) 100, соус томатный 200, лав , перец острый и черный, майоран, тимьян, соль.

Яйца по-африкански (Эфиопия)

На гренки кладут по кусочку поджаренной ветчины, а на нее сваренное 'в мешочек' яйцо. Поливают яйцо томатным соусом и гарнируют рисовым пловом, смешанным с мелко рубленными помидорами.

Яйца 2 шт, масло сливочное 10, гренки 40, ветчина 25, плов рисовый 25, помидор 15, соус томатный 25.

Яйца с мозгами и сметаной (Мадагаскар)

Яйца взбивают, добавляют мелко нарезанные, предварительно вымоченные и очищенные от пленок телячьи или говяжьи мозги и сметану, солят, выливают смесь на горячую сковороду со сливочным маслом и доводят до сгущения на слабом огне.

Яйца 2 шт, мозги 50, сметана 20, масло сливочное 10, соль.

Башкирская кухня

Биш-бармак

Реберную часть жирной баранины рубят на куски весом по 70 г и отваривают в небольшом количестве воды с добавлением соли и специй. Крутое пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 0,2-0,3 см, немного подсушивают, нарезают полоски шириной до 3 см, а из них - ромбики. Отварив ромбики в бульоне или воде, отбрасывают на душлаг и смазывают сливочным маслом .

Картофель, отваренный в мундире, очищают и нарезают кружочками толщиной 1,5 см. При подаче в тарелку кладут отваренные ромбики, картофель, куски мяса, репчатый лук, нарезанный кольцами, или мелко нашинкованный зеленый лук и вливают бульон.

Баранина 210, картофель 90, лук репчатый 30, мука 50 , яйцо 1/4 шт, вода 10, масло сливочное 5, бульон 150, соль.

Блины пшеные

В жидкую пшенную кашу, сваренную на воде без соли и охлажденную до 30-35 градусов, добавляют соль, яйца, растворенные в воде дрожжи, пшенную муку и замешивают тесто. Выдержав его 2-3 часа в теплом месте, выпекают блины. Подают с маслом или со сметаной .

Пшено 20, мука пшенная 40, вода 110, яйцо 1/4 шт, дрожжи 4, сахар 5, м асло топленое 15, или сметана 20, соль 1,5.

Вак-белиш (пирожки)

Замешивают сдобное пресное тесто и ставят на расстойку на 20-30 мин. Баранину нарезают кусочками весом по 10 г и смешивают с картофелем и репчатым луком , шинкованными кубиками, солью, перцем, лавром. Тесто разделывают на лепешки, на середину каждой кладут фарш. Края лепешки защипывают, собирая их складочками и оставляя небольшое отверстие, куда при выпекании периодически вливают жирный бульон. Отверстие прикрывают маленьким шариком из теста.

Мука 100, молоко 30, масло топленое 20, яйцо 1/4 шт, баранина 150 или говядина 160, лук репчатый 25, картофель 140, специи, соль.

Куырылган (салат)

Вареный картофель, соленые огурцы и отварную рыбу нарезают кубиками, смешивают и заправляют майонезом. Выпекают омлет толщиной 3-4 мм, охлаждают, кладут на его подготовленный салат и сворачивают конвертом. При подаче поливают майонезом и оформляют зеленым луком и зеленью петрушки.

Картофель 80 , огурцы соленые 40, рыба 180, м айонез 60, яйца 2 шт, молоко 30, масло 2, соль.

Кыстыбай (пирог)

Пресное тесто делят на кусочки весом по 50 г и раскатывают, как для лапши. Подпекают на сухой сковородке с обеих сторон . На одну половину горячего сочня кладут молочную вязкую кашу, начинку накрывают второй половиной. Изделие смазывают топленым сливочным маслом и ставят в жарочный шкаф, чтобы каша прогрелась.

Молок о 180, мука 40, пшено 50, масло топленое 20, соль.

Суп-салма с катыком

Крутое пресное тесто раскатывают жгутами толщиной до 1 см, разделывают шарики и придают им форму ушек, вдавливая середину. Затем салму подсушивают и заклад вают в кипящий бульон, полученный после варки баранины; когда салма всплывает на поверхность, добавляют сырой репчатый лук, нашинкованный полукольцами и растертый с солью, и суп доводят до готовности. При подаче посыпают зеленью и добавляют катык.

Баранина 100, лук репчатый 25, масло сливочное 5, мука 50, яйцо 1/4 шт, вода 15, катык 100, зелень, соль.

Тукмач с птицей

Варят концентрированный бульон из птицы. Крутое пресное тесто раскатывают в тонкий пласт и шикуют тукмач (мельче чем на лапшу). В подсоленный кипящий бульон кладут пассерованные лук и морковь, подсушенный тукмач и специи. Когда тукмач всплывет, кушанье снимают с огня и выдерживают 5-6 мин. При подаче в тарелку кладут кусочки птицы.

Курятина 100, масло сливочное 5, лук репчатый 25, морковь 25, мука 35, яйцо 1/4 шт, соль.

Тутырлган-таук (фаршированная курица)

В подготовленной тушке курицы зашивают крестообразно в два приема анальное отверстие, затем осторожно отделяют кожу от мяса пальцами и, вдувая воздух через шейное отверстие, проверяют, нет ли разрывов и повреждений на коже. Далее наполняют тушку через шейное отверстие хорошо взбитой смесью яиц, молока и сливочного масла. Шейное отверстие зашивают, тушку заворачивают в марлю, укладывают в сотейник с горячей, но не кипящей подсоленной водой, постепенно доводят до кипения и варят на слабом огне 1-2 часа. Во время варки делают несколько проколов поварской иглой. Готовую курицу охлаждают и подают на большом овальном блюде с гарниром из риса.

Курица 200, яйца 1,5 шт, молоко 25, масло сливочное 25, рис 50, соль.

Уч-почмак (пирожки)

Баранину, сырой картофель и репчатый лук нарезают мелкими кубиками, продукты перемешивают и заправляют солью, перцем, лавром. Пресное сдобное тесто разделывают на лепешки, на середину каждой кладут фарш, края защипывают, придавая изделию форму треугольника. Сверху оставляют отверстие, прикрыв его шариком из теста. Выпекают в жарочном шкафу в течение часа. Во время выпечки в отверстие вливают бульон.

Мука 50, маргарин 10, яйцо 1/4 шт, дрожжи 1, вода 15, сахар 2, баранина 50, картофель 55, лук репчатый 25, перец, лавр, соль.

Чак-чак (изделие из теста)

На взбитых яйцах замешивают пресное тесто, раскатывают его в пласт толщиной 0,5 см, нарезают ленты шириной до 1 см, ленты разрезают поперек на кусочки шириной до 0,5 см. Жарят чак-чак в топленом масле. Чак-чак получают и другим способом: из теста формуют жгуты толщиной до 0,5 см и нарезают их на подушечки размером 0,5х0,5 см. Густой сироп, сваренный из воды, сахара и меда, остужают до 70 градусов и соединяют с жареным тестом. Подают к чаю, украсив цветным драже или ландрином.

Мука 450, яйца 6 шт, сахар 300, вода 65, мед 160, масло топленое 400, соль 2.

Шурпалы-белиш (пирожки)

В молоко вводят соль, сахар, сметану и яйцо, смесь взбалтывают, затем всыпают пшеничную муку, соду и замешивают тесто. Раскатывают лепешки толщиной 0,5 см, края приподнимают и защипывают. Пустые бэлиши обжаривают с обеих сторон и наполняют фаршем. Фарш готовят так: жирную баранину или говядину вместе с репчатым уком пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают, вливают немного бульона или воды, еще раз перемешивают, а затем обжаривают. Подают бэлиши горячими. Отдельно в чашках подают бульон.

Мука пшеничная 70, сметана 10, яйцо 1/4 шт, сахар 2, сода 1, молоко 20, баранина или говядина 150, лук репчатый 25, жир 20, перец, соль.

Белорусская кухня

Ассорти 'Грибок'

Вареные картофель, телятину, язык, свинину и говядину, репчатый лук нарезают кубиками, слегка обжаривают на сливочном масле и заправляют солью и перцем. Продукт заливают яично-молочной смесью с добавлением пшеничной муки, доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают на порционной сковороде, посыпав зеленью.

Батончики творожные

В протертый творог вводят муку, яйца, сметану, сахар, соду, соль и тщательно все перемешают. Массу раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают полосками длиной 10 и шириной 2 см и обжаривают их во фритюре. Подают, посыпав сахарной пудрой.

Творог 80, мука пшеничная 30, яйцо 1/3 шт, жир свиной 20, сахар 15, сметана 15, сода 2, соль.

Битки по-белорусски

Мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, соединяют с мелко нарубленным луком, яйцами и солью.

Формуют битки и обжаривают их на топленом масле. Подают с отварным картофелем и грибами.

Говядина 160, лук репчатый 25, яйцо 1/4 шт, масло топленое 10, картофель 160, грибы маринованные 50, соль.

Борщ белорусский

Говядину варят до готовности вместе с костями от ветчины (или с ветчиной). Нашинкованные соломкой морковь, петрушку, лук пассеруют, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 10 мин. В бульон кладут нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения, закладывают отваренную в кожице, очищенную и нашинкованную соломкой свеклу, пассерованную муку, коренья, варят 10-15 мин, а затем заправляют сахаром и уксусом. Подают с мясом, сосисками, сметаной.

Говядина 55, кости от ветчины 100, сосиски 15, свекла 115, картофель 140, морковь 25, петрушка 10, лук репчатый 20, томат-пюре 15, сало свиное 5, мука пшеничная 5, сахар 5, уксус (6%) 5, сметана 10.

Борщ с репой

В костный бульон закладывают картофель, репу и варят до готовности, добавляют нашинкованную соломкой свеклу, предварительно отваренную в кожице с уксусом, пассерованную муку, коренья, соль, томат-пюре и варят еще 10-15 мин. Заправляют специями. Подают со сметаной.

Кости (говяжьи или телячьи) 150, свекла 110, картофель 100, репа 130, лук репчатый 20, морковь 25, томат-пюре 15, сало свиное (или маргарин) 5, уксус (6%) 5, специи, сметана 15, соль.

Бульон с колдунами или ушками

Варят прозрачный костный бульон с кореньями и луком. Колдуны готовят так же, как и пельмени, но более крупных размеров. На несколько секунд их погружают в кипящую воду для удаления приставшей муки, перекладывают в кипящий процеженный бульон и варят на слабом огне 5-8 мин. Ушки готовят: крутое тесто раскатывают в пласт толщиной 0, 5 см, пласт разрезают на полоски шириной 3-4 см, которые затем нарезают в виде ромбиков. Противоположные концы ромбиков соединяют и защипывают. Приготовленные полуфабрикаты выпекают в жарочном шкафу на противне, смазанном жиром. Подают ушки к бульону на пирожковой тарелке.

Для бульона: кости мясные 200, мясо (3 сорта) для оттяжки 75, яйца для оттяжки 1/6 шт, морковь 5, петрушка 5, лук репчатый 5, соль; для колдунов: мука 50, яйцо 1/10 шт, говядина 60, свинина 70, лук репчатый 10, соль; для ушек: мука пшеничная 80, яйца 1/4 шт, молоко кислое 30, сахар 5, жир 3.

Галки рыбные

Филе рыбы пропускают через мясорубку вместе вместе с луком, добавляют крахмал, соль, перец, воду или молоко и перемешивают. Массу разделывают в виде клецек и отваривают их в соленой воде. Подают как в холодном, так и в горячем виде с соусом хрен.

Рыба 215, лук репчатый 20, крахмал 10, вода или молоко 40, соус хрен 50, перец молотый, соль.

Дзяд

Замешивают дрожжевое тесто, дают ему подойти, делят ком на две части, раскатывают пласты. Один пласт укладывают на смазанный маслом противень, покрывают начинкой и вторым пластом. Начинку готовят так: в подогретое яблочное варенье добав яют изюм, мелко нашинкованные финики или винные ягоды, смесь остужают. Смазав пироги яйцом, выпекают на среднем огне в жарочном шкафу.

Для теста: молоко 300, мука пшеничная 700, дрожжи 20, сахар 200, масло топленое 120, желтки 4 шт, кислота лимонная, соль; для начинки: варенье яблочное 300, изюм 50, финики 30, или ягоды винные 20.

Драники с моченой брусникой

Сырой тертый картофель соединяют с пшничной мукой, солью, содой, массу перемешивают и сразу же выпекают оладьи. Подают с брусничным сиропом, положив в него ягоды.

Картофель 400, мука пшеничная 5, сода 1, масло растительное 10, брусника 40, сахар 30, соль.

Драчена картофельная со свининой

Сырой картофель измельчают на терке, соединяют с мукой, ссолью, перцем, содой, луком, жаренным с салом-шпик, мелкими кусочками обжаренной свинины и тщательно все перемешивают. Массу выкладыют на противень, смазанный жиром, и запекают. Подают драчену в горячем виде с маслом.

Картофель 400, мука пшеничная 5, сало-шпик 10, лук репчатый 40, сода 1, свинина 90, масло сливочное 10, перец, соль.

Зразы картофельные

Половину нормы сырого картофеля измельчают на терке; остальной варят в 'мундире', затем очищают, протирают, смешивают ссырым тертым картофелем и солят. Разделывают из массы лепешки и начиняют их фаршем из вареного мяса и пассерованного лука, придавая форму зраз. Жарят зразы на сале-шпик до образования румяной корочки. Подают с салом-шпик.

Картофель 430, говядина 80, лук репчатый 25, сало-шпик 31, соль.

Картофель запеченный

Картофель очищают, солят, сбрызгивают растопленным

маргарином и запекают в жарочном шкафу. Подают со сметаной.

Картофель 400, маргарин 5, сметана 30, соль.

Картофель отварной с солеными грибами

Грибы перебирают (крупные разрезают на 2-3 части), смешивают с нашинкованным репчатым или зеленым луком, посыпают перцем и заправляют растительным маслом. Подают грибы к отварному картофелю.

Картофель 200, грибы соленые 130, лук репчатый или зеленый 18, масло растительное 15, перец молотый.

Картофель по-селянски

Нарезанные кубиками картофель, репчатый лук, морковь, свинину обжаривают, укладывают в горшочек, заливают томатным соусом добавляют специи и тушат в жарочном шкафу. Подают в горшочке.

Картофель 250, лук репчатый 15, моркофь 10, свинина 110, томат-пюре 10, маргарин 25, перец черный 0,5, лист лавровый 0,2, соль.

Картофлянки

Картофель, отваренный в 'мундире', очищают, протирают и соединяют с картофельным крахмалом или мукой, сливочным маслом, яйцами, солью, перцем. Массу хорошо перемешивают, разделывают на шарики (ромбики или кубики) весом 15-20, укладывают их на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Поливают сметаной или сливочным маслом, заправляют пассерованным репчатым луком и припускают 5-7 мин. При подаче посыпают зеленым луком или укропом.

Картофель 330, крахмал или мука 25, яйцо 1/5 шт, жир животный 5, мука (для разделки) 3, сметана 40, масло сливочное (на пассерование) 5, соль.

Клецки капустные

Белокочанную шинкуют, заливают молоком или водой с добавлением масла и припускают до готовности на слабом огне. Не прекращая нагрева, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Охладив массу до температуры парного молока, добавляют яйца, соль, сахар и перец, раскатывают на обсыпанной панировочными сухарями доске колбаской толщиной 3 см и нарезают клецки. Опускают их в подсоленный кипяток, варят на слабом 10 мин, отцеживают и обжаривают на масле в жарочном шкафу. Подают с маслом или со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Капуста белокочанная 60, молоко или вода 120, масло сливочное 50, крупа манна 150, яйца 2 шт, сахар 6, перец молотый 0,2, сухари панировочные 25, сметана 20, зелень, соль.

Клецки с мясом

Сырой картофель измельчают на терке, отжимают, соединяют с солью и мукой и перемешивают. Из массы формуют клецки, фаршированные сырым мясом, обжаривают, укладывают в кастрюлю, заливают сметаной и тушат до готовности.

Говядина 100, картофель 330, мука пшеничная 15, лук репчатый 5, маргарин сливочный 5, сметана 30, соль.

Комовики

Из картофельной массы, приготовленной так же, как для пирожков, формуют пирожки с фаршем из отварной фасоли, пшенной или рисовой каши, панируют их в муке, выпекают и подают к столу горячими с маслом.

Картофель 230, яйцо 1/5 шт, мука пшеничная 20, для фарша: лук репчатый 30, фасоль 30, или пшено 20, или рис 25, масло сливочное 5, соль.

Копытки

Сырой картофель измельчают на терке и соединяют с солью, мукой, содой. Тесто вымешивают, раскатывают полосками, нарезают кусочками по 2-3 см и пекут их в духовке. Перед подачей на 10-15 мин копытки опускают в горячий мясной бульон, затем отбрасывают на дуршлаг. Подают с жареным луком.

Картофель 100, мука 100, сода питьевая 0,2, лук репчатый 30, сало или масло растительное 10, соль.

Крокеты картофельные с мясом

Сырой картофель измельчают на терке, отжимают и соединяют с сырыми яйцами. Массу солят и вымешивают. Сформованные из нее шарики фаршируют сырой свининой, пропущенной через мясорубку с добавлением соли, перца и пассерованного лука. Крокеты панируют в муке, смачивают в яйце, обваливают в сухарях, жарят во фритюре, укладывают в сотейник, поливают жиром и тушат. Подают в горячем со взбитой сметаной.

Картофель 400, яйцо 1/2 шт, свинина 90, лук репчатый 40, сало топленое 20, мука пшеничная 10, сухари 20, сметана 25, соль.

Мачанка с блинами

Мясо с реберными костями и колбасу обжаривают, затем тушат. На бульоне, полученном при тушении, готовят соус с пассерованным луком и петрушкой. Мясо и колбасу соединяют с соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отдельно подают блины.

Колбаса крестьянская 80, свинина 130 или баранина 160, мука пшеничная 5, лук репчатый 30, петрушка (корень) 20, сметана 20, масло сливочное или топленое 10, блины 150, соль.

Мачанка с картофелем

Куски свинины с реберными костями обжаривают, затем тушат. На бульоне, полученном, полученном при тушении, готовят соус с пассерованным луком и петрушкой. Мясо соединяют с соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают с отварным картофелем.

Свинина 130 или баранина 170, сало топленое 10, мука пшеничная 5, лук репчатый 30, петрушка (корень) 20, сметана 20, картофель 200, соль.

Оладьи с яблоками

В теплой воде или молоке растворяют сахар, соль, дрожжи, добавляют муку и яйца, тесто перемешивают, оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто обминают. Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, нарезают мелкими ломтиками и кладут в тесто перед жареньем.

Мука пшеничная 60, яблоки 30, яйцо 1/4 шт, молоко 70, сахар 4, дрожжи 3, маргарин столовый 10, соль.

Омлет по-крестьянски

Взбитые яйца соединят с мукой, молоком, солью, перемешивают, жарят на сале, нарезанном брусочками, доводят в жарочном шкафу до готовности.

Яйца 3 шт, мука 10, молоко 50, сало-шпик 50, соль.

Перепеча

Из дрожжей, теплого молока или воды, соли, сахара замешивают опару. Когда опара подойдет, вливают растертые желтки и столько же взбитых в пену белков, постепенно подсыпают муку и, влив растопленное масло, месят тесто до появления пузырьков. Из поднявшегося теста формуют четыре тонкие лепешки, выпекают их в смазанной и посыпанной сухарями форме.

Мука пшеничная 600-800, молоко 300, сахар 10, дрожжи 50, яйца 4 шт, масло сливочное 80, соль 10.

Печень по-гомельски

Печень нарезают ломтями толщиной 1,5 см, на каждый ломоть кладут кусок сала-шпик толщиной 0,5 см, на него - слой пассерованного репчатого лука, посыпают солью и перцем. Сворачивают изделие рулетом, перевязывают ниткой и на 1-2 мин опускают в кипящее растительное масло до образования румяной корочки. Вынув, тушат печень в небольшом количестве бульона с добавлением лука и кореньев. Подают блюдо холодным, нарезав тонкими кольцами.

Печень 60, сало-шпик 15, морковь, петрушка (корень), сельдерей (корень), лук репчатый 15, масло растительное 5, перец молотый, соль.

Пирожки картофельные с капустой

Картофель отваривают, горячим пропускают через мясорубку, добавляют соль, яйца и перемешивают. Свежую капусту рубят и жарят на противне в масле, затем солят, добавляяют пассерованный лук, сырые яйца и перемешивают. Квашеную капусту с луком жарят в жире и заправляют сахаром. Картофельную массу разделывают на круглые лепешки, заворачивают в них капустный фарш, формуют пирожки полукруглой формы, панируют их в муке и обжаривают. Подают в горячем виде с маслом.

Картофель 350, яйцо 1/5 шт, мука пшеничная 5, для фарша: капуста свежая 50 или квашеная 60, жир 20, яйцо 1/5 шт, лук репчатый 10, масло сливочное 15, соль.

Плов с гречневой крупой

Баранину нарезают кусками по 20-40 г, обжаривают, заливают бульоном или водой, добавляют томат-пюре, пассерованный репчатый лук и тушат. Гречневую крупу поджаривают до светло-коричневого цвета, всыпают в кипяток и варят до тех пор, пока не набухнет. Излишек воды сливают, крупу соединяют с бараниной и тушат под крышкой до готовности.

Крупа гречневая 80, баранина 140, лук репчатый 20, томат-пюре 15, маргарин 10, соль.

Салат 'Минский'

К отварному картофелю, нарезанному мелкими ломтиками, добавляют нашинкованные капусту, репчатый луки вареные шампиньоны. Заправляют салат уксусом, растительным маслом и сахаром.

Картофель 140, шампиньоны 60, лук репчатый 25, капуста квашенная 35, масло растительное 10, уксус (3%) 3, сахар 3.

Салат закусочный

Редьку, очищенную от кожицы и измельченную на крупной терке, смешивают с нашинкованными огурцами, солят, заправляют лимонной кислотой или лимонным соком, укладывают в салатницу горкой, посыпают зеленым луком и зеленью укропа. Подают со сметаной.

Редька 60, огурцы свежие 40, лук зеленый 10, сметана 40, кислота лимонная 3, соль.

Свекла фаршированная

Свеклу отваривают и очищают от кожицы; ложкой в корнеплодах делают выемки и заполняют их фаршем из из отварного мяса, заправленного пассерованным луком, перцем и солью. Обсыпав панировочными сухарями и сбрызнув маслом, запекают свеклу в жарочном шкафу до готовности. Подают со сметаной.

Свекла 150, мясо 50, лук репчатый 20, масло 10, сметана 15, сухари, перец молотый, соль.

Суп грибной с ушками

Сушеные грибы отваривают и соединяют с рубленым луком. На грибном отваре готовят пюреобразный мучной суп, который заправляют уксусом. Из пресного крутого теста лепят ушки (нечто вроде пельменей) с грибным фаршем; обжаривают их на растительном масле и кладут при подаче в тарелку.

Для ушек: лук репчатый 20, грибы белые сушеные 20, масло растительное 15, мука пшеничная 50, для супа: мука пшеничная 10, уксус (3%) 8, соль.

Суп картофельный с мучными клецками

Замешивают крутое тесто с добавлением яиц и масла, раскатывают его тонкими жгутами и нарезают небольшими кубиками. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель и клецки, варят на слабом огне. За 5 мин до готовности суп солят, заправляют луком и морковью, пассерованными на сале.

Картофель 200, морковь 25, лук репчатый 25, сало-шпик 10, соль; для клецек: мука пшеничная 30, масло сливочное 5, яйцо 1/6 шт, вода 50.

Суп картофельный с салом

Воду кипятят, закладывают картофель, соль и варят до готовности. Заправляют луком, пассерованным с салом-шпик.

Картофель 300, лук репчатый 15, сало-шпик 20, соль.

Суп молочный с картофельными клецками

Сырой картофель измельчают на мелкой терке и, отжав сок, смешивают с сырыми яйцами. Из присоленной массы формуют шарики по 10 г и отваривают в молоке с добавлением небольшого количества воды.

Картофель 300, молоко 350, масло сливочное 5, яйцо 1/4 шт, соль.

Суп молочный с морковью и картофелем

Морковь нарезают мелкими дольками и припускают в подсоленной воде до полуготовности. Добавляют картофель, нарезанный крупными дольками, и варят до готовности. Воду сливают, овощи заливают кипящим молоком и заправляют суп сливочным маслом и сахаром.

Молоко 350, морковь 75, картофель 180, масло сливочное 10, сахар 10.

Суп перловый с грибами

Отваривают сушеные грибы, грибной отвар процеживают, кипятят, закладывают перловую крупу, затем картофель, солят и варят до готовности. Лук, коренья и наши кованные отварные грибы пассеруют и вводят в суп. При подаче заправляют

сливками.

Картофель 100, крупа перловая 25, грибы белые сушеные 20, морковь 20, петрушка 10, лук репчатый 25, жир 10, сливки 20, соль.

Холодник

Щавель шинкуют и отваривают в воде или бульоне до готовности. В охлажденный отвар закладывают зеленый лук, растертый с солью, мелко нарезанные огурцы, белки сваренного вкрутую яйца и растертые с сахаром желтки. При подаче холодник заправляют сметаной и посыпаютзеленью укропа. Яйцо можно класть в тарелки, не растирая. Холодник готовят также и со свеклой. В этом случае норма закладки щавеля 150, свеклы 100 г.

Щавель 230, огурцы свежие 50, лук зеленый 30, яйцо 1 шт, сметана 30, сахар 5, соль.

Холодник_по-мински

Щавель шинкуют, отваривают в воде или бульоне до готовности и охлаждают. Свеклу варят целиком с кожицей в воде с добавлением уксуса. Отвар охлаждают и процеживают через сито или салфетку, свеклу чистят и шинкуют. Затем в охлажденный отвар со щавелем кладут зеленый лук, растертый с солью, желтками сваренных вкрутую яиц, нарезанные огурцы, свеклу, белки, сахар, вливают свекольный отвар и кефир, предварительно взбитый веничком и охлажденный. При подаче заправляют сметаной и посыпают зеленью укропа.

Щавель 200, свекла 105, огурцы свежие 60, яйца 1/2 шт, лук зеленый 30, кефир 100, сметана 20, сахар 5, укроп 5, уксус (6%), соль.

Чернослив в молоке

Чернослив промывают, заливают кипящим молоком и оставляют в нем на час. Затем всыпают сахар, перемешивают, ставят в теплый жарочный шкаф и выдерживают при невысокой температуре до тех пор, пока на молоке не появится румяная пенка. Подают как в горячем, так и в холодном виде.

Молоко 200, чернослив 20, сахар 10.

Щи кислые с грибами или кашей гречневой

В кипящий костный бульон кладут промытые сушеные гпибы и квашеную капусту и варят до готовности. Грибы вынимают и шинкуют. Коренья и лук пассеруют, затем добавляют муку и томат-пюре и прогревают в теч 10 мин. Заправку и грибы вводят в щи и проваривают 10 мин. Заправку и грибы вводят в щи и проваривают 10 мин. При подаче заправляют сметаной. Щи можно готовить и без грибов. В этом случае их подают с гречневой кашей.

Кости говяжьи 150, капуста квашеная 200, грибы сушеные белые 15, морковь 25, петрушка 15, лук репчатый 25, томат-пюре 25, мука пшеничная 5, жир 10, сметана 10.

Яблоки печеные с брусникой

Из яблок удаляют сердцевину, в образовавшееся углубление кладут бруснику, смешанную с сахаром, и запекают. Подают, посыпав сахарной пудрой.

Яблоки свежие 140, сахар 30, брусника 30, пудра сахарная 5,

Яйца, фаршированные грибами

У сваренных вкрутую яиц срезают тупой конец и чайной ложкой вынимают желток. Лук мелко шинкуют и поджаривают до золотистого цвета; сушеные грибы отваривают, рубят, поджаривают и соединяют с луком и рублеными желтками. Полученным фаршем заполняют белки. Подают яйца под сложным соусом, составленным из соуса 'Южный', майонеза и сметаны, украсив зеленью.

Яйца 3шт, грибы сушеные белые 10, лук репчатый 25, масло сливочное 10, майонез 15, соус 'Южный' 5, сметана 15.

Яйца с рибами (белорусское блюдо)

У сваренных вкрутую яиц срезают тупой конец и чайной ложкой вынимают желток. Лук мелко шинкуют и поджаривают до золотистого цвета; сушеные грибы отваривают, рубят, поджаривают и соединяют с луком и рублеными желтками. Полученным фаршем заполняют белки. Подают яйца под сложным соусом, составленным из соуса 'Южный', майонеза и сметаны, украсив зеленью.

Яйца 3шт, грибы сушеные белые 10, лук репчатый 25, масло сливочное 10, майонез 15, соус 'Южный' 5, сметана 15.

Капуста брюссельская, жареная в тесте

Вареную брюссельскую капусту сушат на салфетке и рубят ножом (не очень мелко). Нарезанный лук пассеруют в масле, не подрумянивая, добавляют в капусту. Солят по вкусу, заливают белым соусом, посыпают черным перцем, мускатным орехом и хо ошо размешивают. Из полученной смеси формуют маленькие шарики величиной с кочешок сырой брюссельской капусты, обмакивают их в жидкое пресное тесто (кляр) и жарят во фритюре до образования румяной корочки. Подают горячими с томатным соусом.

Капуста 150, лук репчатый 10, масло сливочное 25, соус белый 50, перец молотый черный и орех мускатный по вкусу, соус томатный 50, кляр 30, соль.

Бельгийская кухня

Капуста_брюссельская, жареная в тесте

Вареную брюссельскую капусту сушат на салфетке и рубят

ножом (не очень мелко). Нарезанный лук пассеруют в масле, не подрумянивая, добавляют в капусту. Солят по вкусу, заливают белым соусом, посыпают черным перцем, мускатным орехом и хо ошо размешивают. Из полученной смеси формуют маленькие шарики величиной с кочешок сырой брюссельской капусты, обмакивают их в жидкое пресное тесто (кляр) и жарят во фритюре до образования румяной корочки. Подают горячими с томатным соусом.

Капуста 150, лук репчатый 10, масло сливочное 25, соус белый 50, перец молотый черный и орех мускатный по вкусу, соус томатный 50, кляр 30, соль.

Капуста по-фламандски

Из кочана белокочанной капусты средней величины вырезают кочерыжку, кладут его в кипящую подсоленную воду и варят 10-15 мин; затем обдают холодной водой и разбирают на листья. Соединяют молотую свинину и говядину, черный молотый перец, соль, мускатный орех и все перемешивают. Пассеруют мелко нарезанный лук, добавляют сваренный до полуготовности рис, мелко нарезанные помидоры, зеленый горошек и нарезанную соломкой копченую свиную грудинку. Полученную смесь тщательно перемешивают с котлетной массой, раскладывают на салфетке сначала самые крупные истья капусты так, чтобы верх каждого листа находил на верх другого листа, черешками наружу - образуется как бы раскрытый кочан. На каждый лист кладут фарш, сверху укладывают следующие по порядку их отделения от кочана листья, на них кладут фарш, и т.д., до самых мелких листочков. Затем осторожно при помощи салфетки листья поднимают, формуя кочан, хорошо стягивают салфеткой и перевязывают ниткой. Нафаршированную капусту кладут в кастрюлю, придавливают тарелкой, заливают бульоном и мясным соком и тушат под крышкой в средне нагретом жарочном шкафу 3-4 часа. Затем салфетку развязывают, капусту выкладывают на тарелку и разрезают на порции. Подают горячей.

Капуста 200, свинина 70, говядина 70, рис 10, горошек зеленый 20, бульон 30, сок мясной 40, грудинка свиная копченая 20, лук репчатый 20, помидоры 20, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Карбонад фламандский

Вырезку нарезают поперек волокон кусками по 100 г, слегка отбивают, обжаривают. На той же сковороде обжаривают мелко шинкованные морковь и корень петрушки, затем нарезанный тонкими ломтиками лук. Мясо, овощи и лук укладывают слоями на сковороду, покрывают толстыми ломтями хлеба (без корки), смазанными горчицей, кладут лавр, посыпают тмином и заливают

пивом. Тушат на слабом огне до готовности, при необходимости поливая пивом. Соус заправляют сахаром и уксусом. Подают с отварным картофелем.

Вырезка говяжья 150, морковь 10, корень петрушки или сельдерея 5, хлеб ржаной 50, пиво 150, масло или маргарин 10, сахар 1, горчица, тмин, лавр, уксус.

Картофель 'Идеал'

Очищенный картофель нарезают крупной соломкой, ошпаривают и обжаривают в масле до полуготовности. Добавляют грибы, нарезанные также, тщательно перемешивают, выкладывают в форму и запекают в жарочном шкафу до готовности. Осторожно выкладывают в столовую посуду и подают.

Картофель 200, грибы 50, масло сливочное 30.

Медальоны брюссельские

Ломтики сельдерея обжаривают в масле или маргарине до золотистого цвета. Ломти печени обваливают в муке, обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях и быстро обжаривают с обеих сторон. Посыпают солью, прецем, поливают лимонным соком и укладывают на ломтики сельдерея.

Корень сельдерея 120, печень говяжья или свиная 200, масло сливочное или марга ин 10, яйцо 1/2 шт, мука 5, сухари толченые, перец, сок лимонный 5, соль.

Омлет с шампиньонами

Мелко шинкованные грибы тушат 10 мин с петрушкой и перцем в масле. Из муки, газированной воды и желтков с добавлением соли замешивают жидкое тесто, соединяют со взбитыми белками и грибами; массу выливают на сковороду и жарят с обеих сторон. При подаче посыпают рубленой ветчиной.

Шампиньоны 50, масло сливочное 10, яйца 2 шт, мука 10, вода газированная 20, ветчина 20, перец молотый, соль.

Салат из спаржевой фасоли

Свежую спаржевую фасоль варят в подсоленной воде, сняв предварительно жилки, картофель варят 'в мундире'. Фасоль отцеживают. Картофель очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню. На сковороде с растопленном маслом поджаривают нарезанный кубиками шпик и выливают жир со шкварками в салат. Заправляют прокипяченным уксусом, солью, перцем, мускатным орехом и добавляют мелко рубленый репчатый лук и зелень. Зимой салат можно делать из консервированной фасоли.

Фасоль спаржевая 180, картофель 100, сало-шпик 20, лук репчатый 20, уксус 10, масло сливочное 5, соль, перец молотый, орех мускатный, зелень петрушки 5, соль.

Суп из шампиньонов

Обработанные шампиньоны, пропущенные через мясорубку, натертый лук 10 мин тушат в масле, всыпают в муку, размешивают, вливают в бульон, солят и перчат. Сняв с огня, заправляют сметаной, рублеными яйцами и зеленью петрушки.

Шампиньоны 100, масло сливочное 10, лук репчатый 10, мука 5, бульон 200, смета а 30, яйцо 1/2 шт, зелень петрушки 5, перец молотый, соль.

Болгарская кухня

'Ласточкины гнезда'

Телятину пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, замоченный в молоке белый хлеб, зелень петрушки, черный молотый перец и натертый на терке репчатый лук. Солят по вкусу и, тщательно вымешав, формуют из фарша мокрыми руками шарики. В каждом шарике делают углубление, куда кладут по половинке сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом 'гнезда' кладут в сковородку и заливают соусом, приготовленным так: обжаривают в растительном масле муку, разводят ее соком отваренных и протертых через сито помидоров, добавляют зелень петрушки и черный перец горошком. Сковороду накрывают крышкой и ставят в теплый жа очный шкаф на 25-30 мин.

Телятина 150 (2 шарика), яйцо 1 шт, хлеб белый 25, молоко 20, зелень петрушки 5, лук репчатый 25, перец молотый черный и соль по вкусу; для соуса: масло астительное 5, мука 5, помидоры 100, зелень петрушки 10, перец черный горошком 1.

Баранина молодая с бобами

Куски молодой баранины кладут в кастрюлю, добавляют сливочное масло, зеленый лук, красный молотый перец, соль, бобы, закрывают кастрюлю крышкой и тушат, пока бобы не станут мягкими, после чего вливают горячую воду и варят на слабом огне. Когда бобы станут совсем мягкими, добавляют обжаренную муку, зелень петрушки и укропа, перемешивают и подают с кислым молоком.

Баранина (передняя часть) 120, масло сливочное 25, бобы 150, перец молотый красный 1, лук зеленый 5, мука 5, зелень петрушки и укропа 5, молоко кислое 150, соль.

Икра из чеснока

Чеснок растирают с солью, добавляют ядра грецких орехов и снова растирают. Замоченный в воде ломтик белого хлеба отжимают и смешивают с чесноком и орехами. Полученную массу выбивают деревянной ложкой, подливая постепенно растительное масло, до образования пюре. Приправив лимонным соком, икру укладывают на тарелку, заглаживают ножом и украшают

маслинами.

Чеснок 10, орехи грецкие 30, хлеб 30, масло растительное 10, сок лимонный 3 и и уксус 5, маслины 5, соль.

Картофель с чесноком

Картофель очищают, нарезают кубиками и отваривают на умеренном огне, следя, чтобы он не разварился. Отцеживают, выкладывают на тарелку и обильно посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подают соус, представляющий собой смесь толченого чеснока, уксуса, растительного масла и соли.

Картофель 150, зелень петрушки 5, чеснок 5, масло растительное 15, уксус, соль.

Летний гювеч из перца, яйца и брынзы

Стручковый перец обмывают, нарезают небольшими кусочками и жарят до мягкости, предварительно посолив. Взбивают яйцо, добавляют измельченную брынзу, молоко, черный молотый перец, зелень петрушки, соль; все это соединяют с перцем и размешивают. Выкладывают массу в кастрюлю или на сковороду, смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Перец стручковый 200, масло растительное 10, яйцо 1 шт, брынза 50, молоко 100, перец молотый черный, зелень петрушки 5, соль.

Мусака с говядиной и картофелем

Картофель очищают, нарезают кружочками и поджаривают с одной стороны. Отдельно поджаривают мелко нарезанный репчатый лук и пропущенное через мясорубку говяжье мясо, туда же добавляют мелко нарезанные помидоры, солят и перчат. Треть подготовленного картофеля укладывают в смазанную маслом глубокую сковороду, сверху ровным слоем раскладывают половину мяса, снова кладут картофель, на него мясо и прикрывают оставшимся картофелем. Поливают мусаку растопленным сливочным маслом, водой, ставят в жарочный щкаф и запекают 30 мин. Затем заливают яйцом, взбитым с подсоленным молоком, и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Картофель 180, масло растительное 10, лук репчатый 20, говядина 120, помидоры 40, масло сливочное 5, яйцо 1 шт, молоко 50, перец черный молотый, соль.

Осетрина по-рыбачьи

Рыбу нарезают порционными кусками и солят. Поджаривают на растительном масле репчатый лук, добавляют муку, прожаривают все вместе и прибавляют из мельченные на терке помидоры, нарезанные полосками отварные свежие или сухие грибы; все солят и перемешивают. Рыбу кладут в глубокую

сковороду или сотейник, добавляют астертый чеснок, зелень петрушки, лавр, перец черный горошком, заливают соусом и запекают в умеренно нагретом жарочном шкафу 30 мин.

Рыба 200, лук репчатый 50, масло растительное 10, мука 5, помидоры 40, грибы 50, чеснок 2, зелень петрушки 5, лавр, перец душистый черный горошком 0,5, соль.

Поповская яхния из говядины

Жирную говядину нарезают маленькими кусочками, обжаривают в растительном масле, солят, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, снова поджаривают, затем всыпают муку и все перемешивают. Вводят красный молотый перец, вино (или уксус) и горячую воду, чтобы покрыть все мясо. Солят, кладут черный перец горошком, лавр и варят на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Добавляют томат-пюре, мелко нарезанный зеленый лук, растертый чеснок и доводят до готовности на слабом огне. Перед тем как снять с огня, посыпают зеленью петрушки.

Говядина 200, масло растительное 10, лук репчатый 30, мука 5, вино красное атуральное 20, томат-пюре 5, лук зеленый 15, чеснок 2, перец молотый красный, перец черный горошком, лавр, зелень петрушки 5, соль.

Рыба по-мельничьи

Рыбу отваривают в подсоленной воде, перекладывают на тарелку и гарнируют мелким отварным картофелем, который заливают соусом, приготовленным так: сливочное масло разогревают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, сок лимона, белое натуральное вино и рыбный бульон. Рыбу подают, обильно посыпав растопленным сливочным маслом.

Рыба 200, картофель 150, соус 50, зелень петрушки 5, сок лимонный 3, масло сливочное 5. Для соуса: бульон рыбный 20, вино белое натуральное 20, масло сливочное 10, зелень петрушки 3, сок из 1/6 шт лимона.

Салат из красных помидоров с кислым молоком

Помидоры разрезают пополам, укладывают половинки на листья зеленого салата и заливают их кислым молоком, взбитым с измельченным на мелкой терке хреном. Сверху посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Помидоры 120, молоко кислое 150, хрен 20, зелень петрушки 5.

Салат из риса с красным перцем

Печеный красный перец очищают и нарезают в длину. Добавляют сваренный рис, зеленый горошек, соль и черный молотый перец по вкусу, уксус. Салат перемешивают и выкладывают в салатник.

Перец красный стручковый 20, рис 30, горошек зеленый 50, уксус 5, соль, перец черный молотый по вкусу.

Салат по-македонски

Нарезанную кружочками морковь, мелкие головки репчатого лука и мелко нарезанную стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и отцеживают. Печеный стручковый перец очищают от кожицы и семян, нарезают и смешивают с отварными овощами. Солят, перчат, заправляют уксусом и растительным маслом, перемешивают и украшают кружочками помидоров или огурцов.

Фасоль стручковая 25, морковь 25, лук репчатый 15, перец стручковый 15, уксус 5, масло растительное 5, перец молотый черный по вкусу, соль.

Салат по-панагюрски

Салат и сладкий перец нарезают тонкими полосками, морковь, помидоры и чеснок натирают на терке, зелень петрушки и сельдерея мелко нарезают. Все смешивают, заливают растительным маслом, солят.

Капуста 30, перец стручковый сладкий 20, морковь 20, помидоры 60, чеснок 3, зелень петрушки и сельдерея, соль.

Салат по-шопски

Печеный сладкий перец очищают от кожицы и семян, нарезают в длину, укладывают на тарелку вперемешку с испеченными стручками острого перца, солят и поливают растительным маслом. Измельчают на терке помидоры, добавляют к ним толченый чеснок, солят, размешивают и полученной смесью заливают перец. Подают, посыпав зеленью петрушки.

Перец сладкий 100, перец острый 20, помидоры 50, чеснок 3, масло растительное 10, соль.

Тас-кебаб (блюдо из телятины)

Телятину нарезают кусочками, солят, тушат на слабом огне в растительном масле, затем добавляют нарезанный ломтиками лук и, доведя его до мягкости, кладут мелко нарезанные помидоры, лавр, укроп; всю массу заливают водой и варят на слабом огне. Когда мясо станет мягким, добавляют муку, разведенную вином, перемешивают, выкладывают массу на сковороду и запекают в жарочном шкафу. При подаче на стол посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и гарнируют картофельным пюре.

Телятна 180, масло растительное 15, лук репчатый 100, помидоры 50, мука 5, вино красное натуральное 20, лавр, укроп 2, вода 60, зелень петрушки 3, гарнир 100.

Чорба из крапивы с брынзой

Крапиву перебирают и промывают, заливают подсоленной водой и варят 15 мин, помешивая деревянной ложкой. Добавляют растительное масло, подсушенную муку, доливают кипятком и варят еще 5-6 мин. Сняв с огня, закладывают измельченную брынзу.

Крапива 50, масло растительное 10, вода 300, мука 5, брынза 50, соль.

Чорба из стручковой фасоли

Стручковую фасоль очищают, промывают, нарезают и варят до мягкости в подсоленной воде. Обжаривают в растительном масле мелко нарезанный зеленый лук, добавляют муку и снова обжаривают. Затем приправляют красным молотым перцем и содержимое сковородки вводят в кипящий суп. Варят еще 10 мин, посыпают зеленью укропа и петрушки, заправляют уксусом и толченым чесноком.

Фасоль стручковая 100, масло растительное 10, лук зеленый 10, мука 5, перец молотый красный 0,2, зелень петрушки и укропа 5, уксус 3, чеснок 2, вода 300, соль.

Чорба из шпината

Шпинат перебирают и хорошо промывают, мелко нарезают, припускают со сливочным маслом, заливают водой и варят до мягкости. Заправляют сырыми яйцами и кислым молоком, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем. Подают с гренками.

Шпинат 130, масло сливочное 10, яйцо 1/2 шт, молоко кислое 20, вода 400, зелень петрушки 5, перец молотый черный, соль.

Шоп-кебаб (баранина жареная с кабачками)

Нарезают кусками бараний окорок. Кабачки очищают, нарезают кружочками и солят. Нанизывают на вертел, чередуя, мясо и кабачки. Когда они остынут, посыпают их черным молотым перцем, обмакивают во взбитое яйцо и поджаривают во второй раз. На гарнир подают жареный картофель и салат.

Баранина 150, кабачки 100, масло растительное 10, яйцо 1/2 шт, перец молотый черный, соль, гарнир 150.

Яхния из баклажанов (баранина, тушеная с баклажанами)

Нарезанную кусочками баранину солят и тушат в небольшом количестве воды. Когда мясо станет мягким, его вынимают и обжаривают. Баклажаны нарезают ломтиками, солят и оставляют на 15 мин, затем отжимают руками, обжаривают, укладывают на мясо и сверху покрывают слоем нарезанных ломтиками помидоров. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, заливают водой и варят на слабом огне, пока вода не испарится и

останется одно лишь масло.

Баранина 150, баклажаны 50, масло растительное 15, помидоры 60, зелень пет ушки 5, вода 25, соль.

Бразильская кухня

Десерт из бананов по-бразильски

Сахар-песок смешивают с какао, обкатывают в этой смеси очищенные бананы, укладывают в вазочку, украшают сверху пирамидой из взбитых сливок и обсыпают молотыми орехами.

Бананы 200, какао-порошек 5, сахар-песок 50, сливки 50, орехи 25.

Печень по-бразильски

Из вина, лимонного сока, натертого лука, измельченного лавра, перца и соли готовят маринад и выдерживают в нем сутки тонкие ломтики печени (лучше всего телячьей). Печень отсушивают, обжаривают в растительном масле и кипятят в процеженном маринаде 3-4 мин. В соус добавляют растертый банан и блюдо тотчас же подают к столу, на гарнир - рассыпчатый рис.

Печень 130, вино сухое белое 60, лимон 1/2 шт, лук репчатый 25, бананы 50, масло растительное 30, перец молотый черный, лавр, соль.

Салат бразильский

Корень сельдерея и яблоки нарезают соломкой, бананы кружочками; смешивают их с дольками мандаринов, очищенными от кожицы, изюмом и заливают майонезом. Салат украшают дольками мандарин, виноградом и кусочками бананов.

Сельдерей (корень) 40, яблоки 40, бананы 40, мандарины 40, виноград 40, изюм 40, майонез 60.

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке

Спинную часть тушки молодого барашка разрезают поперек позвоночника так, чтобы на каждый кусок мяса приходилось по одному позвонку. Солят по вкусу, посыпают черным перцем, сбрызгивают оливковым маслом и обжаривают на решетке.

Баранина 200, масло оливковое 10, перец молотый черный 0,2, соль.

Суп-пюре из чечевицы

Чечевицу тщательно перебирают, промывают, заливают водой и варят, добавив репчатый лук, морковь и корень сельдерея (помытые, очищенные, но не нарезанные). Солят по вкусу, овощи вынимают, а чечевицу вместе с жидкостью протирают. Полученное пюре взбивают веничком и еще раз протирают через сито. Слишком густое пюре разбавляют отваром. Пюре вводят в отвар, дают супу закипеть и кладут сливочное масло, сливки и яичные желтки. К супу подают гренки из белого хлеба.

Чечевица 100, вода 300, лук 10, морковь 10, сельдерей 10, масло 10, сливки 20, яйцо 1/2 шт, хлеб 30, соль.

Эмбалайя (рагу)

Нарезанные кусочками сладкий стручковый перец и репчатый лук обжаривают в растительном масле, добавляют нарезанные брусочками куриное мясо и ветчину, хорошо прожаривают, заправляют солью, красным перцем и подают с рассыпчатым рисом и острым томатным соусом.

Мясо куриное 75, ветчина вареная 50, лук репчатый 50, перец сладкий стручковый 50, масло растительное 30, перец молотый красный, соль.

Бурятская кухня

Колбаса кровяная

Прямую кишку тщательно промывают, начиняют фаршем и варят колбасу в течение 20 мин. Фарш готовят из крови, молока, мелко нарезанного репчатого лука и жира.

На 1 м кишки: кровь говяжья 1200, молоко 30, жир говяжий 30, лук репчатый 50.

Колбаска мясная

Толстую кишку промывают, выворачивают, скоблят, вновь промывают, начиняют фаршем и перевязывают через каждые 10-15 см, чтобы не вытекал сок. Затем колбаску варят в теч 20-25 мин. Подают горячей. Фарш готовят так: говядину вместе с репчатым луком и говяжьим жиром пропускают через мясорубку с мелкой (паштетной) решеткой, добавляют муку, холодную воду, соль.

На 1 м толстой кишки: говядина 850, жир говяжий 200, лук репчатый 100, мука 15, вода 130, перец молотый черный, соль.

Мясо строганое с лапшой

Конину нарезают мелкими брусочками и припускают в сливочном масле вместе с мелко нашинкованным репчатым луком и специями до готовности. Затем мясо перемешивают с горячей отварной домашней лапшой.

Конина 180, масло сливочное 30, лапша 100, перец молотый черный, лавр, соль.

Сметана с черемухой и сахаром

Молотую черемуху заваривают кипятком, добавляют сахар и отдельно подают сметану.

Черемуха молотая 2, вода 200, сахар 5, сметана 15.

Чай зеленый с молоком

Зеленый плиточный чай слегка обжаривают в жарочном шкафу и кладут в кипящую воду. Затем напиток процеживают и заправляют топленым молоком, сливочным маслом и солью.

Чай 5, вода 200, молоко 10, масло сливочное 2, соль.

Шулэп (суп-лапша по бурятски)

Баранью грудинку с костями рубят на куски весом 30-40 г, заливают холодной водой и варят на слабом огне до полуготовности. Затем кладут морковь, петрушку, репчатый лук и продолжают варку. Подготовленное пресное тесто раскатывают в пласт, нарезают лапшу, отваривают ее до полуготовности, отцеживают и в таком виде вводят в бульон за 10 мин до готовности. При подаче посыпают мелко нашинкованным сырым репчатым луком.

Баранина 200, мука 70, яйцо 1/2 шт, лук репчатый 50, морковь 20, петрушка 10, соль.

Венгерская кухня

Голова и ножки поросенка под кислым соусом

Голову и ножки промывают, разбирают на куски весом приблизительно по 50 г и ставят варить; снимают пену, солят, кладут лавр и варят до готовности. Слегка подрумянивают в жире муку, чуть-чуть поджаривают в нем лук с лимонной цедрой, вливают немного холодной воды, тщательно перемешивают; полученным соусом заливают мясо. Затем приправляют горчицей, перцем, лимонным соком, кладут сметану и сахар и варят еще 10 мин. Подают с рисом или клецками из булочки.

Голова и ножки поросенка 300, жир свиной 20, мука 10, лук репчатый 15, сметана 30, сахар 3, горчица 3, перец молотый черный, лавр, сок лимонный, цедра лимонная 5, соль.

Гуляш по венгерски

Гуляш готовят также, как и суп-гуляш, но с меньшим количеством воды и большим увариванием жидкости.

Гуляш (суп) по венгерски

В кастрюльке разогревают немного жира и обжаривают в нем на шинкованный лук до золотистого цвета. Затем туда опускают нарезанное кусочками мясо, посыпанное солью и красным перцем (паприкой), несколько минут слегка поджаривают его на слабом огне, после чего варят, подливая немного воду. Когда мясо почти готово, в кастрюлю высыпают нарезанный кубиками картофель, добавляют воду, помидоры и варят до полной готовности. Перед подачей к столу в гуляш кладут сваренное отдельно тесто в виде клецек - так называемых 'чипетке'.

Говядина 100, лук репчатый 50, перец красный 2, картофель 100, помидоры 30 или томат-паста 10, вода 400; для 'чипетке': мука 40, яйцо 1/4 шт, соль

Гуляш из цыплят по-сегедски

Лук поджаривают в жире до золотистого цвета, посыпают красным перцем и вливают немного воды. В кастрюлю с луком опускают куски цыпленка, приправляют растерт м тмином и

тушат на слабом огне. Когда мясо наполовину готово, к нему добавляют нарезанный кубиками картофель, нарезанную кусочками морковь, томат-пюре или свежие, очищенные от зерен и размятые помидоры и продолжают тушить, понемногу подливая воду. Можно сварить морковь отдельно в соленой воде и вместо воды влить в мясо морковный отвар. Перед подачей добавляют 'чипетке'.

Цыпленок 350, лук репчатый 80, масло сливочное 20, томат-пюре 20 или помидоры 50, картофель 80, морковь 40, перец молотый красный 2, тмин 1, соль.

Капуста тушеная по-венгерски

Квашеную капусту варят в собственном рассоле, добавив несколько свиных костей или кусочки копченой корейки. Лук с мукой поджаривают в жире до золотистого цвета. Когда капуста стушится, мясо вынимают и кладут в нее лук с мукой, а также укроп. Перед подачей можно прибавить сметану, приправленную красным перцем.

Корейка копченая 60, капуста квашеная 200, жир свиной 20, лук репчатый 20, мука 10, сметана 20, перец красный 0,2, соль.

Куриный суп а-ля уйхази

Выпотрошенную, вычищенную и промытую курицу разделывают на части, перерезая в суставах. Полученные куски кладут в холодную воду; доведя ее до кипения, выливают, ополаскивают мясо холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и продолжают варить на слабом огне. Очищенные овощи и шампиньоны нарезают кубиками и опускают в суп, когда мясо сварилось наполовину, добавив соль и специи (перец, петрушку, имбирь), завернутые в чистый марлевый мешочек. Суп варят до тех пор, пока мясо не станет мягким. Затем суп заправляют сваренной в подсоленной воде вермишелью.

Курица 300, сельдерей (корень) 15, петрушка 5, шампиньоны 20, перец черный горошком, имбирь по вкусу, зелень петрушки 3, соль.

Ножки телячьи по-венгерски

Из рубленого лука, красного перца, помидоров и костей телячьих ножек готовят соус. Когда лук полностью размягчится, кости вынимают, соус пропускают вместе с луком через сито и приправляют. Затем в него кладут сваренное в подсоленной воде мясо с телячьих ножек, добавляют нарезанные кубиками картофель, помидоры и тушат на слабом огне.

Ножки телячьи 2 шт, лук репчатый 80, картофель 100, помидоры 50, переец красный 5, соль.

Паприкаш из телятины, баранины или цыплят

Рубленый лук слегка поджаривают в жире; прибавляют туда

красный перец и по желанию - чуть-чуть чеснока, затем кладут баранину, нарезанную кубиками 3х3х3 см, или куски разделанных в суставах цыплят, все это поджаривают на сильном огне, чтобы жидкость достаточно укипела. Положив нарезанные кружочками помидоры, заканчивают тушение на слабом огне. Заправляют соус сметаной, смешанной с мукой, и еще раз доводят до кипения. Подают с клецками или отварным картофелем.

Мясо 250, жир свиной 20, лук репчатый 80, перец красный 3, помидоры 60, сметана 40, соль и чеснок по вкусу.

Перкельт из гусиной печенки

Лук очень мелко рубят, немного обжаривают в гусином жире и прибавляют туда красный перец и чеснок. Печень нарезают довольно большими кусками, слегка поджаривают в сотейнике, обливают ее жиром с луком, жарят еще 10 мин без крышки в жарочном шкафу, вводят помидоры или томат-пюре и продолжают жарить до полной готовности. Кусочки печени вынимают, заливают процеженным соусом и доводят еще раз до кипения. Подают с рисом.

Печень тушеная 150, лук репчатый 80, перец красный 5, жир гусиный 20, помидоры 25, чеснок 2.

Перкельт из карпа (тушеный карп)

Рыбу чистят, потрошат, промывают, разделывают на две филейные половины, которые разрезают на куски по 200 г и солят. В низкой кастрюле слегка поджаривают мелко нарезанный лук и приправляют его солью и красным перцем. Затем куски карпа опускают в кастрюлю с луком и добавляют туда нарезанные кружками помидоры и зеленую паприку. Все это заливают сваренным из головы и костей карпа бульоном и ставят тушиться в жарочный шкаф.

Карп 200, лук репчатый 80, перец красный 5, жир 10, помидоры 50 или томат-пюре 20, перец зеленый 30, соль.

Перкельт из телятины, поросятины, баранины, птицы, зайца

Рубленый лук поджаривают до золотистого цвета, посыпают красным перцем, солят, после чего в кастрюлю кладут нарезанное кубиками мясо и все вместе тушат. Необходимо следить за тем, чтобы жидкости в кастрюле было не слишком много. По мере того как перкельт уваривается, доливают воду. Когда мясо почти готово, в него кладут помидоры. Заканчивают тушение на слабом огне. К перкельту подают клецки. Можно подавать также картофель или рис с добавлением салата из свежих или соленых огурцов.

Мясо 220, жир свиной 20, лук репчатый 120, перец красный 3, помидоры 40 или томат-пюре 15, соль.

Суп а-ля палоц

Мелко нарезанный лук поджаривают в жире, посыпают красным перцем, кладут промытое и нарезанное кубиками мясо, толченый тмин и лавр и варят все это на слабом огне. Нарезанные ромбиками стручки фасоли и кубики картофеля варят отдельно в подсоленной воде. Когда мясо готово, к нему добавляют фасоль и картофель, подливая воду, в которой их отварили, пока не будет достигнута необходимая густота. Перед подачей суп заправляют сметаной, хорошо перемешанной с небольшим количеством муки.

Баранина 180, лук репчатый 50, картофель 50, фасоль 40, перец красный 2, тмин 1, лавр, жир свиной 10, сметана 40, мука 10, соль.

Суп хлебный по-крестьянски

Сухие хлебные корки поджаривают в жире с нарубленной петрушкой и мелко нарезанным луком, после чего вливают воду, кладут соль, красный перец и доводят до кипения. Непрерывно помешивая, вливают в суп взбитое сырое яйцо.

Корка сухая хлебная 50, жир свиной 20, яйцо 1/2 шт, лук репчатый 40, петрушка 10, перец красный 1, соль.

Токань с перцем (тушеная говядина)

Подрумянивают в жире рубленый лук, прибавляют к нему помидоры и мясо, нарезанное полосками, приправляют перцем и солью, вливают вино и тушат до полной готовности.

Говядина 200, жир свиной 20, томат-пюре 20 или помидоры 50, лук репчатый 80, вино белое натуральное 40, перец красный 2, соль.

Турошчуса

Смешав муку и соль с яйцом и добавив немного воды, замешивают тесто на доске, пока оно не станет упругим, но не слишком крутым. Дают ему постоять, затем раскатывают в лист толщиной около 2 мм, отщипывают кусочки размером 2-3 см и разбрасывают их на доске, чтобы они не слипались. Варят тесто в крутом подсоленном кипятке. Когда тесто сварится, откидывают его на дуршлаг, ополаскивают холодной водой, кладут в сотейник с горячим жиром и греют несколько минут. При подаче тесто посыпают протертым творогом, поливают холодной сметаной и украшают шкварками из нарезанного кубиками копченого сала.

Мука 100, яйцо 1 шт, творог 100, сметана 60, масло сливочное 10, сало копченое 10, соль.

Уха по-сегедски

Рыбу чистят, потрошат, промывают (головы, плавники и хвосты отрезают и откладывают в сторону), разрезают на куски по 50 г, солят и кладут в кастрюлю. Головы, плавники, хвосты и

кости ставят варить отдельно с нарезанным кольцами луком. Когда вода закипит, в нее бросают красный перец, после чего бульон продолжают кипятить до полного разваривания лука (приблизительно 1,5 часа). Бульон п оцеживают, заливают им рыбу и припускают на слабом огне 10-15 мин. Кастрюлю время от времени встряхивают, так как при помешивании ложкой можно помять куски рыбы. Летом в уху рекомендуется класть нарезанную дольками зеленую паприку.

Рыба свежая 500, лук репчатый 80, перец красный 5, соль.

Филе судака по-венгерски

Рыбу разделывают, филе освобождают от костей и кожи. В низкую кастрюлю с подрумяненным в сливочном масле и посыпанным красным перцем луком наливают подсоленную воду, кладут головы, плавники, хребты; все это кипятят 20-25 мин и затем добавляют сметану. Отвар-соус снова доводят до кипения, заправляют мукой, поджаренной в сливочном масле до светло-золотистого цвета, и процеживают через сито. Филе припускают в подсоленной воде и затем выкладывают на блюдо, заливая приготовленным соусом. Летом блюдо можно украсить дольками зеленой паприки. Отдельно подают гарнир из отварного картофеля или клецек.

Судак 300, лук репчатый 100, масло сливочное 20, сметана 70, перец красный 3, соль.

Цыпленок фаршированный по-трансильвански

Из кусочков копченого сала вытапливают жир, в котором поджаривают лук, шампиньоны, нарезанную кубиками печень, приправив все это специями. В смесь кладут нарезанные кубиками крутые яйца и намоченную в молоке булку. Начинив этим фаршем тушку и зашив разрезы, жарят птицу на слабом огне. В качестве гарнира подают зеленый горошек, рис и по желанию - салат.

Цыпленок 300, жир свиной 20, для фарша: булка 40, молоко 25, яйцо 1/2 шт, лук репчатый 20, печень гусиная 25, масло сливочное 20, шампиньоны 20, сало копченое 15, майоран, зелень петрушки, перец молотый черный, соль.

Венесуэльская кухня

Баранина на сковороде по-домашнему

Мясо от задней ножки, лопатки или спинки солят по вкусу, смазывают маслом, кладут на сковороду, посыпают черным перцем, добавляют лавр и немного сока или бульона, ставят в жарочный шкаф. Выдерживают до мягкости, периодически поливая соком. Подают с жареным картофелем и зеленым горошком под мясным соком.

Баранина 220, масло сливочное 30, сок мясной или бульон

50, картофель 150, горошек зеленый 60, перец черный, лавр, соль.

Пудинг из инжира по-креольски

Желтки яиц растирают с сахаром, добавлят растопленное сливочное масло, размягченный в молоке белый хлеб, молоко и сушеный, мелко нарубленный инжир. Все хорошо перемешивают и вводят взбитые с сахаром белки. Форму для пудинга смазывают маслом, посыпают панировочными сухарями, заполняют пудинговой массой и выдерживают на водяной бане в течение 2 часов.

Сахар 30, яйца 2 шт, масло сливочное 60, хлеб белый без корки 120, инжир 250, молоко 250, сухари панировочные 10.

Рис с бананами по-венесуэльски

Варят рассыпчатый рис и сушат его. Ломтики бананов обжаривают в масле и осторожно смешивают с рисом. Перчат и посыпают зеленью петрушки, подают к жареному мясу или рыбе.

Рис 80, масло сливочное или маргарин 20, бананы 80, зелень петрушки 5, перец молотый черный, соль.

Голландская кухня

'Горячая молния'

Яблоки и картофель очищают и нарезают кубиками. Картофель отваривают в мясном бульоне со специями, добавляют яблоки и тушат 10-15 мин, пока не выкипит почти весь бульон. Порционный кусок свиной корейки отбивают, солят, перчат, обваливают в сухарях и зажаривают с обеих сторон. В конце жаренья на сковороду кладут сосиски. Картофель и яблоки перчат, засыпают обжаренными колечками лука, рядом кладут с одной стороны свиную отбивную, а с другой - сосиску.

Свинина 150, сосиски 100, картофель 200, яблоки кислые 200, лук репчатый 100, бульон мясной 300, масло сливочное 20, сухари панировочные, перец молотый черный, соль.

Ножки свиные тушеные

Обработанные свиные ножки разрубают вдоль на две части, кладут в кастрюлю с топленым салом, солят по вкусу и подрумянивают в жарочном шкафу. Затем добавляют нарезанные не очень мелко морковь, корень сельдерея и лук, лавр и черный перец. Спассеровав овощи, вливают красное вино или теплую воду с ложкой уксуса и тушат под крышкой в жарочном шкафу до тех пор, пока мясо не будет отделяться от костей. Во время тушения по мере необходимости подливают воду. Подают с жареным картофелем или макаронами.

Ножки свиные 300, сало свиное 20, лук репчатый 10, морковь 10, корень сельдерея 10, вино 25, черный перец 0,2, лавр, гарнир 150.

Суп из сельдере

Корень сельдерея измельчают на крупной терке, лук шинкуют, все вместе слегка прожаривают в масле, добавляют муку, размешивают и разводят бульоном. Через 10 минут снимают с огня. Сметану и сырой желток разводят холодным бульоном, полученную смесь вливают в суп и заправляют его сыром, солью и лимонным соком.

Сельдерей 50, лук репчатый 10, бульон мясной 250, желток 1/2 шт, сметана 25, масло сливочное 10, сыр тертый 20, мука 10, сок лимонный 3, соль.

Угорь по-голландски

Рыбу целиком варят в воде с добавлением рубленого лука, соли, перца, уксуса, зелени. Затем нарезают на кусочки длиной около 5 см, тушат в полученном бульоне, вынимают и дают жидкости стечь. Подают вместе с отварным картофелем, украсив петрушкой и ломтиками лимона.

Угорь 150, лук репчатый 20, зелень 10, картофель 150, масло сливочное 20, уксус 5, перец черный горошком.

Хот-пот ('Горячий горшок')

Мясо заливают водой в таком количестве, чтобы только покрыть его, кладут специи, солят и варят под крышкой на слабом огне до готовности. Вынув мясо, кладут в отвар мелко нашинкованную морковь. Стушив ее до полуготовности, кладут нарезанный кубиками картофель и нашинкованный лук и продолжают тушить до мягкости. Овощи вместе с соусом превращают в пюре. Мясо нарезают ломтями и подают с гарниром из пюре, полив растопленным маслом и посыпав зеленью петрушки.

Мясо 150, картофель 150, морковь 150, лук репчатый 100, масло сливочное 10, перец горошком, лавр.

Яичница по-деревенски

Ломтики сала-шпик поджаривают с обеих сторон, выкладывают на сковороду крупно нарезанный лук и мелко нарезанный картофель и доводят до готовности под крышкой, дав хорошо зарумяниться. Посыпают слоем тертого сыра и зелени петрушки, поверх него выливают 2 взбитых яйца, сдобренных солью, перцем и мускатным орехом, и запекают в жарочном шкафу. Подают с любым салатом из свежих овощей.

Картофель 250, сыр 40, яйца 2 шт, лук репчатый 25, зелень петрушки 5, сало-шпик 25, орех мускатный, перец молотый черный, соль.

Яйца по-голландски

Яйца, сваренные 'в мешочек', кладут на гренки, поливают голландским соусом и посыпают зеленью петрушки. На гарнир подается пюре из рыбы (сома, судака, камбалы). Соус готовят так:

уксус, черный перец горошком и мелко нашинкованный репчатый лук уваривают до полного выпаривания уксуса; в кастрюльку вливают молоко или сливки, сырые желтки и прогревают, непрерывно помешивая, почти холодное растопленное сливочное масло. Заправляют солью по вкусу и лимонным соком, снова размешивают и процеживают сквозь салфетку. Готовый соус должен быть слегка кисловатым, средней густоты.

Яйца 2 шт, гренки 40, масло сливочное 20, рыба 500, соус голландский 50, зелень петрушки 5. Для соуса: желток 1/2 шт, масло сливочное 5, уксус 2, перец черный горошком 0,2, лук репчатый 5, молоко или сливки 20, лимон 1/10 шт, соль.

Грузинская кухня

Баранина или говядина с фасолью

Баранину или говядину нарезают кусками, посыпают солью, перцем и обжаривают с луком. Добавляют муку и томат-пюре, пассеруют, разводят бульоном до полужидкого состояния. Затем кладут нарезанную кусочками зеленую фасоль, чеснок, кинзу, зелень петрушки, базилик и тушат до готовности.

Баранина (грудинка) 150 или говядина 160, комбижир животный 15, мука пшеничная 5, фасоль зеленая 90, томат-пюре 15, лук репчатый 40, чеснок 3, перец, зелень, соль.

Бастурма грузинское блюдо

Говяжье филе нарезают кубиками (по 30 г) и маринуют в глиняной посуде с добавлением рубленого лука, соли, черного перца 2-3 дня; после этого мясо нанизывают на вертел и жарят над древесными углями, периодически смазывая топленым маслом. Гарнир тот же, что и к шашлыку по-кавказски.

Говядина (филе) 310, лук репчатый 40, уксус винный 10, масло топленое 5, гарни 150, специи, соль.

Буглама (баранина, тушеная со специями)

Баранину нарезают кусками по 25-30 г и тушат в жире 10 мин. Затем добавляют нашинкованный лук, тушат до готовности, вливают немного бульона и заправляют настоем имбиря или шафрана, чесноком, эстрагоном, кинзой, укропом, мятой, зелеными плодами ткемали, солью и перцем.

Баранина 220, сало баранье 10, лук репчатый или зеленый 130, чеснок 2, ткемали 60, перец стручковый 0,5, настой имбиря или шафрана 1, эстрагон, кинза, мята, укроп, соль.

Гадазелили (сыр молотый с мятой)

Свежий или предварительно вымоченный имеретинский сыр нарезают тонкими ломтями, опускают в горячее молоко и прогревают, не доводя до кипения, пока не образуется тягучая масса. Затем сыр укладывают в глубокую посуду, смешивают с рубленой мятой и придают изделию форму лепешки. При подаче

сыр поливают молоком, в котором он прогревался.

Сыр имеретинский молодой или сулугуни 200, молоко 50, зелень мяты 3.

Гарниры к шашлыкам, филе на вертеле, басстурме

Зеленый лук нарезают кусочками длиной 5-6 см. Репчатый лук шинкуют тонкими кольцами. Лимон нарезают дольками. Баклажаны надрезают вдоль и, удалив семена, закладывают в разрез тонко нарезанноне курдючное сало, заправленное рубленой зеленью, стручковым перцем и солью; подготовленные баклажаны нанизывают поперек на вертел и жарят над раскаленными углями. Помидоры также жарят на вертеле.

Варианты гарниров к шашлыкам:

1 вариант - лук репчатый 60, лимон 1/3шт.

2 вариант - лук зеленый 40 или репчатый 35, огурцы соленые 80 или помидоры 85.

3 вариант - лук зеленый или репчатый 50, баклажаны 100, сало баранье или курдючное 10, зелень 3, помидоры 50, перец стручковый, соль.

Гоми (каша)

Пшено постепенно всыпают в кипящую воду и варят, беспрерывно помешивая. Незадолго до конца варки всыпают кукурузную муку; быстро и тщательно перемешав, доводят блюдо до готовности на слабом огне под крышкой. Гоми должно иметь консистенцию вязкой каши. Подают гоми в горячем виде вместо хлеба.

Мука кукурузная 100 (или пшено 80 и мука кукурузная 25), вода 300.

Джонджоли

Маринованные джонджоли заправляют зеленым или репчатым луком, растительным маслом и уксусом.

Джонджоли маринованные 140, лук зеленый 25, уксус винный 5, масло подсолнечное 10.

Зеленое лобио с мясом

Подготовленную говядину или баранину нарезают кусками (по 30-35 г), посыпают солью, перцем, обжаривают в сотейнике под крышкой, добавляют шинкованный репчатый лук и тушат 15 мин. После этого вливают немного бульона или кипятка, кладут нарезанную стручковую фасоль и тушат под крышкой до готовности. Заправив рубленой зеленью мяты, кинзы, петрушки, толченым чесноком, черным перцем и солью, тушат лобио 5 мин, отставляют сотейник на борт плиты и выдерживают 25-30 мин.

Говядина (покромка, лопатка) 220 или баранина (грудинка) 260, фасоль стручковая 210, лук репчатый 40, жир животный 15, чеснок 4, зелень 10, перец, соль.

Зеленое лобио с уксусом

Стручковую фасоль отваривают и заправляют маслом, уксусом, солью, специями и зеленью.

Капуста маринованная по-грузински

Капусту с кочерыжкой крупно нарезают, укладывают в бочонок вперемешку со свеклой, нарезанной ломтями, зеленью сельдерея и петрушки, солят, посыпают красным молотым перцем, заливают уксусом и кипятком и ставят в теплое место, пока овощи не начнут закисать. После этого бочонок переносят в холодное помещение. Подают капусту без свеклы.

Капуста 230, свекла 20, уксус винный 10, перец молотый 0,5, зелень сельдерея и петрушки 10, соль.

Каурма

Баранину нарезают кусками (по 20-25 г), обжаривают в сотейнике, добавляют репчатый лук, бульон и тушат под крышкой. Затем кладут томат-пюре или часть предусмотренных по норме помидоров. Через 10 мин разводят бульоном или кипятком и заправляют толченым чесноком, помидорами, перцем, рубленой зеленью, солью, кипятят еще 5 мин, после чего сотейник отставляют на борт плиты и выдерживают еще 25-30 мин. При подаче посыпают рубленой зеленью.

Баранина 260, жир животный 15, лук репчатый 130, томат-пюре 20, или помидоры 60, мука 2, уксус (3%) 5, чеснок 3, зелень 6, специи, соль.

Корейка на вертеле

Баранью или свиную корейку нарезают по 2 куска на порцию с реберными костями, посыпают солью, перцем и жарят на вертеле над горячими углями. Гарнир как к шашлыку.

Баранина (корейка) 380, или свинина (корейка) 320, зелень петрушки 10, соус ткемали 50, или сок гранатовый 30, перец, соль.

Красное лобио с маслом

Предварительно замоченную фасоль отваривают, отцеживают и заправляют пассерованным луком, рубленой зеленью, перцем, солью.

Фасоль красная 60, лук репчатый 60, масло растительное 10, зелень петрушки, кинзы 10, перец, соль.

Купаты по грузински

Сырую свинину пропускают через мясорубку, добавляют рубленый лук, чеснок, корицу, гвоздику, гранат или барбарис, тмин, перец, соль. Полученным фаршем наполняют кишки; завязав концы колбасок и придав им форму подковы, жарят над горячими углями.

Свинина жирная 250, лук репчатый 25, чеснок 2, кишки

свиные сухие 5, гранат 10, или барбарис в зернах 15, специи.

Купаты по-имеретински

Очищенные свиные субпродукты ошпаривают, нарезают мелкими кусочми и заправляют зеленью, луком, чесноком, барбарисом или гранатом, перцем, солью. Полученным фаршем наполняют кишки. Купаты обжаривают и подают с нарезанными кольцами репчат м луком и соусом ткемали.

Субпродукты свиные и кишки 225, зелень сушеная (кинза) 1, барбарис 10 или гранат 15, чеснок 4, лук репчатый 25, соус ткемали 50, перец, соль.

Курица по-мингрельски

Порционные куски курятины обжаривают и тушат вместе с пассерованным луком, о ченными орехами и зеленью мяты. В соус, полученный при тушении, перед подачей вводят желтки, разведенные уксусом, соль.

Курица 220, масло топленое 30, лук репчатый 60, яйца (желтки) 10, уксус винный 15, зелень мяты 5, соль.

Курица фаршированная

Тушку курицы фаршируют отварным рисом с размельченным кизилом, солью и пассерованным на масле луком, зашивают и жарят над углями.

Курятина 220, кизил ссушеный (без косточек) 30, рис 20, лук репчатый 15, масло сливочное 20, соль.

Лобио по-грузински с яйцом

Нарезанную кусочками стручковую фасоль и нашинкованный лук солят, посыпают перцем и припускают в жире с небольшим количеством бульона; добавляют кинзу, зелень петрушки, базилик и доводят до готовности. Затем заливают взбитыми яйцами и запекают в жарочном шкафу.

Фасоль стучковая свежая 225 или консервированная 200, масло сливочное или топленое 30, яйцо 2 шт, лук зеленый 50, или репчатый 40, зелень 10, перец, соль.

Мужужи (холодный густой суп из субпродуктов)

Разрезанные пополам свиные ножки с кожей (трубчатые кости удалены), нарезанные уши и хвосты закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят 30-40 мин. Затем мясные продукты перекладывают в другую посуду, заливают процеженным бульоном и, добавив коренья, лук, специи, соль, варят до готовности. Подают в холодном виде (бульон желеобразный).

Ноги, свиные уши, хвосты 230, лук репчатый 15, морковь 10, уксус винный 20, перец душистый 0, 5, лавр, гвоздика, корица, чеснок 2, соль.

Мчади (кукурузная лепешка)

Из кукурузной муки тонкого помола замешивают на теплой воде тесто. Разделывают круглые лепешки и выпекают их в жарочном шкафу.

Мука кукурузная 100, вода 100.

Овощи с ореховым соусом

Шпинат, свекольную ботву, крапиву, дикорастущую спажу, у которой удаляют твердые части стеблей, тщательно перебирают, промывают и пропускают в небольшом количестве кипящей воды, затем отжимают и рубят. Белокочанную капусту шинкуют и отваривают. Стручковую фасоль очищают от прожилок, обламывают кончики, крупно нарезают и тоже отваривают. Картофель и свеклу варят в кожуре, очищают и нарезают омтиками. Баклажаны с кожицей нарезают кубиками и отваривают. Кежерапхали очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками, листья и стебли мелко шинкуют. Цветную капусту отваривают, охлаждают и разбирают на мелкие кочешки. Красную фасоль, предварительно замоченную, отваривают и немного разминают. Готовят соус: грецкие орехи мелко толкут вместе с чесноком, перцем, солью, добавляют мелко шинкованный лук, зелень кинзы (кориандр), укроп, разводят уксусом и все тщательно перемешивают (орехи должны стать белыми). Полученной массой заправляют овощи любого из названных выше видов. Подают в качестве холодной закуски, полив соусом и ук расив зеленью.

Шпинат 300 или ботва свекольная 250, или капуста белокочанная 150, или капуста цветная 250, или фасоль стручковая свежая 140, или фасоль консервированная 180, или спаржа дикорастущая 180, или крапива 270, или картофель 150, или кежера-пхали (кольраби маринованная) 170, или баклажаны 180, или свекла 140, или фасоль красная 60; для соуса: орехи грецкие 30, лук репчатый 20, уксус винный 10, чеснок 3, зелень 10, специи, соль.

Овощи с соусом сацебели

Картофель и овощи, сваренные и охлажденные, нарезают ломтиками, отварную тыкву - кубиками. Листья шпината либо свеклы крупно нарезают и отваривают. Охлажденные овощи и картофель кладут в салатник, поливают соусом сацебели и посыпают зеленью петрушки или зеленым луком.

Картофель 150 или капуста белокочанная 150, или капуста цветная 150, или спа жа 170, или брюква 150, или фасоль красная 70, или свекла 150, или шпинат 300, и и свекольная ботва 160, или фасоль стручковая 170, или тыква 210, соус сацебели 50, зелень петрушки.

Рыба, жареная на вертеле

Порционные куски обработанной рыбы нанизывают на вертел, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят над древесными углями. На гарнир подают репчатый лук, лимон или гранатовый сок, зелень.

Осетрина (белуга, севрюга или лосось) 190, сметана 5, лук репчатый 80, лимон 20, сок гранатовый 50, зелень петрушки 10, соль.

Сациви из баклажанов

Баклажаны, обрезав концы, надрезают вдоль, обдают кипятком, выдерживают в нем 5 мин. Затем выкладывают под пресс на 30-40 мин, после чего фаршируют половиной набора продуктов, указанных в раскладке. Оставшиеся продукты разводят слабым раствором уксуса, добавляют соль, заливают ими фаршированные баклажаны и маринуют 2-3 дня. Подают как холодную закуску.

Баклажаны 200, орехи грецкие 20, лук репчатый 15, чеснок 4, перец молотый красный 0,5, зелень сушеная 10, уксус 50, соль.

Сациви из птицы [I]

Обработанную птицу варят до полуготовности, солят, смазывают жиром и обжаривают в жарочном шкафу до готовности. Затем тушку рубят на порции. Готовят соус: мелко нарубленный лук пассеруют, через 10 мин вводят муку и постепенно разводят бульоном; после этого добавляют уксус, соль, рубленую и толченую зелень, толченый чеснок хмели-сунели (сушеную зелень). В полученном соусе проваривют птицу в течение 5-10 мин, после чего добавляют толченые со стручковым красным перцем орехи, разведенные настоем шафрана и бульоном (из орехов предварительно отжимают ореховое масло), и снимают сациви с огня. Подают как холодную закуску, сбрызнув ореховым маслом.

Индейка или курица 220, для соуса: орехи грецкие 80, масло сливочное 10, лук репчатый 40, мука пшеничная 3, чеснок 3, уксус винный 10, зелень свежая (кинза) 5, хмели-сунели 0,2, шафран, специи, соль.

Сациви из птицы [II]

Порционные куски отваренной до полуготовности птицы обжаривают в жарочном шкафу. Подают в холодном виде под соусом сациви.

Курица, утка, индейка, гусь 200, сациви 150.

Сациви из рыбы

Порционные куски жареной рыбы заливают соусом сациви.

Осетрина 160, или судак 150, масло хлопковое или подсолнечное 10, мука пшничная 5, соус сациви 100.

Солянка по-грузински

Мясо нарезают мелкими кусочками, посыпают солью, перцем, обжаривают вместе с луком, добавляют томат-пюре, затем муку пассеруют, разводят бульоном до полужидкого состояния, заправляют чесноком и винным уксусом. Затем вводят остальные продукты, указанные в раскладке, и тушат до готовности.

Говядина (филе) 160, комбижир животный 20, лук репчатый 40, огурцы соленые 40, томат-пюре 25, соус 'южный' 10, уксус винный 5, мука пшеничная 5, каперсы 10, чеснок 3, перец, соль.

Соус сацебели

Толченые орехи разводят уксусом, добавляют бульон (мясной - для мясных блюд, рыбный - для рыбных) или кипяченую воду, рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

Орехи грецкие 200, лук репчатый 210, уксус винный 200, чеснок 20, перец молот й красный 1, зелень мяты и кинзы 35, бульон или вода 500, соль 20.

Соус сациви

Мелко рубленый лук и чеснок пассеруют в сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона; добавляют муку, разводят бульоном, проваривают и снимают посуду с огня. Толченые орехи смешивают с сушеной и свежей зеленью, молотым красным перцем, яичными желтками, настойкой шафрана и кипяченым винным уксусом со специями. Полученную смесь вводят в пассеровку и, помешивая, нагревают, не доводя соус до кипения.

Масло сливочное 100, орехи грецкие 300, лук репчатый 250, мука пшеничная 30, яйца (желтки) 3шт, чеснок 20, уксус винный 100, гвоздика 2, корица 2, перец красный 5, лавр, шафран, зелень свежая 20, зелень сушеная 2, бульон 500, соль 20.

Соус ткемали

Плоды ткемали перебирают, промывают, отваривают в небольшом количестве воды и протирают через сито. Массу разводят отваром, посыпают рубленой зеленью, чесноком, перцем и солью, доводят до кипения и охлаждают. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны. Подается к разнообразным отварным и жареным мясным и рыбным блюдам.

Ткемали (плоды) 70, чеснок 3, зелень 10, перец стручковый свежий 5 или сухой 0,4, соль 1,5.

Сулугуни жареный

Молодой сыр сулугуни обваливают в муке и жарят на сковороде. Подают, посыпав зеленью.

Сулугуни 200, мука пшеничная 4, масло топленое или сливочное 10, зелень. Если на вертеле, то обваливать в муке не надо.

Суп из красного лобио

В сваренную до полуготовноссти фасоль добавляют сырой рубленный репчатый лук и чеснок, доводят фасоль до готовности, процеживают и протирают, постепенно разводя массу отваром. Заправляют толчеными орехами, уксусом, руленой зеленью, перцем, солью.

Фасоль красная 100, лук 20, орехи грецкие 30, уксус винный 10, чеснок 2, перец, укроп, кинза, зелень петрушки, соль.

Суп из курицы с орехами

В куриный бульон с сырым луком кладут толченые орехи, отварную курицу, уксус, зелень петрушки и кипятят. Подают, посыпав зеленым луком.

Курица 140, масло сливочное 10, лук репчатый 15, лук зеленый 10, орехи грецкие 30, уксус винный 10, зелень петрушки 10, корица, соль.

Филе на вертеле

Вырезку (хвостовую часть или целую) зачищают, солят и жарят на вертеле над древесными углями, время от времени смазывая сливочным маслом. Гарнир тот же, что и к шашлыку по-кавказски.

Мясо 240, масло сливочное 5, лук репчатый 25, гарнир 150, зелень 10, соль.

Форель с орехами

Обработанную рыбу отваривают в подсоленной воде. Подают в холодном виде, оформив зеленью. Отдельно подают соус, приготовленный из толченных и протертых орехов, разведенных холодным раствором соли.

Форель 320, орехи (ядро) 30, зелень 10, соль.

Харчо по-грузински

Грудинку (кость предварительно удаляют) рубят вместе с хрящами кусочками по 25-30 г, заливают холодной водой и варят, периодически снимая пену. Затем кладут замоченный в воде рис, пассерованный лук, доводят блюдо до готовности, заправляют соусом ткемали, рубленой зеленью кинзы, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, лавром, солью и кипятят еще 3-5 мин.

Говядина 190, или баранина 180, рис 25, жир животный 10, лук репчатый 30, чеснок 3, томат-пюре 10, ткемали 10, или лаваш кислый 4, хмели-сунели 0,4, специи, перец стручковый, кинза 10, соль.

Хачапури (ватрушка с сыром)

Готовят кислое (опарное) тесто. Раскатывают круглую лепешку, на середину кладут начинку из рубленого сыра, смешанного с яйцом, защипывают тесто, придают изделию квадратную форму, смазывают яйцом и выпекают. Готовую ватрушку смазывают маслом.

Мука пшеничная 100, молоко или вода 25, яйцо 1/2 шт, дрожжи 3, масло топленое 10, сахар 5, сыр имеретинский 50.

Хаши (густой суп)

В кастрюлю кладут пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, сверху - разрубленные и промытые говяжьи ноги, нарезанные кусками рубец, сычуг и припускают под крышкой на сильном огне в собственном соку. После того, как в кипит весь выделившийся сок, постепенно вливают кипяток и варят до тех пор, пока мякоть и хрящевые части не будут свободно отделяться от костей. За 15-20 мин до готовности закладывают замоченный в молоке белый хлеб (без корок), сливочное масло (если нет почечного), соль и специи. К супу отдельно подают толченный с солью чеснок, разведенный небольшим количеством бульона.

Ноги говяжьи 200, рубец 250, сычуг 100, бульон 150, чеснок 10, сало почечное 20, масло сливочное 10, хлеб белый 25, молоко 30, специи, соль.

Хинкали (пельмени)

Замешивают крутое тесто. Готовят фарш из продуктов, указанных в раскладке, заворачивают его в тесто, придавая изделию грушевидную форму (вес 1 шт - 75 г). Отваривают в подсоленной воде.

Мука 30, вода 10, соль 0,5; для фарша: баранина 20, лук репчатый 5, перец молотый черный 0,3, зелень 0,7, бульон 10; для комбинированного фарша: говядина 10, свинина 10, лук репчатый 5, перец молотый черный 0,3, зелень 0,7, соль 0,5, бульон 7.

Цоцхали (рыба под соусом)

Мелкую рыбу отваривают в соленой воде. Подают в холодном виде с соусом ткемали или сацебели, оформив зеленью.

Рыба 250, соус 50, зелень 10, соль.

Цыплята на вертеле

Тушку цыпленка обрабатывают и солят; заправляют ножки в кармашек, смазывают сливочным масслом и жарят на вертеле. Отдельно подают соус ткемали.

Цыпленок 1шт, масло сливочное 5, соус ткемали 75, соль.

Цыплята табака

Тушку цыпленка обрабатывают, разрезают грудку вдоль, заправляют ножки в кармашек и пластают. Посыпают солью, смазывают сметаной и жарят в масле под прессом. Отдельно подают толченый чеснок или ткемали, салат или соленья.

Цыпленок 1шт, масло топленое 15, сметана 10, чеснок 5, или ткемали 50, гарнир 150, соль.

Чанахи

В глиняный порционный горшок кладут нарезанный кубиками картофель, смешанный с шинкованными луком, сверху - 2 куска баранины и баклажаны, фаршированные курдючным салом с перцем и зеленью, вливают томат-пюре, разведенный бульоном с чесноком, и добавляют соль и специи. Тушат чанахи в жарочном шкафу. Незадолго до готовности вводят помидоры.

Баранина 150, картофель 130, помидоры 25 или томат-пюре 15, баклажаны 60, сало курдючное 20, лук репчатый 15, кинза и зелень петрушки 10, чеснок 4, лавр, перец, соль.

Чахохбили

Порционные куски птицы или дичи солят, обжаривают и тушат с пассерованным луком в томатном соусе, с вином или винным уксусом, соком лимона, зеленью и специями до готовности.

Утка 230 или фазан (курица, цыпленок) 220, или индейка 200, или гусь 250, масло топленое или маргарин сливочный 20, лук репчатый 100, томат-пюре 20, или помидоры свежие 40, мука 5, вино столовое белое или уксус винный 10, лимон 20, зелень 10, специи, соль.

Чихиртма

Рубленый репчатый лук пассеруют в сливочном или топленом масле, добавив муку, продолжают пассерование 2-3 мин, разводят бульоном, кипятят и отстаивают, затем постепенно вводят желтки, смешанные с настойкой шафрана, уксус и свежую рубленую кинзу. Чтобы желтки не свернулись, заправленный суп не доводят до кипения. При подаче в тарелку кладут 2-3 куска отварной курицы или баранины и посыпают зеленью.

Курица 140, или баранина 120, бульон 200, яйцо 1шт, масло сливочное или топленое 15, мука пшеничная 5, лук репчатый 40, уксус винный 10, шафран, кинза.

Шашлык по-кавказски

Куски баранины или свинины (весом по 35-40 г) солят, нанизывают на шпажку и жарят над древесными углями. На гарнир подают зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами, лимон или ткемали. Кроме того, можно подать жаренные на вертеле помидоры или баклажаны, а также соления (баклажаны предварительно фаршируют курдючным салом с солью, перцем и зеленью). При подаче украшают зеленью петрушки.

Баранина 240 или свинина 220, лук зеленый или репчатый 25, специи, гарнир 150, лимон 1/4 шт, или ткемали 30, соль. Старое мясо маринуют.

Шпинат и яйцом

Шпинат варят, отжимают, заправляют пассерованным луком, зеленью, солью и перцем, кладут на сковородку, заливают

яйцами, смешанными с рубленой зеленью, и запекают.

Шпинат 22, масло сливочное 30, яйцо 1,5 шт, лук зеленый 25, или репчатый 20, зелень петрушки, кинза, базилик, перец, соль.

Датская кухня

Курица соленая с ананасом

Воду кипятят с солью и сахаром и охлаждают. Курицу потрошат, вымывают, разделяют на порции и выдерживают в приготовленном расоле в теч 2 дней, время от времени переворачивая. Затем тушку вынимают, отваривают в небольшом количестве воды, снимают с нее кожу и мякоть отделяют от костей. Майонез смешивают со сливками и добавляют немного ананасового сока. Куски курицы укладывают на листья салата, посыпают их тертым ананасом и поливают соусом. Отдельно подают запеченный картофель.

Курица 200, ананас 200, майонез 20, сливки 20, салат зеленый 10, соль, сахар.

Овощи с салом-шпик по-датски

Морковь разрезают вдоль, лук-порей нарезают кусочками по 2 см, савойскую капусту разделяют на мелкие части, картофель очищают и нарезают кубиками; все овощи обжаривают в растительном масле, затем перекладывают в сотейник, приправляют солью, черным молотым перцем, добавляют крупно нарезанный репчатый лук, измельченные листочки тмина, сверху кладут куски мяса или сала-шпик, вливают воду и тушат в жарочном шкафу в течение 1 часа.

Капуста савойская 50, картофель 80, морковь 30, лук-порей 30, салошпик 50, лук репчатый 60, масло растительное 20, перец молотый черный, тмин, соль.

Огурцы по-датски (вариант 2)

Тщательно измельченную семгу протирают сквозь редкое сито; добавив сливочное масло и сливки, готовят пюре и заправляют его по вкусу. Маринованную сельдь и яйца, сваренные вкрутую, мелко нарезают, смешивают с пюре и вливают несколько капель уксуса. Свежие огурцы очищают и, выскоблив из них семена, начиняют готовым пюре. При подаче посыпают тертым хреном.

Огурцы свежие 50, семга 20, сельдь маринованная 10, яйцо 1/3 шт, масло сливоч ое 5, сливки 10, хрен 2, уксус 2.

Салат датский (обновленный вариант)

Макароны отваривают в соленой воде. Морковь и корень сельдерея, нарезанные кубиками, и цветную капусту, разобранную на кочешки, отваривают в подсоленной воде, не давая развариться. Охлажденные овощи перемешивают с макаронами, заправляют майонезом, растительным маслом,

уксусом, горчицей и добавляют нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Макароны 80, морковь 30, сельдерей (корень) 20, капуста цветная 50, ветчина 80, масло растительное 10, уксус 5, майонез 10, горчица 2, соль.

Филе свиное фаршированное

Филе разрезают вдоль, отбивают, кладут на него размягченный чернослив и нарезанные дольками яблоки. Подготовленное мясо скатывают по длине куска в виде рулета и крепко перевязывают ниткой. Получившийся рулет обжаривают в сильно разогретом жире, затем солят, добавляют воду, поливают раствором крахмала в сливках и тушат до готовности. Рулет освобождают от нитки, нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 см, поливают соусом и подают с картофелем или рассыпчатым рисом.

Филе свиное 200, яблоки 30, чернослив 20, масло сливочное 15, сливки 50, бульон 100, крахмал, соль.

Цыпленок по-датски

Тушку цыпленка солят, кладут в кастрюлю с маслом, подрумянивают со всех сторон, периодически поливая белым вином, пока мясо не станет мягким. Готовую тушку кладут на блюдо, предварительно удалив кости. На гарнир помидоры, фаршированные мелким поджаренным в масле картофелем, припущенным зеленым луком, хлебными крошками и тертым сыром.

Цыпленок 220, масло сливочное 30, вино сухое белое 50, помидоры 100, крошка хлебная 20, сыр тертый 10, зелень петрушки 5, лук зеленый 20, картофель 100, соль.

Египетская кухня

Баклажаны по-арабски

Баклажаны разрезают по длине пополам, отделяют ножом мякоть от кожицы. Пассеруют на сливочном масле мелко нарезанный лук, затем добавляют мелко резанный чеснок, морковь и вареный сельдерей, вынутую из баклажан мякоть солят и все хорошо перемешивают. Полученным овощным фаршем заполняют кожурки баклажан и раскладывают их на смазанной маслом сковороде или противне. Каждую половинку баклажана закрывают ломтиком помидора и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Запекают в жарочном шкафу 20 мин, подают в холодном виде.

Баклажаны 200, масло оливковое 30, морковь 20, сельдерей 20, помидоры 50, лук репчатый 30, чеснок 4, зелень петрушки 3, соль.

Барабулька по-александрийски

Помидоры очищают от кожицы и семян, разрезают каждый на

четыре части и варят на слабом огне в растительном масле, приправленном толченым чесноком, солью и рубленой петрушкой. Рыбу панируют в муке и обжаривают в растительном масле. Половину приготовленных помидоров кладут на овальное блюдо, сверху помещают барабульку, покрывают оставшимися помидорами, посыпают сухарями, рубленой петрушкой и подрумянивают в жарочном шкафу.

Барабулька 150, помидоры 80, чеснок 2, масло растительное 20, петрушка рубленая 5, сухари 5, соль.

Баранина с черносливом

Мясо нарезают узкими длинными полосками (1х5 см). Мелко нарезанный лук пассеруют в сливочном масле, обжаривают там же мясо, присыпают мукой, солью, перцем и корицей, перемешивают, подливают столько воды, чтобы она покрыла мясо, и доводят до готовности на слабом огне. За 20 мин до подачи кладут замоченный накануне чернослив (косточки удаляют), заправляют сахаром. Подают с рассыпчатым рисом.

Баранина 150, лук репчатый 40, масло сливочное 10, мука 5, чернослив 30, сахар 2, корица, перец молотый черный, соль.

Плов по-египетски

Обжаренный (без масла) отварной рис, нарезанную ломтиками и припущенную с маслом куриную печенку, нарезанную кубиками вареную ветчину и нарезанные ломтиками свежие грибы перемешивают, заливают горячим бульоном или водой, доводят до кипения, солят и тушат под крышкой в жарочном шкафу 15-18 мин.

Рис 50, масло сливочное 20, лук репчатый 5, печенка куриная 10, ветчина 20, грибы 30, бульон 100, соль.

Салат 'Порт-саид'

Очищенный и нарезанный лапшой корень сельдерея, нарезанные кусочками бананы, кубиками - яблоки, соломкой салат перемешивают, заправляют майонезом, в который добавлены мелко нарубленные свежие помидоры. Подают блюдо в кожуре банана, украсив листьями салата.

Сельдерей 40, бананы 40, яблоки 40, салат 20, майонез 40, свежие помидоры 20.

Салат арабский

Апельсины очищают и нарезают так же как и лук, тонкими пластинами, смешивают с маслинами, из которых удалены косточки. Поливают маслом, заправляют солью и перцем.

Апельсины 180, лук репчатый 40, маслины 40, масло растительное 15, перец молотый черный, соль.

Салат египетский 2

Помидоры очищают от кожицы, удаляют семена, мелко

нарезают, смешивают с нашинкованным луком, толчеными фисташками, солью и молотым красным перцем. Смесь должна постоять 10 мин, после чего салат готов к подаче на стол.

Фисташки 60, помидоры 120, лук репчатый 25, перец красный молотый, соль.

Тамийя (крокеты из фасоли)

Фасоль, замоченную накануне приготовления блюда, растирают в ступке с репчатым луком, предварительно нарезанным кружочками и поджаренным в растительном масле, чесноком и мелко нарезанной зеленью петрушки. Все это размешивают с яйцом, приправляют солью, черным и красным молотым перцем. Из полученной массы формуют шарики величиной с грецкий орех и поджаривают их на горячем растительном масле до бронзового цвета. Крокеты подают с салатом из помидоров и лабаном (йоргутом).

Фасоль 150, лук репчатый 80, чеснок 5, зелень петрушки 30, яйцо 1шт, масло растительное 10, перец молотый красный и черный, соль.

Цыпленок по-александрийски

Масло растапливают с медом и вливают половину его в отверстия, сделанные острым ножом в грудке и ножках цыпленка. Остальную смесь разбавляют розовой водой и обильно поливают ею всего цыпленка изнутри, предварительно разрезав тушку вдоль. Обжаривают в жире до золотистого цвета. Перед подачей посыпают молотыми фисташками и имбирем.

Цыпленок 350, мед 20, масло сливочное 15, вода розовая 3, фисташки 5, имбирь 1, жир для жаренья 20.

Цыпленок по-каирски

Филе и ножки цыпленка обжаривают на оливковом масле; когда они подрумянятся, добавляют мелко нарезанный лук, вареную ветчину, свежие грибы и ароматическую зелень, заливают бульоном и проваривают. Затем прибавляют мелко нарезанные помидоры, солят и тушат 15-20 мин до мягкости. Готовые куски филе и ножки можно подать без гарнира или загарнировать заправленной маслом домашней лапшой. Отдельно подают зеленый салат.

Цыплята 220, масло оливковое 20, лук репчатый 10, ветчина 10, грибы свежие 30, помидоры 30, лапша домашняя 50, масло сливочное 10, салат зеленый 30, зелень, соль.

Яйца по-египетски

Лук репчатый и лук порей нарезают кольцами, пассеруют на сливочном масле до мягкости, посыпают солью и черным молотым перцем, добавляют белый соус; полученную смесь выкладывают на смазанную сливочным маслом сковороду,

заливают яйцами и запекают в жарочном шкафу.

Яйца 2 шт, масло сливочное 25, лук репчатый 25, лук порей 25, соус белый 25, соль.

Индийская кухня

Барашек со шпинатом
по-пенджабски

Мелко нарубленный лук обжаривают в сильно разогретом растительном масле, добавляют куркуму и тушат на слабом огне 3-4 мин. Кладут мясо, вливают немного воды и тушат под крышкой 1 час. Затем добавляют мелко нарезанный свежий шпинат, имбирь, тмин, зерна горчицы, йогурт, красный молотый перец, соль все хорошо перемешивают и тушат под крышкой еще 15-20 мин, время от времени встряхивая кастрюлю и обавляя по мере необходимости воду. Блюдо должно быть густым, кашеобразным. К барашку подают рассыпчатый рис.

Баранина 150, шпинат 200, йогурт 15, масло растительное 20, лук репчатый 50, куркума 1, кориандр 2, имбирь 2, перец молотый красный 1, тмин 0,5, зерна горчицы 2, соль.

Мясо 'Карри'

Мелко нарезанный лук и чеснок жарят в жире до золотистого цвета, вводят карри, 3 мин держат на слабом огне, добавляют томат-пасту. Кладут мясо, вливают йоргурт, солят и тушат до готовности.

Баранина 150, лук репчатый 30, чеснок 2, томат-паста 10, йоргурт 50, порошок 'карри' (или перец) 2, соль.

Пелло (свинина с рисом и
ананасами)

Мясо, нарезанное кусочками, обжаривают в масле, добавляют кориандр, гвоздику, мелко нарубленный лук и, не переставая помешивать, жарят 10-12 мин. Затем добавляют 1/3 стакана воды и тушат до мягкости. Сваренный рис перемешивают с кусочками ананаса. Мясо с соусом выкладывают в форму для запекания, сверху кладут рис с ананасом, посыпают корицей и кардамоном и сбрызгивают водой. Оставшиес ломтики ананаса смешивают с ананасовым соком, сахаром и слегка подрумянивают на небольшом огне. Этой смесью покрывают поверхность риса. Форму накрывают и ставят в жарочный шкаф на 10 мин.

Свинина нежирная 150, масло сливочное или маргарин 10, лук репчатый 50, рис 60, ананас 50, сок ананасный 10, сахар 10, гвоздика 1 шт, корица 0,2, кориандр молотый 1, кардамон 0,5, соль.

Плов по-индийски

Перебранный и промытый рис засыпают в подсоленный кипяток (воды должно быть много), кипятят 15 мин и сливают воду. Перекладывают рис в сотейник, смешивают со сливочным маслом и подогревают в жарочном шкафу. Подают как горячую закуску.

Рагу овощное 'Карри'

Нашинкованный лук и чеснок обжаривают в масле до золотистого цвета, всыпают порошок 'карри'; выдержав на огне 3 мин, кладут нарезанные помидоры и отварную фасоль, затем мелко нарезанный картофель. Перед подачей добавляют лимонный сок и соль.

Фасоль 50, картофель 50, помидоры 25, масло растительное 10, лук 25, чеснок 2, порошок 'карри' 2, лимон 1/6 шт, соль.

Салат 'Бомбей'

Смешивают листья салата, нарезанные лапшой, сладкий стручковый перец и рис, предварительно сваренный в подсоленной воде; салат обильно посыпают черным перцем и заправляют уксусом, оливковым маслом и солью.

Салат 40, перец сладкий стручковый 40, рис 20, масло оливковое 10, перец молотый черный 0,5, уксус 5, соль.

Салат индийский (вариант 2)

Смешивают рис, сваренный на воде, головки отварной спаржи, сладкий перец, испеченный, очищенный и нарезанный лапшой, яблоки, нарезанные ломтиками; салат заправляют майонезом, солью и черным молотым перцем.

Рис 30, спаржа 20, перец сладкий 30, яблоки 40, майонез 40, перец молотый черный 0,5, соль.

Суп 'Карри'

Мелко нашинкованный лук обжаривают в жире до золотистого цвета, добавляют карри и жарят еще 3 мин. Нашинкованные овощи жарят вместе с кусочками мяса, кладут лавр, соль, вливают воду. Варят на слабом огне, пока вода не выкипит наполовину. После этого мясо вынимают, отвар протирают через сито, заправляют лимонным соком и сметаной. Подают вместе с мясом и рассыпчатым рисом.

Баранина 120, лук 20, петрушка, морковь, сельдерей (корень), жир 8, лавр, кар и 2, лимон 1/6 шт, сметана 20, соль.

Суп куриный по-индийски

Тушку цыпленка мелко рубят, заливают водой, немного солят и варят, по мере необходимости добавляя воду. Хорошо растирают острый стручковый перец, кориандр, черный перец, имбирь и разводят все это небольшим количеством воды до густой кашицы. Лук мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле. Мясо цыпленка и лук кладут в супницу и заливают бульоном с разведенной в нем кашицей из пряностей. Отдельно подают отваренный сухой рис.

Цыпленок 70, лук 20, масло сливочное 5, перец стручковый 2, имбирь, кориандр, перец, соль.

Фасоль запеченная

Фасоль промывают и заливают холодной водой на 4-5 часов.

Затем воду сменяют, добавляют морковь, сельдерей, лук, нарезанный кубиками, и варят до мягкости. Сваренная фасоль должна быть густой. Пассеруют на сливочном масле лук, красный молотый перец и томат-пюре, добавляют эту массу в фасоль и варят 10 мин. Готовую фасоль выкладывают на сковородку и запекают в жарочном шкафу.

Фасоль 100, лук 20, морковь 10, сельдерей (корень) 10, масло сливочное 30, томат-пюре 10, перец молотый красный 1.

Цыпленок по-индийски

Ножки цыпленка и мясо с грудки солят, кладут в кастрюлю с разогретым маслом и подрумянивают; вынув обжаренные куски, в том же масле пассеруют мелкие кусочки или ломтики лука, предварительно ошпаренные и отсушенные, добавляют муку и перец, заливают теплой водой или бульоном, солят по вкусу, размешивают; в полученный соус кладут куски цыпленка, нарезанные ломтиками сладкие яблоки и тушат все до готовности мяса. Подают цыпленка, полив предварительно протертым соусом (он должен быть однородным и не очень густым). Гарнир - рис, плов по-индийски.

Цыпленок 220, масло сливочное 30, лук репчатый 10, мука 10, перец молотый 4, яблоки 20, рис 50, соль.

Шарики ананасные

Муку, яйца, молоко и соль замешивают, добавляют натертый на крупной терке ананас, формуют шарики и жарят их во фритюре. Выкладывают на сито и посыпают сахарной пудрой.

Яйцо 1шт, мука 60, молоко 30, ананас 100, масло растительное 150, пудра сахарная 50, соль.

Иорданская кухня

Колбаски по-иордански

Пропущенную через мясорубку баранину перемешивают с мелко нарезанным репчатым уком, оливковым маслом, солью, молотым черным перцем и зеленью петрушки. Из полученной массы формуют колбаски, панируют их в сухарях, дают подсохнуть и поджаривают на сильно разогретой решетке.

Баранина 150, лук репчатый 50, масло оливковое 20, перец черный молотый, зелень петрушки, соль, сухари 10.

Перец, фаршированный брынзой и яйцами

брынзой и яйцами

Отбирают крепкие и прямые стручки перца. Надрезают верхнюю широкую часть стручка, отгибают ее в виде крышечки, удаляют стержень с семенами, а перец промывают. Брынзу разминают вилкой, выливают в нее яйца и прибавляют молотый красный перец. Все хорошо перемешивают, полученной смесью наполняют подготовленные стручки и накрывают их крышечкой,

чтобы начинка не выпадала при поджаривании. Затем перец обжаривают со всех сторон в сторон в разогретом сливочном масле и доводят до готовности в жарочном шкафу. Блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде (в последнем случае перец обжаривают на растительном масле).

Перец стручковый сладкий 250, брынза 100, яйцо 1 шт, масло 30, перец молотый красный 1.

Рулет 'Бараний рог'

Молодую баранину пропускают дважды через мясорубку с мелкой решеткой и добавляют предварительно замоченный в воде белый хлеб, соль, черный молотый перец, растопленное сливочное масло, измельченный в ступке лавр. Фарш тщательно перемешивают, раскладывают на смоченный водой стол и разравнивают так, чтобы получился прямоугольник. Начинку, состоящую из мелко нарезанных и обжаренных свежих грибов, отварных яиц, зелени петрущки, черного перца и соли, кладут на подготовленное мясо ровным слоем. Затем свертывают рулет, придавая ему форму рога, и уклад вают на смазанный сливочным маслом противень. Запекают рулет в жарочном шкафу, предварительно смазав взбитым яйцом, посыпав сухарями или тертым сыром и полив жиром. На гарнир подают картофельное пюре, жареный картофель, сладкий перец, отварной зеленый горошек с маслом.

Баранина 200, хлеб белый 20, масло сливочное 10, грибы свежие 50, яйцо 1/2 шт, сыр 10, перец молотый черный, лавр, зелень петрушки, жир для поливки 20, соль.

Суп-крем из чечевицы

Отваривают чечевицу, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, доводят все до готовности и протирают через сито. Пассеруют на растительном масле муку; вводят красный и черный молотый перец, разбавляют муку бульоном или чечевичным отваром и соединяют с протертой крупой. Затем суп солят. Подают его с маленькими гренками и мелко рубленными крутым яйцом.

Чечевица 100, лук репчатый 50, чеснок 5, мука 10, масло оливковое 10, гренки 30, яйцо 1/2 шт, перец молотый красный и черный, соль.

Иракская кухня

Голубцы по-иракски

Фасоль отваривают в воде до готовности вместе с с крупно нарезанным репчатым уком, морковью, корнем сельдерея. Готовую фасоль, откидывают на дуршлаг, а затем соединяют с мелко нарезанным спассерованным на оливковом масле репчатым уком, отварным рисом, молотым красным и черным

перцем, солью. Массу тщательно перемешивают. Кочан квашенной капусты разбирают на листья, каждый лист с положенным на него фаршем свертывают в виде сардельки. На дно сотейника укладывают слой нашинкованной квашеной капусты, сверху - голубцы, накрывают их целыми капустными листьями, вливают капустный рассол и часть отвара, в котором варилась фасоль, и тушат на слабом огне. Подают голубцы в холодном виде, загарнировав их красным сладким перцем и полив красной пассеровкой (растительное масло, спассерованное с красным перцем).

Фасоль 50, лук репчатый 100, морковь 40, сельдерей 20, рис 40, капуста квашеная 250, масло растительное 20, перец красный молотый, перец черный молотый, соль.

Кебаб винный из баранины

Мякоть бараньего окорока нарезают кусочками и обжаривают в кастрюле с кипящим бараньим жиром. Затем прибавляют мелко нарезанный репчатый лук, муку, молотый красный перец, томат-пюре, черный перец горошком, лавр, все это заливают вином и теплой водой и варят на слабом огне, пока мясо не станет мягким. На гарнир подают отварной рис или пюре из фасоли.

Баранина 200, жир бараний 20, лук репчатый 20, вино натуральное красное 20, вода 80, мука 10, перец молотый красный 1, перец черный горошком 0,2, томат-пюре 5, лавр, гарнир 200.

Пахлава со сметаной

Тонко раскатанные листы слоеного теста укладывают стопкой на противень. Каждый пятый лист обрызгивают растопленым сливочным маслом, смешанным со сметаной, а каждый десятый, кроме того, посыпают рубленым миндалем и лесными орехами. Подготовленную пахлаву выпекают, охлаждают и пропитывают горячим сиропом (1 стакан сахара на 1 стакан воды). Подают пахлаву через 1 день после приготовления.

Тесто слоеное 1000, масло сливочное 50, сметана 150, миндаль 30, орехи лесные 30.

Суп-пюре из риса иранский

Рис варят на бульоне до пюреобразного состояния, а затем пропускают через протирочную машинку. В полученный суп-пюре кладут отварной рис (его варят отдельно на воде в течение 15 мин) и заправочную смесь из желтков, сливок и соли.

Рис 40, бульон 250, сливки 20, яйцо1/2 шт, масло сливочное 10, рис для засыпки 10, соль.

Финики фаршированные по Иранси

Крупные финики надрезают с одной стороны и вынимают из них косточки. Деревянной ложкой размешивают яичные белки с

сахарной пудрой и толченым миндалем. Полученный фарш закладывают в финики так, чтобы он слегка выступал из надреза.

Финики 50, яйцо 1/2 шт (белок), пудра сахарная 20, миндаль 15.

Ирландская кухня

Айрит стью (баранина с картофелем)

Баранину нарезают кусочками, посыпают солью, перцем, тмином, мелко нашинкованным репчатым луком, кладут в кастрюлю, заливают водой, чтобы она полностью покрыла мясо, и варят на слабом огне под крышкой до полуготовности. Закладывают нарезанный брусочками картофель, остаток лука и доводят до готовности. Мешать нельзя: можно только встряхнуть кастрюлю. Картофель должен развариться и образовать густой соус. Перед подачей всыпают рубленую зелень. Подают блюдо на стол в той же кастрюле.

Баранина 150, картофель 150, лук репчатый 80, зелень петрушки 3, лавр, перец черный молотый, тмин, соль.

Блинчики ирландские

Из молока, яиц, растительного масла, сахарной пудры, муки, рома, специй замешивают тесто (до консистенции густой сметаны) и жарят из него тонкие блинчики. Складывают их стопкой, посыпают сахаром и обкладывают ломтиками лимона.

Молоко 80, яйцо 1шт, растительное масло 16, мука 50, корица, орех мускатный, ром 10, сахарная пудра 20, сахар-песок 30, жир для жарения 20, лимон 1/4 шт.

Паштет 'Один к десяти'

Замешивают тесто и оставляют на доске на полчаса. Мясо мелко нарезают, картофель нарезают кубиками. Смешивают мясо и картофель, кладут в форму для пудинга, заливают крепким мясным бульоном, перчат и солят. Закрывают форму пластом раскатанного теста и пекут паштет в жарочном шкафу на слабом огне 1,5 часа.

Баранина жирная 30, картофель 300, бульон 250, перец черный молотый, соль; для теста: мука 30, масло сливочное 15, яйцо 1/3 шт, соль.

Пикша запеченная по Ирландски

В рис, отваренный в подсоленной воде, добавляют ломтики припущенной пикши (можно морского окуня), сливочное масло и хорошо перемешивают. Массу укладывают на противень, смазанный маслом, на кусочки рыбы кладут дольки крутых яиц, посыпают их солью, перцем. Полив сверху растопленным сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу так, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка. К блюду подают

томатный соус.

Рис отваренный 100, рыба припущенная 150, масло сливочное 50, яйцо 1шт, перец, соль.

Салат картофельный Ирландский

Картофель, сваренный в кожице, очищают, нарезают кубиками и посыпают зеленью петрушки. Заправляют майонезом или сметаной. В салат можно положить нашинкованный репчатый лук или яблоки, нарезанные кубиками.

Картофель 250, майонез или сметана 50, зелень.

Телятина тушеная по-ирландски

Телятину нарезают кубиками, 5-10 мин бланшируют в кипящей воде, затем промывают холодной водой. Лук репчатый и лук-порей, сельдерей (корень), морковь, нарезанные ломтиками, кладут в сильно подогретый жир и обжаривают. Добавляют мясо, посыпанное солью и перцем, все перемешивают и продолжают жарить до тех пор, пока кусочки мяса слегка не зарумянятся. Вливают столько бульона, чтобы мясо было покрыто им, и в закрытой посуде тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем кладут картофель, нарезанный ломтиками, свежую капусту (нарезанную мелкими шашками и бланшированную) и все продолжают тушить на слабом огне до готовности. Подавая на стол, поливают соусом, полученным при тушении.

Телятина 200, масло 10, лук репчатый 15, лук-порей 10, сельдерей 10, морковь 10, картофель 120, капуста 80, перец, соль.

Итальянская кухня новые рецепты

Грудинка баранья

по-флорентийски

Из грудинки удаляют кости, затем тяпкой или тыльной стороной ножа распрямляют ее и приправляют солью и перцем. Шпинат отваривают, обжаривают на сливочном масле и покрывают им мясо, сверху кладут разрезанный пополам помидор. Мясо свертывают, перевязывают и жарят в жарочном шкафу, часто поливая жиром. Добавляют томатный соус, кипятят его несколько мин с грудинкой и процеживают. Грудинку нарезают ломтиками и гарнируют оставшимся шпинатом и картофелем. Отдельно подают соус.

Грудинка баранья 250, шпинат 160, помидоры 40, соус томатный 75, масло сливочное 15, соль.

Макароны по-итальянски

Макароны отваривают в большом количестве подсоленной воды (они не должны быть слишком мягкими). Воду сцеживают, макароны приправляют солью, перцем, мускатным орехом, добавляют сливочное масло и тертый сыр. Перед подачей на стол

посыпают тертым сыром.

Макароны 60, сыр тертый 15, масло сливочное 15, орех мускатный, перец, соль.

Макароны по-милански

Грибы тушат на сливочном масле с добавлением томатного соуса. Отварные макароны смешивают с растопленным сливочным маслом и тертым сыром, укладывают на блюдо, а в середине делают углубление и заполняют его грибами. Отдельно подают томатный соус.

Макароны 60, грибы 30, сыр тертый 15, масло сливочное 20, соус томатный 80.

Макароны по-неаполитански

Говяжий фарш смешивают с томатным соусом, приправляют солью и перцем и прогревают на сковороде. Макароны отваривают. Противень или сковородку посыпают тертым сыром, покрывают слоем макарон, затем слоем сыра и мяса, поливают соусом и ставят на несколько мин в жарочный шкаф. Подают в горячем виде.

Макароны 60, фарш говяжий 60, сыр тертый 30, соус томатный 60.

Маслины по-сицилийски

Из свежих помидоров и красного стручкового перца готовят пюре, заправляют его специями по вкусу и смешивают с предварительно разведенным в воде желатином. Когда пюре начнет застывать, им начиняют маслины без косточек. Это блюдо подается и как самостоятельная холодная закуска, и как гарнир к холодным мясным блюдам.

Маслины 50, помидоры свежие 50, перец красный стручковый 10, желатин 10.

Отбивная из телятины

по-милански

Яйцо взбивают, смешивают с растительным маслом, солят, перчат; смоченную в той смеси отбивную обкатывают в сухарях и тертом сыре и слегка придавливают. Жарят отбивную в смеси растительного и сливочного масла, взятых поровну. На гарнир подают макароны по-милански и томатный соус.

Телятина 160, яйцо 1/2 шт, сухари 5, сыр тертый 5, соус томатный 50, макароны по-милански 80, масло сливочное 10, масло растительное 10, соль.

Пирог яичный по-крестьянски

Тщательно отжатый творог растирают, смешивают с размягченным сливочным маслом, яйцами, мелко нарезанной буженины и сливками, заправляют по вкусу и все тщательно вымешивают. Приготовленную смесь выкладывают в смазанную

маслом форму и ставят на водяную баню в жарочный шкаф. При подаче поливают сметанным соусом.

Яйца 2 шт, творог 100, масло сливочное 20, буженина 20, сливки 20, соус сметанный 20.

Плов по-итальянски

Промытый рис засыпают в кастрюлю, заливают небольшим количеством бульона и варят, помешивая веселкой и постепенно вливая бульон. В готовый рис кладут по вкусу соль, немного шафрана, сливочное масло, тертый сыр и хорошо размешивают. Подают как горячую закуску.

Рис 50, бульон 100, масло сливочное 30, сыр 30, шафран, соль.

Равиоли по-итальянски

(пельмени)

Тесто раскатывают большим тонким квадратом и слегка смачивают водой. Пользуясь кондитерским мешком, через каждые 4 см выкладывают фарш кнелями величиной с г ецкий орех. Сверху укладывают второй слой теста, прижимают его к нижнему слою и нарезают маленькие квадратики, которые отваривают в подсоленной воде в течение 10-12 мин. После этого воду сцеживают, заливают равиоли томатным соусом, тушат еще несколько мин, затем выкладывают их на сковороду или противень, поливают соусом, обильно посыпают тертым сыром и подрумянивают в жарочном шкафу.

Фарш готовят так: говядину мелко нарезают, смешивают со шпинатом, сырым желтком и же тком сваренного вкрутую яйца, добавляют тертый сыр, заправляют солью, перцем, мускатным орехом и перемешивают. Подают в горячем виде.

Тесто пресное 60, фарш 80, сыр тертый 20, соус томатный 100; для фарша: говядина 50, пюре из шпината 40, сырой желток 1/3 шт, желток вареного яйца 1/3, сыр тертый 10, перец, мускатный орех, соль.

Ризотто по-милански (плов)

Мелко нашинкованный лук слегка пассеруют. Рис промывают, отсушивают и добавляют в лук. Прогревают, помешивая, пока рис не станет прозрачным. Вливают бульон, заправляют солью и перцем и тушат до готовности. Половину требуемого по рецепту количества тертого сыра смешивают с рисом. Припущенные шампиньоны и нарезанные ломтиками помидоры кладут в смазанную жиром и обсыпанную тертым сыром форму, сверху плотно укладывают горячий рис, затем форму опрокидывают на подогретое блюдо. Подают к столу, посыпав оставшимся сыром.

Рис 125, лук репчатый 30, масло сливочное 25, сыр тертый

75, шампиньоны 25, бульон 125, помидоры 125, перец, соль.

Ризотто по-пьемонтски (плов)

Рубленый лук слегка обжаривают в сливочном масле, добавляют рис и жарят до тех пор, пока крупа не пропитается сливочным маслом. Вливают частями бульон (бульона должно быть по обьему в два раза больше, чем риса), добавляют шафран, соль, перец, перемешивают и тушат, не накрывая крышкой. Рис должен быть немного разваренным. Перед подачей вводят тертый сыр и сливочное масло, по желанию - ветчину или трюфели.

Рис 80, лук репчатый 30, масло сливочное 20, тертый сыр 15, бульон 100, шафран, перец, соль.

Салат 'Тоска'

Нарезанные соломкой филе отварного цыпленка, сельдерей, свежие отваренные грибы соединяют с каперсами и тертым сыром, заправляют солью и майонезом и перемешивают. Готовый салат украшают помидорами.

Цыпленок 80, сельдерей 30, грибы 30, каперсы 5, сыр тертый 10, майонез 40, помидоры свежие 20, соль.

Салат 'Фигаро'

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезают со омкой, вареную свеклу кружочками. Все хорошо перемешивают и заправляют майонезом и солью. В майонез предварительно добавляют мелко нарубленные, без кожицы и семян, свежие помидоры.

Язык телячий 50, свекла 40, сельдерей 40, салат 20, анчоусы 10, помидоры свежие 40, майонез 50, соль.

Салат итальянский новый вариант

Морковь, сельдерей, картофель, стручки зеленой фасоли и зеленый горошек отваривают. Все овощи, за исключением горошка, нарезают мелкими кубиками. Добавляют мелко нарубленное филе анчоусов и соленые огурцы, нарезанные кубиками. Салат заправляют майонезом и, выложив горкой, украшают вареными яйцами и маслинами.

Картофель 30, морковь 30, сельдерей 30, фасоль зеленая 30, горошек зеленый 10, яблоки 30, филе анчоусов 10, яйцо 1/2 шт, огурцы соленые 10, маслины 5, майонез 60.

Спагетти 'Болонья'

Спагетти отваривают и смешивают с растопленным сливочным маслом и небольшим количеством черного молотого перца. Говяжье филе нарезают соломкой, припускают с небольшим количеством сливочного масла, а затем и с мелко нарезанным луком. Прибавляют мелко нарезанные помидоры, зелень, солят, посыпают черным перцем, вливают одну чашку мясного сока или бульона и варят на слабом огне до готовности

мяса. Затем зелень вынимают, а куски мяса вместе с соусом выкладывают на тарелки и гарнируют спагетти. Отдельно подают тертый сыр.

Спагетти 60, масло сливочное 30, говядина 60, лук репчатый 10, помидоры 20, бульон 50, сыр 30, сок мясной 40, зелень 5, перец черный, соль.

Спагетти 'Ницца'

Отваривают спагетти. Пассеруют на сливочном масле мелко нарезанный лук и чеснок, добавляют мелко нарезанные помидоры, подрумянивают их вместе с луком и вводят спагетти, осторожно перемешивая их. Отдельно подают тертый сыр.

Спагетти 60, масло оливковое 20, лук репчатый 10, чеснок 2, помидоры 20, сыр 20, соль.

Суп 'Минестрон'

Натирают на терке половину полагающейся по рецепту жирной ветчины; постную ветчину нарезают кубиками и оба продукта поджаривают до бледно-желтого цвета с тонко нарезанным луком. Овощи мелко нарезают, добавляют базилик и лавр и обжаривают до желтизны. Ветчину смешивают с овощами, заливают присоленным бульоном, кладут очищенные помидоры (без кожицы), горох, фасоль, рис и варят на слабом огне 45-50 мин. Оставшуюся половину жирной ветчины растирают с чесноком и вводят в суп в самом конце варки. Отдельно подают тертый сыр.

Ветчина жирная 20, ветчина постная 20, лук репчатый 20, морковь 20, капуста белокочанная 30, картофель 30, помидоры свежие 50, горох 10, фасоль 25, чеснок 3, рис 10, сыр 20, базилик 2, лавр, соль.

Суп с хлебом по-итальянски

Хлебные крошки хорошо перемешивают с тертым сыром и взбитым яйцом, солят, перчат, приправляют мускатным орехом и вводят эту смесь при непрерывном помешивании в бульон. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят на слабый огонь на 7-8 мин. Перед подачей помешивают еще раз, чтобы не образовались комки.

Крошки белого хлеба 20, сыр 'пармезан' или иной 210, яйцо 1/2 шт, бульон 400, соль.

Треска 'Мистраль'

Куски трески панируют в муке и обжаривают со всех сторон в глубоком противне или сотейнике. Помидоры, очищенные от зерен и кожицы, нарезают кубиками, обжаривают в растительном масле вместе с мелко нарезанными грибами, солят, перчат, добавляют толченый чеснок и белое вино; все это кипятят несколько минут на слабом огне и, полив полученной смесью

рыбу, посыпают ее сухарями, сбрызгивают оливковым маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Треска 175, помидоры 75, грибы 40, вино сухое белое 25, чеснок 2, масло оливковое 20, сухари толченые 5, соль.

Турнедо 'Россини' (жареное
мясо)

Вырезку режут поперек волокон; ломти мяса слегка отбивают, солят, обжаривают с обеих сторон на масле или маргарине и укладывают на ломтики поджаренного на масле белого хлеба. Сверху кладут по ломтику паштета или ливерной колбасы и украшают четвертушками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Вырезка 160, хлеб белый 100, паштет из гусиной печенки или колбаса яичная ливерная 50, помидоры 100, лимон 1/4 шт, зелень петрушки 2, соль.

Шницель римский из сыра

Ломти сыра панируют в яйце и сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают, посыпав рубленым зеленым луком и обложив бордюром из ломтиков помидоров и отварного картофеля.

Сыр 200, яйцо 1/2 шт, сухари толченые 10, масло сливочное или маргарин 10, лук зеленый 2, помидоры 100, картофель отварной.

Яичница по-итальянски

Спагетти отваривают в подсоленной воде, нарезают кусочками длиной 1 см, пассеруют их на масле и перемешивают с мелко нарезанными поджаренными помидорами и тертым сыром. Готовые макароны кладут в яичницу, приготовленную обычным способом, и сразу же подают на стол.

Яйца 2 шт, масло сливочное 40, сливки или молоко 30, спагетти 30, помидоры 20, сыр тертый 30, соль.

Яйца в кокотницах
по-флорентински

Дно и стенки кокотницы выкладывают тонким слоем шпината, стушенного в сливочном масле. Яйцо взбивают, солят, перчат, выливают в кокотницу и тушат на слабом огне. Когда основание яичной массы затвердеет, вливают сливки, посыпают тертым сыром и быстро румянят верх в жарочном шкафу.

Яйцо 1 шт, шпинат 50, масло сливочное 10, сливки 5, сыр 5, соль.

Кабардино-балкарская кухня

Гядлибжа (курица, тушеная в соусе)

Отварную курицу рубят на порции. В котле пассеруют нарезанный лук, добавляют муку и продолжают пассерование. Затем вливают сметану, соус кипятят до появления на

поверхности небольшого количества масла, закладывают красный горький перец, соль и курятину. Кипятят блюдо 10-15 мин. Подают мясо под соусом, полив толченым чесноком, разведенным в бульоне.

Курица 160, масло 30, лук репчатый 30, сметана 200, мука 30, перец, соль.

Лицуклибжа (мясо в соусе)

Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Блюдо готовят, как гядлибжу, но соус варят на бульоне с добавлением сметаны.

Баранина 160, масло сливочное 20, лук репчатый 25, мука пшеничная 20, сметана 100, бульон 100, перец, соль.

Паста кабардино-балкарская

Варят густую пшенную кашу и, не снимая посуду с плиты, добавляют немного кукурузной муки для вязкости. Готовую пасту выкладывают на блюдо и деревянной лопаткой разглаживают поверхность.

Пшено 300, мука кукурузная 50, вода 800, соль.

Хитчин (запеканка)

Замешивают пресное тесто, делят ком на крупные куски, формуют их в виде чашечек, вкладывают в углубления фарш, края защипывают и тонко раскатывают изделия по размеру сковороды. Фарш готовят из картофеля и балкарского сыра, пропущенных через мясорубку. Сыр можно использовать и кобийский. Хитчины выпекают и уклад вают стопкой, смазывая маслом. Подают, разрезав на 4-6 частей и полив маслом или сметаной.

Для теста: мука 150, маргарин 60, сахар 3, вода 60, соль; для фарша: картофель 100, сыр 50.

Казахская кухня

Ашшы сорпа (суп)

Говяжье мясо нарезают кусочками по 10-15 г, солят, посыпают перцем и обжаривают на говяжьем и или курдючном сале до образования румяной корочки; затем добавляют мелко нарезанный лук и редьку, продолжают жаренье, вливают уксус и немного воды, вводят мелко рубленный чеснок и тушат до готовности. Отдельно варят костный бульон с кореньями. В процеженный бульон кладут тушеное мясо с луком и редькой, свежие помидоры, нарезанные дольками, яичный омлет, нарезанный кубиками, и проваривают 10 мин. При подаче посыпают рубленой зеленью.

Говядина 170, жир говяжий или сало курдючное 25, редька 25, лук репчатый 50, уксус винный 15, кости для бульона 100, коренья 20, помидоры 40, чеснок 2, яйцо 1шт, перец, зелень, соль.

Бал-каймак (сладкое блюдо)

В сотейнике проваривают сметану, помешивая, пока на ее поверхности не образуется слой масла. Вводят мед или сахар, затем муку; хорошо размешав, проваривают 10 мин и подают.

Сметана 200, мука пшеничная 10, мед 20.

Балиш (пирог)

Мякоть баранины, нарезанную кубиками, соединяют с сырым рисом, луком, солью, перцем и водой. На сметане с маслом, добавив соль и сахар, замешивают сдобное тесто и раскатывают его в два пласта толщиной 1 см. Один пласт укладывают на противень, кладут ровным слоем фарш, на него - тонко нарезанное филе курицы; начинку накрывают вторым пластом, края защипывают. Выпекают пирог в жарочном шкафу, время от времени вливая через проколы в тесте бульон. Подают в горячем виде.

Мука 100, масло сливочное 20, сметана 30, сахар 5, яйцо 1/4 шт, баранина 110, курица 100, рис 15, лук репчатый 20, перец, соль.

Бастурма по-казахски

Баранину (корейку, заднюю ногу) нарезают кусочками, слегка отбивают тяпкой, солят, перчат, смешивают с кольцами репчатого лука, заливают уксусом и выдерживают 3-4 часа на холоде. Затем на середину каждого куска кладут дольки красных соленых помидоров и репчатый лук, вынутый из маринада, сворачивают мясо трубочками в виде колбасок, нанизывают на шпажку 2-3 трубочки и целый помидор и жарят над горящими углями, время от времени смазывая мясо жиром. Подают с зеленым луком.

Баранина 240, лук репчатый 60, уксус (3%) 20, сало баранье топленое 5, помидор 50, лук зеленый 20, перец, соль.

Баурсак (изделие из теста)

Готовят кислое тесто на воде и дрожжах, добавив сахар и соль. После расстойки тесто круто замешивают, раскатывают в виде колбасок, затем формуют шарики весом по 15 г и обжаривают их в жире.

Мука пшеничная 75, дрожжи 1, сахар 5, комбижир животный 15, соль 1.

Беляши

Из кислого теста раскатывают лепешки, на середину которых кладут фарш, края теста защипывают, как для расстегаев, и, придав изделиям плоскую форму, жарят. Фарш готовят так: мясо пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют соль, перец, воду и вымешивают.

Для теста: мука пшеничная 80, вода или молоко 10, дрожжи 2, сахар 2, для фарша: говядина жирная 110, лук репчатый 20, вода 15, комбижир животный 15, перец, соль.

Дательман (лапша дунганская)

Замешивают тесто средней густоты, оставляют его на 3-4 часа для расстойки, затем обминают и смачивают поверхность водным раствором соды. После того, как тесто подойдет, его еще раз обминают, смачивая раствором соды, и раскатывают длинный жгут. Взяв жгут за концы, вытягивают его на весу, связывая узел после каждой вытяжки. Операцию повторяют до тех пор, пока жгут не станет равномерным по величине. Подготавливают таким образом тесто, кладут на стол и вновь вытягивают; нарезают лапшу толщиной 2 мм и длиной 1-1,5 м. Затем лапшу отваривают, промывают холодной водой и заправляют растительным маслом. Мясо нарезают тонкими брусочками, обжаривают на жире с шинкованным луком, заправляют солью, красным молотым перцем, мелко рубленым чесноком, уксусом, добавляют бульон и тушат до готовности. Перед подачей лапшу разогревают и укладывают в глубокую тарелку; сверху кладут приготовленное мясо и поливают соком.

Говядина 110, масло растительное 10, лук репчатый 20, чеснок 1, перец молотый красный 2, уксус (3%) 15, соль. Для теста: мука пшеничная 130, сода 2, масло растительное 2, вода 70.

Кабырга с гарниром (рулет из баранины)

Из бараньей грудинки удаляют реберные кости так, чтобы концы их остались в мякоти. Грудинку слегка отбивают, солят, посыпают перцем, мелко рубленым чесноком и сворачивают рулетом, не закрывая концов ребер; затем перевязывают, обжаривают и тушат до готовности. При подаче кабыргу нарезают на порции. Гарнируют овощами и салатом из капусты.

Баранина 160, огурцы соленые 50, помидоры 30, капуста свежая 30, лук репчатый 10, морковь 10, масло хлопковое 5, сахар 2, уксус (3%) 5, чеснок 0,3, перец, зелень, соль.

Кеспе с мясом (суп)

В кипящий бульон кладут пассерованную морковь, тонкую домашнюю лапшу и варят. За 5-10 мин до готовности добавляют нашинкованный сырой репчатый лук, перец, соль. Подают, посыпав зеленью.

Говядина 50, мука пшеничная 40, яйцо 1/4 шт, морковь 20, лук репчатый 15, комбижир животный 10, перец, зелень, соль.

Куйман (оладьи)

В муку тонкой струйкой, тщательно перемешивая, вливают теплую соленую воду, а затем сырые яйца; тесто хорошо взбивают веселкой. Жарят оладьи на сковороде. При подаче поливают растопленным маслом.

Мука пшеничная 30, яйцо 1шт, масло сливочное 10, вода 70.

Куйрык-баур (печень с курдючным салом)

Курдючное сало крупно нарезают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят 15 мин на слабом огне. Затем вводят печень, соль, перец и варят до готовности. Нарезают продукты тонкими ломтиками, на каждый ломтик печени кладут кусочек курдючного сала. Подают посыпав зеленью, гарнир - помидоры, огурцы, горошек, лук.

Печень 150, сало курдючное 50, горошек зеленый 25, огурцы соленые 30, помидоры соленые 30, лук зеленый 10, перец, зелень, соль.

Куырдак (поджарка казахская)

Нашинкованный репчатый лук и субпродукты, нарезанные мелкими кусочками, обжаривают с курдючным салом. Добавляют немного бульона, соль, перец и тушат до готовности. Куырдак можно готовить из говядины, баранины или конины.

Легкое 170, печень (говяжья) 110, сердце 60, сало курдючное 90, лук репчатый 40, перец 0,5, соль.

Манты с бараниной (вареники)

Жирную баранину нарезают мелкими кубиками и соединяют с рубленым репчатым уком, холодной водой, солью, перцем. Крутое пресное тесто раскатывают на тонкие круглые лепешки весом по 20 г так, чтобы края их были тоньше середины. На лепешку кладут фарш, края защипывают. Варят манты на пару в течение 30 мин. Подают, полив бульоном, с уксусом и перцем.

Мука 75, баранина 180, лук 60, сало топленое 5, уксус (3%) 25, перец молотый красный, соль.

Манты с тыквой

Тыкву нарезают мелкими кубиками, добавляют мелко нарезанное сало, слегка спассерованный репчатый лук, перец и соль. Остальное - как предыдущий рецепт.

Мука пшеничная 100, тыква 180, сало курдючное 50, лук репчатый 40, перец 0,5, соль.

Мясо по-казахски

Куски мяса весом по 2-3 кг варят на на слабом огне до готовности. Затем мясо нарезают тонкими широкими ломтями, заливают бульоном, добавляют шинкованный сырой репчатый лук, перец, соль. Пресное тесто, приготовленное как для лапши, раскатывают в тонкий пласт и нарезают ромбиками 8х8 см, которые отваривают в бульоне. На тарелку кладут вареные сочни, на них - мясо с луком и зеленью. Отдельно в пиале подают бульон.

Баранина 220 или говядина 260, или конина 270, лук репчатый 50, мука пшенична 80, яйцо 1/4 шт, буольон 150, перец 0,1, зелень, соль.

Палау (плов)

Репчатый лук обжаривают в чугунке, кладут мякоть баранины, соль, перец, морковь, нарезанную соломкой, и продолжают жаренье. Затем добавляют мелко нарезанную курагу и промытый рис. Продукты обравнивают горкой, вливают воду и варят под крышкой до готовности. Во время варки плов прокалывают веселкой до дна в нескольких местах для равномерного распределения жира. Готовый плов осторожно перемешивают веселкой.

Баранина 80, рис 100, вода 150, сало баранье топленое 40, лук репчатый 30, курага или яблоки сушеные 15, морковь 40, перец, соль.

Редька с маслом

Редьку, нарезанную соломкой, ошпаривают, соединяют с нарезанным репчатым луком и заправляют растительным маслом, уксусом, солью и перцем. При подаче посыпают зеленью.

Редька 130, лук репчатый 15, масло хлопковое 10, уксус (3%) 1 , перец, зелень, соль.

Салат по-казахски (вариант 2)

Жареное мясо, вареные картофель и моркофь, соленые огурцы, очищенные от кожицы, и свежие яблоки нарезают тонкими ломтиками, добавляют зеленый горошек и перемешивают. Заправив салат перцем, сметаной и майонезом, выкладывают его в салатницу, украшают кусочками мяса, яблок, омлетом, зеленью.

Говядина 90, сало растительное 2, яйцо 1 шт, картофель 50, морковь 15, огурцы соленые 50, горошек зеленый 10, яблоки свежие 35, майонез 40, сметана 15, перец, зелень.

Солянка по-казахски (вариант 2)

Нашикованный репчатый лук пассеруют на масле, добавляют томат-пюре и продолжают пассерование. Очищенные от кожицы и семян огурцы нарезают ломтиками, отваривают и соединяют с пассерованным луком, ломтиками вареного мяса, языка, колбасы из баранины и конины, заливают бульоном, кладут перец, лавровый лист, соль и варят 5-10 мин. Подают с горячими заварными клецками и сметаной.

Кости 100, говядина 40, колбаса баранья 25, казы или баранина копченая 25, язык говяжий 40, лук репчатый 40, огурцы соленые 40, томат-пюре 25, масло сливочное 15, сметана 30, перец, лист лавровый; для клецек: мука пшеничная 20, масло сливочное 5, яйцо 1/4 шт.

Сомса по-казахски

На горячей подсоленной воде замешивают сдобное некрутое тесто и раскатывают лепешки весом 100 г, на середину каждой

лепешки кладут мясной или ливерный фарш с луком. Края лепешек защипывают, придавая изделиям треугольную форму, после чего смазывают яйцами и выпекают в жарочном шкафу.

Мука пшеничная 70, масло сливочное 12, вода 20, яйцо 1/10 шт, фарш 135, лук репчатый 15.

Сорпа (бульон)

Два куска грудинки с косточкой кладут в глиняный горшок, заливают водой, солят и варят на слабом огне. За 10 мин до готовности добавляют перец горошком, лавровый лист, нарезанные репчатый лук и морковь. Подают сорпу в пиале. Отдельно по ают баурсак.

Говядина 220, лук репчатый 20, морковь 15, перец горошком, лист лавровый, со ь; для баурсака: мука пшеничная 35, яйцо 1/8шт, масло сливочное 5, маргарин сто овый 5, сахар 3, соль.

Турлиеттер (мясная закуска)

Жареное мясо, отварную курицу, отварной и казы или копченую баранину нарезают тонкими ломтиками, укладывают на блюдо. Гарнирквашеная капуста, смешанная с шинкованным репчатым луком, ломтиками яблок, изюмом и заправленная растительным маслом, сахаром, солью и перцем.

Говядина 60, язык 55, казы или баранина копченая 35, курица 55, комбижир животный 5, капуста квашеная 70, яблоки моченые или морковь 20, изюм 20, лук репчат й 15, сахар 5, масло хлопковое 15, перец, соль.

Шашлык из баранины казахский

Баранину нарезают кусочками, солят, перчат, сбрызгивают уксусом, перемешивают с тонко нарезанным луком и маринуют в глиняной посуде в течение 5-8 час. Затем мясо жарят на шпажке над горячими углями. При подаче шашлык посыпают кольцами репчатого лука, замаринованного в уксусе с сахаром.

Баранина 150, лук репчатый 50, уксус (3%) 20, сахар 1, перец, соль.

Шашлык из печени

Печень нарезают прямоугольными кубиками весом 15-20 г, а курдючное сало квадратиками или кружочками. Сало и печень нанизывают вперемешку на шпажку и жарят над раскаленными углями в мангале, периодически поливая раствором соли (на 1 л воды 100 г соли). Подают, посыпав зеленью.

Печень (говяжья) 40, сало курдючное 60, зелень 10, 10%-й раствор соли.

Шашлык по-казахски

Мягкую часть баранины (корейку, заднюю ногу) солят и выдерживают 2-3 часа на холоде. Затем нарезают кусочками и жарят над горячими углями в мангале до готовности,

периодически поливая раствором соли с перцем. При подаче посыпают тонко нарезанным луком.

Баранина 110, лук репчатый 15, перец, соль.

Калмыцкая кухня

Берг (изделия типа пельменей)

Говядину, сало-сырец, зеленый лук пропускают через мясорубку, солят и тщательно перемешивают. Отдельно готовят пресное тесто тесто, раскатывают его на жгуты. На каждый жгут кладут мясной фарш, края теста заворачивают. Изделия отваривают в подсоленной воде и при подаче поливают маслом.

Говядина 200, сало-сырец 10, лук зеленый 30, мука 75, яйцо 1/4 шт, масло сливочное 15, соль.

Булмык (сладкое блюдо)

В кипящую сметану кладут сахар, варенье, муку и, непрерывно помешивая, прогревают, пока сметана не загустеет. Подают блюдо горячим.

Сметана 130, мука 15, варенье вишневое 20, сахар 10.

Джамба (чай)

Плиточный чай кладут в холодную воду, жидкость кипятят, вливают молоко, снова доводят до кипения, добавляют сливочное масло и соль.

Чай плиточный 4, молоко 50, масло сливочное 5, соль.

Махн-шельтяган (суп)

Говяжью грудинку рубят на куски весом по 30-40 г с косточкой, промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 30 мин, периодически снимая пену. Затем добавляют печеный репчатый лук, лавр, перец горошком, соль и варят до готовности. Вареное мясо кладут в тарелку и посыпают сырым репчатым луком, нарезанным кольцами. Отдельно в пиалах подают бульон.

Говядина 300, лук репчатый 80, вода 500, лавр, перец черный горошком, соль.

Хог-тосн (яблоки в сметане)

Яблоки нарезают дольками, заливают сметаной и кипятят до коричневого цвета загустения сметаны. Затем добавляют сахар и охлаждают.

Яблоки 50, сметана 150, сахар 10.

Хурен-махн-гуертяган (жареное мясо с лапшой)

Баранину или говядину нарезают брусочками, как на беф-строганов, посыпают солью, черным молотым перцем и обжаривают на сливочном масле вместе с репчатым уком, нарезанным полукольцами. Пресное тесто раскатывают в пласт, нарезают лапшу и отваривают ее в бульоне. Откидывают лапшу на дуршлаг, соединяют с обжаренным мясом и посыпают зеленью.

Мясо 350, мука 60, яйцо 1/2 шт, масло сливочное 15, лук репчатый 25, лук зеленый 5, перец молотый, соль.

Хурсн-ця (чай)

Плиточный чай кладут в холодную воду, жидкость кипятят, вливают молоко и снова доводят до кипения. Отдельно обжаривают на нутряном сале муку до коричневого цвета, разводят ее водой, соединяют с процеженным чаем и добавляют мускатный орех и лавр.

Чай плиточный 4, молоко 50, сало нутряное 5, мука 3, орех мускатный, лавр.

Канадская кухня

Желе из огурцов и ананасов

Уксус, сок лимона, ананаса и лука разбавляют стаканами воды. Желатин разводят в тепловатой воде, дают ему полностью раствориться, ставят на небольшой огонь; как только он начнет сгущаться, вливают в него смесь соков и добавляют нарезанные кубиками огурцы и ананасы. Подают желе с картофельным или зеленым салатом.

Сок лимона 60, сок ананаса 10, сок лука репчатого 3, уксус (9%) 40, желатин 10, огурцы 100, ананас 100, соль.

Палочки ореховые

Из просеянной муки, нарубленных земляных орехов, сахара, взбитых яиц, молока, растопленного сливочного масла и соли замешивают тесто. Затем раскатывают пласт толщиной 1 см, нарезают полосками 8х2 см и выпекают их в жарочном шкафу 15-20 мин на среднем огне.

Мука 250, орехи земляные 250, сахар 200, яйца 2 шт, молоко 20, масло сливочное 30, соль 3.

Пирог с черникой

Муку, соль, углекислый аммоний соединяют с жиром. Постепенно добавляя воду, замешивают крутое тесто и раскатывают его. Смазанную жиром форму наполняют тестом на 1/3 объема, на поверхности теста раскладывают ягоды черники, слегка посыпав их мукой, сахаром и мелкими кусочками сливочного масла. Начинку покрывают оставшимся тестом и ставят форму в жарочный шкаф на 20-30 мин.

Для теста: мука 350, углекислый аммоний 10, соль 1, маргарин 150, вода 30; для начинки: черника 500, мука 30, сахар 200, масло сливочное 40.

Салат рыбный по-канадски (вариант 2)

Варят рыбу 15 мин в небольшом количестве подсоленной воды вместе с луком на слабом огне, затем вынимают, снимают с нее кожу, разделяют на мелкие кусочки и охлаждают. Смешивают нарезанные яблоки, свежие огурцы, сельдерей, петрушку и

майонез, заправляют солью и соусом 'Южный', кладут рыбу, всю массу осторожно перемешивают, укладывают горкой, посыпают зеленью петрушки и рублеными яйцами и украшают листочками салата.

Судак 125, лук репчатый 15, майонез 15, яблоки 50, сельдерей (корень) 20, огурцы свежие 20, соус 'Южный' 2, яйцо 1/2 шт, зелень петрушки 3, салат 5, соль.

Карельская кухня

Какрискукка (пирог с репой)

Безопарное тесто ставят в теплое место и дают ему подойти. Раскатывают тонкие пласты, кладут на них настругаННую тонкими ломтиками репу, посыпают солью, мукой и покрывают начинку вторым пластом теста. Пирог смазывают яйцом и выпекают.

Мука 550, вода 230, сахар 30, дрожжи 15, репа 440, маргарин 30, меланж 30, жир 5, яйцо 1/4 шт, соль.

Калакяярейтя (рыбники)

Кислое тесто ракатывают в лепешку толщиной 1 см, кладут на него рыбное филе (без кожи и костей), солят, сбрызгивают жиром, тесто заворачивают и запекают.

Мука пшеничная 145, масло подсолнечное 10, сахар 5, дрожжи 5, треска или сельдь свежая, или форель, или сиг 120, масло сливочное 5, соль.

Калаладика со свининой (запеканка)

Филе свежей или соленой сельди нарезают кусочками. Ломтики сырого картофеля кладут слоем на противень, посыпают кусочками сельди и нарезанным репчатым луком; сверху укладывают еще один слой картофеля и слой жирной свинины. Посыпают репчатым луком, накрывают слоем картофеля, поливают жиром и запекают. Готовое блюдо заливают яйцами, смешанными с мукой, солью и молоком, и вторично запекают. Подают горячим, разрезав на порции.

Картофель 150, сельдь соленая или свежая 20, свинина 20, лук репчатый 20, яйцо 1/5 шт, мука 3, молоко 25, жир 5, соль.

Калитки картофельные

Из пресного теста формуют круглые лепешки, на середину каждой кладут начинку из картофельного пюре, разведенного горячим молоком и смешанного с маслом или маргарином. Края лепешек защипывают, изделия смазывают сметаной и выпекают в жарочном шкафу.

Мука 230, картофель 750, молоко 250, маргарин сливочный 50, сметана 75, соль.

Каллимтико (рыба с жареным картофелем)

Сырой картофель, нарезанный ломтиками, кладут ровным

слоем на сковороду, окружают бордюром из тонких ломтиков сельди, посыпают рубленым луком, мукой, солью, поливают маслом и запекают до готовности картофеля. Затем рыбу поливают яично-молочной смесью и блюдо запекают вторично.

Картофель 150, яйцо 1/4 шт, сельдь свежая 40, лук репчатый 20, масло подсолнечное 10, молоко 25, мука пшеничная 3, соль.

Кисель овсяный

Крупу 'Геркулес' заливают теплой водой и выдерживают сутки в теплом месте. Смесь процеживают, жидкость солят и варят, часто помешивая, до загустения. В горячий кисель кладут сливочное масло. Затем кисель разливают в формы и охлаждают. Подают с молоком. При подаче можно посыпать сахаром.

Крупа 60, вода 240, молоко 200, масло сливочное 4, соль 2.

Кокачи гороховые

Из кислого теста формуют лепешку, на середину каждой кладут фарш, края теста соединяют и защипывают. Изделия смазывают растительным маслом и выпекают. Фарш готовят из отварного гороха, пропущенного через мясорубку и смешанного с толокном, рубленым луком, маслом, солью.

Кокосовик с творогом

Из пресного теста раскатывают сканец (лепешку) толщиной 2 мм, смазывают маслом и кладут на него два блина, смазанные толокном, смешанные с маслом и творогом. Блины складывают пополам, смазывают маслом, накрывают сканцем, придают изделию полукруглую форму, защипывают и выпекают в жарочном шкафу. Подают с маслом.

Мука пшеничная 50 (в том числе для блинов 20), сметана 10, вода 50, масло топленое 5, толокно 30, творог 15, масло сливочное 20, соль.

Кулебяка с грибами

Кислое тесто раскатывают в полоску шириной 18-20 см и толщиной 1 см. На середи у полосы укладывают фарш из соленых рубленых грибов и лука. Края теста соединяют и защипывают. Кулебяку помещают на лист, смазывают яйцом и выпекают.

Мука пшеничная 160, сахар 8, масло подсолнечное 8, дрожжи 3, яйцо 1/4 шт, лук репчатый 35, грибы соленые 150.

Мусс манный с ревенем

Ревень очищают от волокон, промывают, мелко нарезают, 5 мин варят в воде с сахаром, протирают, добавляют творог и перемешивают, а затем доводят до кипения. Всыпают манную крупу и варят до загустения. Охладив до 40 град, массу взбивают в пену, разливают в формы и охлаждают. Подают под фруктовым или ягодным соусом.

Крупа манная 100, вода 700, сахар 175, ревень 350.

Напарокко (суп с сушеным окунем)

В кипящую подсоленную воду кладут ошпаренную сушеную рыбу и варят до готовности. Мякоть отделяют и закладывают в процеженный бульон. Доведя до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, специи, соль и продолжают варку. Незадолго до готовности вливают мучную болтушку. Подают со сметаной.

Окунь сушеный 80, картофель 200, мука 3, специи, сметана 10.

Салат 'карельский'

Икру свежей рыбы солят, а молоки и печень варят. Затем икру, молоки, печень и лук рубят, солят и премешивают.

Икра свежая 75, молоки 30, печень рыбы 30, лук зеленый или репчатый 25.

Киргизская кухня

Асип (колбаски из субпродуктов)

Субпродукты и баранье сало мелко нарезают и смешивают с рубленым луком, перцем, солью и сырым рисом. Полученным фаршем наполняют бараньи кишки и вливают в их воду (150-200 г). Кишки завязывают, кладут в кипящую воду и варят 50-60 мин, проколов во время варки иглой. Подают в горячем и холодном виде.

Рис 80, печень, сердце и легкие 140, сало баранье (сырец) 30, лук репчатый 25, кишки (толстые) бараньи 0,5, перец 1, соль.

Атканчай (чай)

Заваривают крепкий чай, доливают молоком (1:1), доводят жидкость до кипения, затем кладут масло, соль, сметану и еще раз кипятят. Подают в пиалах, с лепешками.

Молоко 100, чай 0,5, масло сливочное 5, сметана 30, соль.

Бал (сладкий напиток)

В кипящую воду кладут имбирь, корицу, гвоздику, перец, лавр: после закипания посуду снимают с плиты и плотно накрывают крышкой. Через 5-10 мин вводят мед, апиток размешивают и процеживают. Подают горячим.

Мед 25, перец черный 0,5, лавр 0,5, имбирь 1, корица 5, гвоздика 7, вода 200.

Баранина, шпигованная курдючным салом

Баранину шпигуют маринованным курдючным салом, чесноком, джусаем, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарнируют обжаренными овощами, шинкованными соломкой, патиссонами и зеленью.

Баранина 180, чеснок 5, джусай 10, сало курдючное 15, редька 70, лук репчатый 40, перец болгарский 30, помидоры свежие 20, томат-паста 10, баклажаны 30, патиссоны 50, специи,

соль.

Батта (суп)

Перебранный и промытый рис припускают. Соус готовят так же как и для лагмана. При подаче рис заливают соусом.

Мясо 80, рис 100, редька 40, перец овощной 30, комбижир животный 10, томат-пюре 15, лук репчатый 15, уксус (3%) 5, перец, соль.

Бешбармак по-киргизски (вариант 2)

Баранину варят крупными кусками в небольшом количестве воды с добавлением соли и перца, затем нарезают тонкими ломтиками шириной 0,5 см, длиной 5 см. Пресное тесто раскатывают, нарезают прямоугольниками, отваривают их в бульоне, соединяют с бараниной, луком, нарезанным кольцами и припущенным в бульоне, солью и перцем. К бешбармаку подают бульон в пиалах.

Баранина 160, лук репчатый 30, перец молотый красный или черный 0,5, для теста: мука пшеничная 60, вода 20, соль.

Гокай (изделие из теста)

В готовое кислое тесто добавляют соду, смешанную с мукой, раскатывают тесто в тонкий пласт, нарезают полоски шириной 6-7 см. Каждую полоску вытягивают, скатывают в трубочку, вновь сминают и раскатывают в виде лепешки. Изделие жарят на сковороде в небольшом количестве жира. Подают к чаю.

Мука пшеничная 80, масло топленое 10, сода 0,5, дрожжи 2, сахар 10.

Гошкийда (пирожки)

Крутое пресное тесто, замешенное на подсоленной теплой воде, разделывают на кусочки и раскатывают круглые лепешки. Мясной фарш, приготовленный как для хоша а, кладут на середину лепешки, изделие защипывают, придавая форму шара. После выпечки еще горячие изделия смазывают растопленным столовым маргарином.

Мясо говяжье 130, мука пшеничная 100, лук репчатый 50, маргарин столовый 4, перец молотый черный 0,4, соль.

Гошнан (пирожки)

Дрожжевое тесто разделывают на круглые лепешки. На середину лепешек кладут сырое мясо молодого барашка, нарезанное мелкими кусочками и смешанное с луком, перцем, солью; начинку покрывают лепешками, края теста соединяют и защипывают. Изделия жарят на сковороде в небольшом количестве жира. При подаче нарезают на несколько частей. Отдельно подают бульон.

Баранина 100, мука 120, масло растительное 15, лук репчатый 30, перец молотый красный 1, дрожжи 3, соль.

Женмомо (изделие из теста)

Кислое тесто соединяют с пресным тестом в пропорции 1:1, натирают питьевой содой, затем добавляют растительное масло, несколько раз обваливают ком в муке и натирают содой, разделывают мелкие шарики и отваривают их на пару в течение 40-50 мин. Подают к чаю.

Мука пшеничная 80, масло хлопковое 5, сода 0,5, дрожжжи 3

Каттама (изделие из теста)

Замешивают густое дрожжевое тесто и выдерживают его в тепле 3-4 часа. В процессе брожения тесто дважды обминают. Готовое тесто разделывают на булочки, раскатывают их, кладут слой мелко нарубленного пассерованного лука, свертывают лепешки рулетом и складывают в 3-4 раза в виде клубков. Затем еще раз раскатывают клубки в круглые лепешки толщиной 1 см и жарят их на сковороде в небольшом количестве масла. Отдельно подают бульон.

Мука пшеничная 80, маргарин столовый 15, лук репчатый, дрожжи 2, бульон мясной 150, соль.

Кесме (суп)

Баранину и курдючное сало нарезают брусочками и жарят до готовности с добавлением томата; лук, бланшированную редьку и джусай нарезают соломкой и пассеруют. Мясо соединяют с пассерованными овощами и небольшим количеством бульона и тушат до готовности. Вливают оставшийся бульон, доводят суп до кипения, закладывают лапшу и проваривают в течение 3-5 мин, затем заправляют мелко шинкованным чесноком и специями. Подают суп в пиале.

Баранина 110, томат-паста 5, редька 40, джусай 10, лук репчатый 20, сало кур ючное 10, чеснок 5, кости 100, мука 30, яйцо 1/4 шт, специи, соль.

Кинкга (изделие из теста)

Пресное тесто, замешенное на сливочном масле и питьевой соде, раскатывают в пласт толщиной 5 мм, нарезают в виде различных фигурок и жарят изделия во фритюре. Подают к чаю.

Мука пшеничная 80, масло сливочное 5, сода 1, сало растительное или масло х опковое 20.

Котлеты 'Ала-тоо'

Мясной фарш с добавлением молока и желтков разделывают на лепешки; в середину каждой кладут белок сваренного вкрутую яйца, заполненный зеленым маслом. Формуют зразы; смазывают их льезоном, панируют и жарят во фритюре; до полной готовности котлеты доводят в жарочном шкафу. Подают на крутонах с овощным гарниром и зеленью.

Для фарша: баранина 170, молоко 30, яйцо 1шт, масло

сливочное 20, булка 30, зелень 3; для панировки: мука 5, яйцо 1/4 шт, молоко 5, масло топленое для жаренья 15, для гарнира: маслины 20, горошек зеленый 40, зелень 3, патиссоны 50, масло для поливки 10, картофель фри 50; специи, соль.

Кульчетай (мясо с бульоном)

Баранину кусками по 1,5-2 кг отваривают в большом количестве подсоленной воды, нарезают широкими тонкими ломтиками по 10-12 г. Пресное крутое тесто раскатывают, как на лапшу; разрезают на квадратики и отваривают их в бульоне; лук, нарезанный кольцами, варят в небольшом количестве жирного бульона с перцем. При подаче лапшу смешивают с луком и кладут на нее мясо. Отдельно подают бульон в пиалах.

Баранина 120, мука пшеичная 80, лук репчатый 20, перец 0,5, яйцо 1/4 шт, соль.

Курут (шарики из теста)

Холодное кипяченое молоко заквашивают кислым молоком и оставляют при комнатной температуре. Затем процеживают через марлю (закисшее молоко должно иметь густую консистенцию), гущу солят, выдерживают под прессом 5-6 часов и сушат при температуре 35-40 градусов.

Молоко цельное 1000, молоко кислое 200, соль.

Лагман по-киргизски (густой суп)

Из пресного теста готовят лапшу и отваривают ее в подсоленной воде. Готовят соус: мясо, нарезанное маленькими кусочками, обжаривают до образования коричневой корочки, кладут нарезанные мелкими кубиками редьку и лук, молотый перец и продолжают жаренье; затем добавляют томат-пюре, рубленый чеснок, вливают бульон и доводят до готовности. При подаче подогретую лапшу заливают соусом. В соус можно обавить болгарский перец. Отдельно подают уксус.

Говядина 110, маргарин столовый 15, мука пшеничная 100, лук репчатый 20, томат-пюре 10, редька 80, чеснок 5, сода 2, уксус (3%) 8, перец молотый 0, 5, зелень, соль.

Салат 'Нарын'

Вареное мясо и редьку нарезают соломкой, лук - кольцами. Продукты перемешивают, солят, укладывают горкой и украшают зеленью.

Мясо (конина) 100, лук репчатый 30, редька 120, зелень петрушки 5, соль.

Салат 'Сусамыр'

Капусту, редьку и петрушку (корень) шинкуют соломкой и маринуют. Вареный картофель нарезают кубиками, добавляют маринованные овощи, зеленый горошек и перемешивают. Подают под салатной заправкой, украсив яйцом и зеленью.

Капуста белокочанная 60, сахар 5, уксус (3%) 10, лук репчатый 40, горошек зеленый консервированный 20, картофель 40, яйцо 1шт, зелень 5, редька 20, петрушка 10; для салатной заправки: масло растительное 10, яйцо (желток) 1шт, уксус (3%) 2, патиссоны 50, сахар 2, специи, соль.

Самса (изделие из теста)

Фарш из нарубленного кусочками сырого мяса, рубленого сырого репчатого лука и перца кладут на лепешки из пресного теста, формуют пирожки и выпекают их в специальной печи (тандыре).

Мука пшеничная 80, баранина 80, лук репчатый 50, жир бараний топленый 3, перец молотый красный 0,5.

Санза (изделие из теста)

Пресное тесто, замешанное на яйцах, масле, соде и соли, разделывают на круглые маленькие булочки. В середине каждой делают отверстие, изделие смазывают маслом, края выворачивают и перекручивают в виде тонкого кольца, которое сворачивают фигуркой и жарят в растительном масле. Подают к чаю.

Мука 80, масло сливочное 5, сало растительное или масло хлопковое 15, яйцо 1/2 шт, сода, соль.

Тан-мошо (изделие из теста)

Кислое тесто разделывают на столе, смазанном растительным маслом; форма изделия - переплетенные жгуты теста; жарят их в большом количестве растительного масла, после чего посыпают сахаром-песком.

Мука 80, масло хлопковое 20, сахар (на обсыпку) 10, дрожжи.

Форель жареная по-иссыккульски

Обработанную рыбу нарезают на порции, панируют в муке и жарят. Бланшированную редьку обжаривают вместе с луком, отдельно жарят болгарский перец, шинкованный соломкой. Овощи соединяют с пассерованным томатом и гарнируют ими рыбу. Гарнир можно дополнить также зеленым горошком, патиссонами, помидорами и зеленью.

Форель 150, мука 5, масло растительное 20, лук репчатый 120, помидоры свежие 30, редька 70, перец болгарский 30, томат-пюре 10, патиссоны 50, горошек зеленый 20, зелень 6, специи, соль.

Халвайтар (соус)

Муку жарят на топленом курдючном сале до золотистого цвета, разводят горячей водой до консистенции густой сметаны, вводят сахар и варят соус на слабом огне в теч 20-25 мин, непрерывно размешивая. Подают халвайтар к лепешкам или булкам.

Мука пшеничная 100, сахар 30, курдючное сало 100

Хошан (пирожки)

Замешивают дрожжевое и пресное тесто. Когда дрожжевое тесто подойдет, его смешивают с пресным, раскатывают лепешки весом 40-50 г, на середину их кладут фарш. Края защипывают, собирая к середине наподобие узла. Обжаривают изделия с обеих сторон в глубокой сковороде с жиром, затем вливают на одну треть высоты хошана воду и выдерживают под крышкой 5 мин. При подаче поливают уксусом. Фарш готовят из рубленого мяса и сала, лука, соли, перца и воды (15% к весу мяса).

Баранина 100, сало курдючное 15, масло сливочное 15, лук репчатый 70, мука 120, сода 1, дрожжи 2, уксус (9%) 25, перец молотый черный, соль.

Чай по-киргизски

В пиалы наливают сливки и доливают крепким подсоленным чаем. К чаю подают баурсаки.

Чай 0,75, сливки 50, соль 2.

Чу-чук (колбаски)

Мясо, срезанное с ребер, и конский жир (сырец) солят. Подготовленные кишки нарезают кусками длиной 45 см; один конец каждого отрезка завязывают шпагатом; вкладывают мясо и жир одновременно 2 слоями, а концы батона связывают. Колбасу кладут в холодную воду и варят на слабом огне; через час делают проколы и затем оваривают на слабом огне в течение 1,5 часов; подают охлажденной, нарезав вместе с оболочкой.

Мясо (конина) 400, жир конский 40, кишки конские 40, специи, соль.

Шорпо (суп)

Баранину рубят кусочками с костью, посыпают солью и перцем, кладут в котел с жиром и жарят до образования на поверхности поджаристой корочки, добавляют репчатый лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры, затем вливают воду, дают прокипеть в течение 5-10 мин, закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят до готовности под крышкой. При подаче посыпают зеленью.

Баранина 170, вода 300, картофель 170, помидоры 50, лук репчатый 20, сало баранье (сырец) 30, перец 0,5, зелень, соль.

Ютаза (изделие из теста)

Готовое кислое тесто раскатывают, разрезают на полоски, смазывают маслом и сильно вытягивают, затем сворачивают трубочкой, концы придавливают. Придав изделию округлую форму, отваривают на пару. Подают к чаю.

Мука пшеничная 80, масло хлопковое 15, дрожжи 2.

Китайская кухня

Говядина отварная

Мякоть задней ноги нарезают небольшими кубиками (2х2 см), кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят до полуготовности. После этого отвар сливают и вводят незаправленный куриный бульон (мясо должно быть покрыто), добавляют водку, имбирь, петрушку, укроп, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и варят до готовности на слабом огне. Подают мясо в глубокой тарелке вместе с бульоном, посыпав зеленым луком. Отдельно в пиале подают рис. Такое же блюдо можно приготовить из баранины или свинины.

Говядина 270, соус соевый 5, лук репчатый 10, лук зеленый 10, водка 10, имбирь 10, петрушка 10, укроп 10, сахар 5, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль.

Курица ароматичная

Отваренную курицу целиком жарят во фритюре до образования корочки, кладут в глиняную посуду, добавляют крупно нарезанные имбирь и репчатый лук, гвоздику, корицу, бадьян, перец, петрушку, укроп, соль, вливают незаправленный куриный бульон и варят на пару до готовности. Готовят соус: бульон, оставшийся после варки курицы, процеживают, выливают в сковороду, доводят до кипения, снимают пену и, встряхивая сковороду, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2). Тушку курицы укладывают на блюдо и поливают соусом.

Курица 240, сало свиное 30, имбирь 10, лук репчатый 10, петрушка 10, укроп 10, крахмал 10, гвоздика, корица, бадьян, перец душистый, соль.

Морковь, жареная с сельдереем

Морковь и корень сельдерея очищают, нарезают соломкой, бланшируют, откидывают, кладут на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира и, неоднократно встряхивая сковороду, жарят. После этого добавляют соевый соус, водку, соль и растопленное свиное сало.

Морковь 140, сельдерей (корень) 60, водка 10, соус соевый 5, сало свиное 30, соль.

Ножки куриные фри

Ножки курицы или цыпленка отрубают на 1-2 см ниже коленного сустава и зачищают косточки. Затем ножки смачивают в смеси крахмала, яиц, соевого соуса и сахара, жарят во фритюре до образования золотистой корочки, откидывают и кладут на тарелку. На косточки надевают бумажные папильотки.

Курица 300, сало свиное 30, крахмал 30, яйцо 1/4 шт, соус соевый 5, сахар 5, со ь 5.

Пельмени отварные

В просеянную муку вливают холодную воду, замешивают довольно крутое тесто и оставляют его на 20-30 мин. Затем скатывают тесто в ровный по толщине жгут диаметром 1-2 см и нарезают небольшими кусочками (по 10 г). Каждый кусочек раскатывают в виде круглой лепешки, кладут на нее фарш, края прижимают. Готовые пельмени укладывают в ряд на лотки, посыпанные мукой, и хранят в холодном месте. Фарш готовят так: мякоть свинины пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, смешивают с соевым соусом, кунжутным маслом, соевой пастой, свежей мелко нарубленной капустой, измельченным имбирем, зеленым луком и солью. Пельмени отваривают в воде. Отдельно подают соевый соус, уксус, заправленную горчицу и дольки неочищенного чеснока.

Для теста: мука пшеничная 70, вода 40; для фарша: свинина 120, паста соева 10, капуста 40, лук зеленый 10, соус соевый 30, масло кунжутное 5, имбирь 10, сало свиное 10, соль.

Рыба, жареная в кисло-сладком соусе

Филе судака нарезают брусочками, смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Одновременно кипятят смесь из водки, уксуса, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), незаправленного бульона, соли, сахара, мелко рубленного имбиря, репчатого и зеленого лука, нарезанного дольками. Подготовленную смесь выливают на сковороду с жиром и п оваривают до загустения, непрерывно помешивая. Закладывают рыбу и, встряхива сковороду, перемешивают рыбу с соусом, после чего вливают растопленное свиное сало.

Рыба 200, крахмал 20, яйцо 1/4 шт, сало свиное 30, соус соевый 5, водка 10, лук репчатый 10, лук зеленый 10, имбирь 10, сахар 20, уксус 10, бульон 20, соль.

Салат из овощей с перцем

Белокочанную капусту нарезают шашками, сырую морковь кружочками или соломкой, красный стручковый перец квадратиками. Подготовленную капусту варят вместе с морковью до полуготовности, а затем откидывают, тщательно отжимают воду, заправляют солью, сахаром, укусом и перемешивают. В сильно нагретое кунжутное масло кладут душистый перец, прогревают его не более полуминуты и извлекают; в то же масло кладут красный стручковый перец и тотчас же (через 1-2 сек) снимают сковороду с огня, а масло вместе с красным стручковым перцем выливают в заправленные овощи, перемешивают их и охлаждают.

Капуста белокочанная 180, морковь 40, перец стручковый красный сушеный, имбирь 1, перец душистый 7, масло кунжутное

20, сахар 10, уксус 5.

Салат из помидоров

Помидоры нарезают кружочками толщиной 3 мм, кладут горкой в салатник и посыпают сахаром.

Помидоры свежие 150, сахар-песок 30.

Салат из редьки с луком

Редьку нарезают соломкой, смешивают с нарезанным зеленым луком, добавляют соль и кунжутное масло. Готовый салат кладут в салатник. Иногда отдельно подают горячую жидкую рисовую кашу (дамиччжоу), которую варят обычным способом.

Редька 180, лук зеленый 10, масло кунжутное 20.

Свинина, жареная в томатном соусе

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают ломтиками, смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре до образования бледной корочки и откидывают. Одновременно на сильно разогретую сковоро у с небольшим количеством жира вливают, непрерывно помешивая, заранее подготов енную смесь, состоящую из томата-пасты, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), жженого сахара, незаправленного куриного бульона, соевого соуса, водки, и проваривают до загустения. Закладывают зеленый горошек и жареную свинину, встряхивая, перемешивают, а затем вливают растопленное свиное сало.

Свинина 120, сало свиное 30, томат-паста 50, горошек зеленый 30, крахмал 20, ульон 20, соус соевый 5, водка 10, яйцо (белок) 1/4 шт, сахар 5.

Филе куриное, жареное с горошком

Филе курицы, нарезанное тонкой соломкой, смачивают в яичном белке, смешанном с разведенным в холодной воде крахмалом (1:1), жарят в негорячем фритюре до образования бледной корочки и откидывают. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут зеленый горошек и зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2 см, вливают водку и соевый соус и, непрерывно встряхивая сковороду, все прожаривают. Кладут филе и прогревают, встряхивая, затем вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Курица 220, горошек зеленый 30, сало свиное 30, яйцо 1/4 шт, крахмал 15, водка 10, лук зеленый 10.

Фрикадельки из свинины с чесноком

В измельченную на мясорубке с мелкой решеткой свинину вливают крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), соевый соус и водку, тщательно перемешивают и разделывают фарш на шарики (фрикадельки). Жарят

фрикадельки во фритюре до образования коричневой корочки и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут нашинкованный репчатый лук, чеснок и, неоднократно встряхивая, слегка обжаривают, а затем при непрерывном помешивании вливают зара ее подготовленную смесь из незаправленного куриного бульона, соевого соуса, водки, настоя имбиря, соли, уксуса и крахмала, разведенного в холодной воде (1:2). Прогревают смесь до загустения, кладут на сковороду фрикадельки, перемешивают, встряхивая, и вливают растопленное свиное сало.

Свинина 180, крахмал 20, сало свиное 30, соус соевый 5, водка 10, лук репчатый 10, чеснок 10, уксус 5, бульон 20, сахар 5, соль.

Яйца ароматичные

Яйца отваривают вкрутую, очищают от скорлупы и накалывают. В кастрюлю наливают холодную воду, всыпают ароматический чай, соль и сахар, жидкость доводят до кипения, а затем кладут яйца и держат на слабом огне до тех пор, пока они не прио ретут светло-желтый цвет. После этого яйца вынимают, охлаждают и хранят в холодном месте. При подаче яйца нарезают дольками.

Яйца 2 шт, чай ароматический 10, соль 5, сахар 5.

Яйца маринованные

Куриные или утиные яйца варят 10-12 мин, опускают в холодную воду, очищают от скорлупы, накалывают в нескольких местах и снова варят 10-15 мин в воде с добавлением соевого соуса, водки, бадьяна, душистого перца, корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа. Яйца нарезают дольками и укладывают веером на тарелку.

Яйца 2шт, лук репчатый 10, соус соевый 30 (25 подается отдельно), водка 10, петрушка 10, сахар 20, укроп 10, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль.

Колумбийская кухня

Биточки из баранины, жареные на решетке

Баранину пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Затем фарш рубят ножом на доске, смоченной водой, солят, хорошо перемешивают и выдерживают в теч 6-8 часов на холоде. В мясную массу кладут мелко нарезанный лук, черный перец, тмин и хорошо все вымешивают. Разделывают биточки и обжаривают на решетке.

Мясо (передняя часть) 200, лук репчатый 20, перец молотый черный 0,2, тмин 0,2, вода, масло растительное 5, соль.

Пирожное из маисовой муки

Сливочное масло и свиной жир растапливают и остужают,

вводят яйца и просеянную муку, хорошо вымешивают и оставляют на 1 час. Затем из теста формуют округлые продолговатые комочки величиной с яйцо, кладут их на смазанный маслом противень, в центре каждого комочка делают небольшое углубление, помещают противень в жарочный шкаф и запекают при средней температуре до светло-желтого цвета. Перед подачей на стол пирожные украшают засахаренными фруктами, фруктами из компота и и ванильным кремом.

Масло сливочное 125, жир свиной 125, сахар 150, яйца 2 шт, мука маисовая 250, мука пшеничная 250

Коми кухня

Йола кукань яй (телятина в молоке)

Телятину рубят на кусочки весом по 30-40 г, посыпают солью, кладут в порционный (глиняный) горшочек, заливают молоком и варят на слабом огне до готовности. Подают в том же горшочке.

Телятина 200, молоко 100, соль.

Картупеля нянь (шаньги с картофелем)

В теплой воде или молоке растворяют сухие дрожжи, соль, сахар. Готовят дрожжевое тесто густой консистенции. Формуют шарики и раскатывают их в лепешки. Отваренный в небольшом количестве воды картофель тщательно разминают и, добавив горячее молоко, массу взбивают. На середину шаньги кладут картофельное пюре, поверхность разравнивают и смазывают яично-сметанной смесью. Изделия выпекают при температуре 200-220 градусов и смазывают растопленным маслом.

Для теста: мука 120, сахар 3, дрожжи 1, маргарин 5, вода 50, соль; картофель 150, молоко 20, сметана 20, яйцо 1/2 шт, масло сливочное 10.

Коми борщ

Говяжью грудинку рубят на куски по 40-50 г, заливают холодной водой и варят 30-40 мин. Затем кладут пшено, нарезанные тонкими ломтями свеклу, морковь, картофель, а перед концом варки кефир и специи (лавр, черный молотый перец), соль. Подают блюдо в той же посуде (чаще всего это глиняный горшок). При подаче посыпают рубленым репчатым луком и заправляют сметаной.

Говядина 100, картофель 100, свекла 75, морковь 15, лук репчатый 15, пшено 15, простокваша или кефир 70, сметана 10, перец молотый черный, лавр, соль.

Моркова кушман (редька тертая с морковью)

Редьку и морковь моют, очищают от кожицы, измельчают на крупной терке, солят. Добавив сахар и уксус, заправляют сметаной и тщательно перемешивают.

Редька 70, морковь 60, сметана 20, уксус 2, сахар 2, соль.

Оленина тушеная с картофелем

Подготовленное мясо рубят на кусочки косточкой, кладут в смазанный жиром глиняный горшочек и тушат в жарочном шкафу в собственном соку до полуготовности. Добавляют нарезанный крупными ломтиками картофель, рубленый репчатый лук, а через 10-12 мин - протертые ягоды брусники или клюквы, специи и тушат до готовности.

Оленина 150, картофель 150, лук репчатый 50, жир олений 10, брусника или к юква 50, перец молотый черный, соль.

Сола тшак (грибы соленые со сметаной)

Соленые грибы промывают, отжимают, нарезают на 3-4 части (мелкие грибы не режут), смешивают с мелко нарубленным репчатым луком и заправляют сметаной.

Грибы соленые 100, лук репчатый 20, сметана 15.

Корейская кухня

Дзяю (жареная свинина)

Свинину нарезают мелкими кубиками, солят, перчат, заливают крахмалом, разведенным небольшим количеством холодной воды, и некоторое время выдерживают. Затем мясо кладут в нагретый жир и жарят, сначала при слабом нагреве, постепенно его увеличивая.

Свинина 170, крахмал 15, масло растительное 15, перец, соль.

Кинзи

Кинзи (или белокочанную капусту) тонко шинкуют, пересыпают солью и оставляют на несколько часов. Репчатый лук и чеснок мелко режут и смешивают с красным молотым перцем. Затем все продукты перемешивают, перекладывают в глиняный горшок, придавливают грузом и оставляют на 2-3 дня. Если капуста подается в день приготовления, то добавляют немного уксуса.

Кинзи 100, соль 30, лук репчатый 10, чеснок 5, перец молотый красный, уксус.

Ляндиван (фрикадельки)

В свиной фарш добавляют соль, перец, нашинкованный репчатый лук и сухой крахмал. Все тщательно перемешивают, формуют шарики (фрикадельки) и обжаривают их в растительном масле. Одновременно на другой сковороде пассеруют репчатый лук, морковь, квашеную капусту и зеленый горошек. Фрикадельки и овощи смешивают, слегка сбрызгивают крахмалом, разведенным в воде, и на 10-15 мин ставят в жарочный шкаф. Подают горячими.

Свинина 150, лук репчатый 20, перец молотый, крахмал 20, капуста 200, масло растительное 20, горошек зеленый 20,

морковь 10, соль.

Поу-за (паровые пельмени)

Баранину и репчатый лук пропускают через мясорубку, заправляют перцем, солью и тщательно перемешивают. Замешивают пресное тесто (как для пельменей), раскатывают толщиной 2-3 мм и вырезают кружочки (6-8 см). Положив в центр кружочка фарш, защипывают пельмени, укладывают рядами на решетку и варят на пару. На порцию подают 10 шт.

Для фарша: баранина 200, лук репчатый 60, жир 10, перец красный, соль; для теста: мука пшеничная 100, вода 50.

Савем-тхупль (горячая закуска типа солянки)

Мясо нарезают небольшими кусочками (как на гуляш), обжаривают с растительным маслом, добавляют нашинкованную белокочанную капусту и репчатый лук. Перемешивают и разводят небольшим количеством бульона и томатным соком. На водяной бане или мармите доводят до готовности.

Говядина 200 (или свинина 170), лук репчатый 15, капуста свежая 160, масло растительное 15, сок томатный 50, соль.

Сапсо (суп)

Мясо нарезают тонкими полосками, пересыпают рубленым чесноком, сахаром, солью, перцем и выдерживают 1 час (несочное мясо смачивают водой). Затем мясо тушат 10 мин, кладут нарезанную полосками морковь, еще через 10 мин нашинкованную капусту, нарезанный лук, заливают водой так, чтобы поверхность продуктов была покрыта, и варят до готовности. Заправляют разболтанной в воде мукой. При подаче кладут сливочное масло. Подают очень горячим.

Капуста белокочанная 150, лук зеленый 20, свинина или говядина 80, морковь 50, сахар 3, мука пшеничная 50, чеснок 2, соль и перец.

Тхан-сую (суп с тушеным мясом)

Мясо нарезают мелкими кусочками, солят, обильно перчат, панируют в крахмале и жарят во фритюре. Обжаренное мясо складывают в кастрюлю, добавляют квашеную капусту, репчатый лук, сахар, уксусную кислоту, перемешивают и тушат под крышкой около часа. Заливают бульоном и доводят до кипения. Подают как первое блюдо.

Говядина 100 (или свинина 90, или баранина 100), крахмал 20, лук репчатый 15, капуста квашеная 200, сахар 20, масло растительное 15, бульон 400, соль.

Цзо-когги бокум (мясо тушеное с грибами)

Мясо нарезают тонкими ломтиками 2х4 см, пересыпают мелко накрошенным чесноком, морковью, петрушкой, сахаром, солью, паприкой и выдерживают 1 час под крышкой. Шампиньоны

очищают, режут, обжаривают в масле, вливают воду и тушат до готовности. За полчаса до подачи на стол мясо ставят на сильный огонь, добавив мелко нарезанный лук, масло и воду; за 10 мин до конца варки кладут грибы и заправляют разболтанной в воде мукой. Подают с рассыпчатым рисом.

Говядина 120, шампиньоны 120, сахар 2, лук 15, масло сливочное 20, мука кукурузная или пшеничная 10, чеснок 2, морковь 5, корень петрушки 5, паприка, вода 100, соль.

Кубинская кухня

Камаро (тушеная курица)

Сваренную до полуготовности курицу тушат с поджаренным до розоватого цвета репчатым луком, помидорами или томатом-пастой, мелко нарезанным корнем петрушки и отварным рисом (рис варят в жарочном шкафу, залив последовательно равными количествами растительного и сливочного масла, а также бульоном). За несколько минут до подачи на стол в камаро добавляют нарезанный шпалами зеленый лук.

Курица 150, лук репчатый 30, помидоры свежие 80 или томат-паста 10, петрушка (корень) 20, рис 50, масло сливочное 20, масло растительное 20, лук зеленый 25.

Канья (суп)

Курицу отваривают до полуготовности, положив в бульон лук, морковь и петрушку, и затем тушат на слабом огне, добавив ломтики помидоров, томат-пасту, дольки сладкого красного перца, отварной рис, нашинкованный и припущенный до розоватого цвета репчатый лук и зеленый лук, нарезанный шпалами. Во время тушения постепенно подливают куриный бульон.

Курица 150, помидоры 80 или томат-паста 10, перец стручковый красный 25, рис 40, лук репчатый 50, лук зеленый 10.

Карапулка (блюдо типа солянки на сковороде)

Со свиных ребрышек срезают жир и поджаривают их в растительном масле, куда положены предварительно припущенные репчатый лук, ветчина и докторская колбаса. Рис, сваренный, как для камаро, слегка охлаждают и смешивают с сырым яйцом. Затем мелко рубленое крутое яйцо размешивают с мясом и рисом, добавляют нарезанный ломтиками стручковый сладкий перец, посыпают тертым сыром и ставят на 10 мин в жарочный шкаф.

Ребрышки свиные 150, масло растительное 40, лук репчатый 25, ветчина 25, колбаса докторская 25, рис 50, масло сливочное 20, стручковый сладкий перец 25, сыр 10.

Курица с рисом по-кубински

Выпотрошенную и ошпаренную курицу натирают солью,

соком лимона, тертым чесноком и оставляют на час. Поджаривают в масле чеснок и крупно нарезанный лук. Стручки сладкого перца нарезают кольцами и слегка тушат, подлив воду. Тушат также мякоть помидоров. Курицу обжаривают почти до готовности. В сотейник с курицей всыпают промытый рис, встряхивают, вливают вино, куриный бульон, жидкость от консервированного зеленого горошка, кладут жареный лук и чеснок, тушеные помидоры, заправляют солью и перцем; все это варят до полной готовности мяса, затем кладут консервированный горошек. Гарнир консервированный сладкий перец.

Курица 250, лимон 1/5 шт, чеснок 2, масло растительное 15, лук репчатый 30, перец сладкий стручковый 15, помидоры 40, рис 80, вино сухое белое 20, горошек консервированный 50, перец, соль.

Пикули (маринад)

Початки кукурузы заливают кипятком и оставляют в нем на 2 мин, затем обдают хо одной водой, откидывают на сито и зерна отделяют от початков. Белокочанную капусту, репчатый лук, зеленый и красный сладкий перец мелко шинкуют. В эмалирован ую посуду наливают уксус; всыпав сахар, соль, молотый перец, сухую горчицу, семена сельдерея, доводят уксус до кипения. Затем кладут подготовленные овощи, кукурузу и варят 20 мин на очень слабом огне, непрерывно помешивая и следя, чтобы овощи не разварились. Маринад выливают в чистые стеклянные банки и ге метически закупоривают.

Кукуруза 150, капуста белокочанная 50, перец сладкий красный 20, перец сладкий зеленый 15, уксус 250, лук репчатый 50, сахар 40, перец молотый, семена сельде ея 1, горчица сухая 2, соль 3.

Салат из курицы по-кубински

Яблоки и апельсины очищают, удаляют сердцевину и косточки. Вареную курицу нарезают ломтиками, смешивают с нарезанными яблоками и апельсинами. Майонез заправляют лимонным соком и соусом 'Южный' и полученной смесью заливают салат.

Курица 200, апельсины 200, яблоки 100, майонез 5, соус 'Южный' 5, сок лимонный 10.

Салат фруктовый

Ананасы, бананы, яблоки нарезают кубиками, виноград снимают с грозди. Майонез смешивают со сгущенным молоком, заливают фрукты, перемешивают, охлаждают. Подают на листьях салата.

Ананасы 75, бананы 75, яблоки 75, виноград 50, майонез 25,

молоко сгущенное 25, салат 15.

Свиные отбивные по-кубински

Из молотых сухарей, чеснока, петрушки, перца, соли и растительного масла делают пасту. Выпуклой стороной ложки втирают ее в отбивные котлеты, обжаривают мясо с обеих сторон до коричневого цвета и под крышкой доводят до готовности.

Свинина 250, сухари молотые 35, чеснок 3, зелень петрушки 5, масло растительное для пасты 10, для жаренья 20, перец молотый, соль.

Суп из цветной капусты

Цветную капусту тщательно промывают, заливают крутым подсоленным кипятком (так, чтобы кипяток только покрыл капусту), варят около 30 мин на слабом огне и откидывают на сито. Сырые яичные желтки немного прогревают, добавляют муку и тертый сыр, солят и массу еще раз прогревают, помешивая, до загустения. Яичные белки взбивают и соединяют с желточной массой, которая к этому времени успела слегка остыть. Затем прогревают ее еще 5 мин - и соус готов. В тарелку кладут цветную капусту, на нее соус и заливают горячим бульоном.

Капуста цветная 90, яйцо 1/2 шт, мука пшеничная 10, сыр тертый 5, бульон мясной (или овощной отвар) 300, соль.

Суп-пюре из свежей кукурузы

Початки кукурузы отваривают, зерна отделяют и пропускают через мясорубку. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают с маслом до мягкости, добавляют муку и продолжают жаренье еще 5 мин. Затем кладут подготовленную кукурузу, соль, молотый перец, мускатный орех, вливают молоко, сливки и доводят суп до кипения. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Зерна кукурузы 50, масло сливочное 10, молоко 150, сливки 50, лук репчатый 10, мука 5, перец молотый, орех мускатный, соль.

Яичница, запеченная со спаржевой фасолью

Спаржевую фасоль очищают, варят в подсоленной воде и отцеживают. Сырые желтки растирают, всыпают зелень петрушки и смешивают со взбитыми белками. Стручки (по 6 шт) связывают ниткой, обмакивают во взбитые яйца, затем обваливают в муке и жарят в кипящем масле. Подают горячими к свиным отбивным.

Фасоль спаржевая 100, мука 50, масло растительное 50, яйцо 1 шт, зелень петрушки 5, соль.

Кухня стран Центральной Америки

Бананы в сиропе из вина (Доминиканская республика)

Варят сироп из красного вина типа 'бордо' с сахаром и корицей. В кипящий сироп опускают несколько спелых

очищенных бананов и сразу же снимают посуду с огня. Выдерживают бананы в сиропе несколько часов.

Вино 200, сахар 100, бананы 100, корица.

Бананы запеченные (Сальвадор)

На противень, смазанный растопленным сливочным маслом, укладывают очищенные и разрезанные по длине бананы, солят, посыпают черным перцем и тертым сыром в смеси с сухарями. Запекают в жарочном шкафу 20 мин.

Бананы 120, сыр 50, сухари 30, масло сливочное 10, перец молотый черный, соль.

Белуга тушеная (Гватемала)

Филе соленой белуги, вымоченное в течение суток в холодной воде, нарезают на куски, панируют в муке, посыпают солью и молотым перцем и обжаривают в оливковом масле. В том же масле пассеруют смесь мелко нарезанных овощей (репчатого лука, чеснока, помидоров), закладывают зелень петрушки и обжаренную рыбу, ставят посуду на слабый огонь и тушат блюдо до готовности.

Белуга 150, мука 20, лук репчатый 50, помидоры 80, чеснок 5, зелень петрушки 5, масло оливковое 15, перец молотый черный, соль.

Бифштекс бермудский (Бермудские острова)

Ветчину, сельдерей (корень) и репчатый лук пропускают через мясорубку и смешивают с рубленым мясом. Мясо приправляют соком лимона и порошком 'карри'. Добавляют красный молотый перец, рубленую зелень петрушки, яйцо и панировочные сухари, чтобы масса стала вязкой. Из приготовленной массы формуют небольшие бифштексы и обжаривают их в горячем жире. Каждый бифштекс украшают ломтиком жареного яблока. В той же сковороде тушат кольца репчатого лука и нарезанный полосками сладкий перец. Тушеные овощи помещают на ломтиках яблок небольшими горками. Подготовленные таким образом бифштексы посыпают красным молотым перцем и мелко рубленой зеленью петрушки, отдельно подают отварной рис.

Свинина 150, ветчина 50, лук репчатый 80, сельдерей 20, яйцо 1/2 шт, сухари па ировочные 10, сок лимона 2, порошок 'карри' 1, перец молотый красный 2, яблоки 50, перец сладкий стручковый 40, зелень петрушки 5, жир свиной 15, соль.

Жаркое 'Варадо де франчо' (Коста-Рика)

Цыпленка разделывают на восемь частей и в течение 2 часов маринуют, смазав смесью из лимонного сока, очень мелко нарезанного лука, молотого перца и растертого с солью чеснока. Затем обжаривают мясо в кипящем масле до золотистого цвета.

Сняв с помидоров кожицу, нарезают их кубиками. Зеленый лук и зелень петрушки мелко рубят, высыпают вместе с помидорами в сотейник с цыпленком и тушат до готовности на слабом огне. Добавляют масло, нарубленный маринованный перец, бульон, дают прокипеть и заправляют мукой. Отдельно подают отварной рис и зеленый салат.

Цыпленок 350, лук репчатый 25, лимон 1/4 шт, чеснок 3, помидоры 80, лук зеленый 5, зелень петрушки 5, перец маринованный 10, масло сливочное или маргарин 30, перец молотый черный, мука 5, соль.

Имитированные яблоки (Гватемала)

Картофель отваривают в 'мундире', очищают и обжаривают во фритюре до золотистого цвета. Откидывают на сито, чтобы жир стек. Затем в каждую картофелину вставляют гвоздичку. Подают, посыпав красным перцем, к жареному мясу.

Кокосовые орехи запеченные (Коста-Рика)

Картофельную муку разводят на 100 г холодного молока. Остальное молоко кипятят, добавляют в него разведенный крахмал и, постоянно помешивая, доводят до кипения. Затем осторожно добавляют измельченную на терке мякоть кокосовых орехов, изюм, сахар, ваниль, а также взбитые с коньяком яйца. Готовую смесь раскладывают по формочкам, посыпают корицей и быстро запекают в жарочном шкафу.

Орехи кокосовые 250, молоко 750, крахмал 20, сахар 20, яйца 2шт, коньяк 20, изюм 30, корица 2, ваниль.

Лодочки из бананов (Гавайские острова)

Мякоть бананов растирают в пюре. Готовят белый соус из муки и сливочного масла, разбавляют его молоком, смешанным с сахарной пудрой и солью. Соус снимают с огня и мешают до тех пор, пока он не остынет. Добавляют желток, пюре из мякоти ананов и в конце - белок, взбитый в крепкую пену. Лодочки из банановой кожуры укладывают на смазанный маслом противень, наполняют их кремом, ставят в сильно агретый жарочный шкаф и запекают 5-6 мин.

Бананы 100, мука 10, молоко 30, масло сливочное 10, пудра сахарная 10, яйцо 1шт, соль.

Напиток из бананов (Гаити)

Молоко кипятят с сахаром, охлаждают и добавляют сок апельсина. Жидкость вливают в банановое пюре, размешивают, охлаждают. Напиток подают, надев на край стакана ломтик апельсина. Пьют его через соломку.

Молоко 200, сахар 50, апельсин 1/2 шт, бананы 50.

Омлет с ананасом (Ямайка)

Ананас очищают от кожуры, нарезают кубиками, посыпают

сахарной пудрой и заливают ромом. Яичные желтки растирают добела с сахарной пудрой, добавляют молоко, крахмал, порошок ванилин и в конце - взбитые в пену белки. На сковороде разогревают сливочное масло, выливают подготовленную яичную смесь и поджаривают ее с о еих сторон. На середину поджаренного омлета помещают пропитанный ромом ананас, складывают омлет пополам, кладут на смазанный маслом противень и запекают в жа очном шкафу в течение 10 мин. Затем поливают омлет ромом, добавив по вкусу сахар. В момент подачи ром поджигают.

Ананас 80, яйца 2шт, пудра сахарная 10, ром 100, молоко 10, крахмал 3, ванилин.

Перец, фаршированный брынзой (Гондурас)

Сладкий зеленый перец обжаривают в сильно разогретом жире, остужают, снимают кожицу, удаляют семена, каждый стручок фаршируют брынзой, смачивают в льезоне и обжаривают. Готовые стручки выкладывают на блюдо. Отдельно готовят соус: измельченный на терке лук пассеруют на свином жире, добавляют очищенные и мелко нарезанные помидоры, нарезанное кубиками сало - шпик, соль, черный молотый перец, сахар, мелко нарезанный острый перец и все вместе варят, пока вода не выпарится. Заливают этим соусом перец и посыпают кушанье зеленью петрушки.

Перец сладкий зеленый 100, брынза 50, яйцо 1 шт, мука 5, молоко 10, жир свиной 10, лук репчатый 50, помидоры 80, сало-шпик 30, перец острый 10, сахар 3, перец молотый черный, соль.

Пудинг фруктовый (Гавайские острова)

Отваривают в подслащенном молоке рис, ароматизируют его ванилином, выкладывают в форму и охлаждают. В кастрюлю вливают 1-1,5 стакана воды, добавляют сахар, доводят до кипения, кладут нарезанные кубиками апельсины, мандарины, яблоки, черешни из компота или варенья, проваривают их несколько минут и вынимают шумовкой. Затем проваривают несколько минут нарезанные продолговатыми кусочками бананы. Форму с рисом опрокидывают на блюдо, украшают фруктами и бордюром из бананов. Си о, в котором варились фрукты, проваривают для сгущения, и добави в него абрикосовое повидло, мешают до получения однородной массы. Полученным сиропом поливают пудинг перед подачей.

Молоко 500, сахар 150, рис 100, апельсины 40, мандарины 40, яблоки 30, черешни 20, бананы 40, повидло абрикосовое 20, ванилин.

Пунш с тропическими фруктами (Гаити)

В глубокой посуде смешивают белое вино с ромом,

добавляют сок апельсина, лимона, ананаса, нарезанные кубиками и посыпанные порошком корицы и мускатного ореха ананас и банан. Приготовленный пунш выдерживают несколько часов и подают с кусочками пищевого льда.

Вино белое 100, ром 200, апельсин 1 шт, лимон 1 шт, ананас 1/3 шт, бананы 50.

Пюре из баклажанов (Антильские острова)

Баклажаны очищают, отваривают в небольшом количестве воды до мягкости, вынимают шумовкой, дают воде стечь и растирают в пюре. Прибавляют к пюре лимонный сок, соль, черный и красный молотый перец, оливковое масло, перемешивают, выкладывают в смазанный оливковым маслом сотейник и ставят тушить в жарочный шкаф (пюре не должно быть запеченным).

Баклажаны 150, лимон 1/6 шт, масло оливковое 10, перец молотый красный и черный, соль.

Салат 'Гватемала' (Гватемала)

Репчатый лук нарезают тонким ломтиками, добавляют толченый чеснок, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, отварные, нарезанные кубиками кабачки, сардины, кусочки острого перца и маслины. Подготовленные продукты заправляют оливковым маслом, соком лимона и уксусом, солят, печат и перемешивают, салат украшают дольками сваренных вкрутую яиц.

Лук репчатый 100, чеснок 5, помидоры 80, кабачки 80, перец острый 20, маслины 10, сардины консервированные 80, масло оливковое 50, лимон 1/4 шт, уксус 5, яйцо 1 шт, перец молотый черный и красный, соль.

Салат из цыпленка (Карибские острова)

Подготовленную тушку цыпленка обжаривают на вертеле, удаляют кожу с грудки и ожек, снимают филе, нарезают его одинаковыми кусками и складывают в тарелку. Обжаривают на сливочном масле печень цыпленка и разминают ее вилкой. Очищают от кожи и семян крупную ароматную грушу и нарезают такими же кусочками, как и мясо цыпленка. Заливают грушу соком лимона, чтобы она не потемнела, и кладут в тарелку с мясом. К растертой печенке прибавляют лимонный сок, горчицу, черный молотый перец, соль и хорошо взбитую сметану. Слегка размешивают, кладут на тарелку с мясом и грушей, посыпают красным и черным перцем, все тщательно перемешивают и украшают листьями зеленого салата.

Цыпленок 300, груша 80, лимон 1/2 шт, горчица 5, сметана 50, перец молотый черный и красный, соль.

Свинина отварная (Никарагуа)

Свинину отваривают в небольшом количестве воды, прибавив несколько зерен черного и душистого перца, тмина, тертый мускатный орех, гвоздику, соль и мелко нарезанный острый перец. Готовое мясо вынимают и рубят. Нашинкованный репчатый лук обжаривают на оливковом масле вместе с мелко нарезанными очищенными от кожуры помидорами, чесноком, острым перцем и зеленью петрушки. Перекладывают все это в кастрюлю, добавляют туда рубленое мясо, уксус, сухое белое вино, сливочное масло и доваривают на слабом огне до готовности, заправив соус перед тем, как снять с огня, взбитым яйцом. На гарнир подают жареные бананы.

Свинина 150, лук репчатый 50, помидоры 80, чеснок 5, перец острый 10, уксус 5, вино сухое белое 40, масло сливочное 10, масло оливковое 10, яйцо 1/2 шт, перец молотый черный, перец душистый, тмин, мускатный орех, гвоздика, соль.

Цыпленок отварной с кокосовыми орехами (Антильские о-ва)

Цыпленка рубят на куски, кладут на сковороду и поджаривают на сливочном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Прибавляют лютеницу, сахар, шафран, мелко нарезанный зеленый перец, немного воды, сок кокосового ореха, соль и тушат на слабом огне. Когда мясо станет мягким, кладут мелко натертую мякоть кокосового ореха и доводят блюдо до готовности.

Цыпленок 150, лук репчатый 50, масло сливочное 20, орех кокосовый 80, шафран, лютеница по вкусу, сахар 3, перец зеленый 10, соль.

Кухня стран Юго-Восточной Азии

Бами (Индонезия)

Из яиц, соли, воды готовят массу для омлета и дают ей постоять. Отваривают в течение 10 мин в крутом кипятке орехи. На сковороду с разогретым маслом кладут нашинкованный лук и чеснок, нарезанное кусочками мясо, очищенные от кожицы и измельченные помидоры, нарезанные свежие грибы, мелко нарубленные стручки перца, молодые стебли чеснока, зелень петрушки и все это тушат 30 мин. Орехи смешивают на сковороде с мясом и заправляют солью и перцем. Готовят омлет и нарезают его полосками. Мясо и овощи подают в глубокой посуде, полоски омлета кладут поверх мяса крест-накрест, поливают соком лимона и посыпают зеленью.

Орехи 60, лук репчатый 50, чеснок 2, масло растительное 25, мясо свиное 60, помидоры 180, грибы 20, стебли чеснока 5, перец красный маринованный 20, зелень петрушки 3, яйцо 1/2 шт, лимон 1/4 шт, перец, соль.

Барабулька по-восточному (Камбоджа)

Рыбу очищают, промывают, отсушивают, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле. Помидоры очищают, разрезают пополам, вынимают семена, нарезают кубиками, выдерживают в растительном масле, добавляют толченый чеснок, рубленую петрушку, белое вино, соль, перец, шафран; все вместе кипятят, поливают этим соусом рыбу и ставят в жарочный шкаф на несколько мин. Подают в холодном виде, полив отваром и украсив половинками помидоров.

Барабулька 200, помидоры 100, чеснок 3, вино белое сухое 10, масло растительное 20, шафран 0,2, зелень петрушки 5, перец по вкусу, соль.

Зате (Индонезия)

Курятину или молодую свинину нарезают небольшими кубиками и натирают смесью из нарубленного лука, растертого чеснока, очищенных, слегка поджаренных орехов и растительного масла. Выдерживают 1-2 часа, затем перчат, солят и обжаривают на вертеле. Подают с рассыпчатым рисом и острым томатным соусом.

Мясо 100, лук репчатый 30, чеснок 2, орехи земляные 5, масло растительное 5, перец молотый черный, соль.

Компот из бананов (Новая Гвинея)

В кипящий сироп (вода и сахар) опускают нарезанные кружочками бананы. Компот варят на слабом огне не более 20 мин.

Бананы 80, вода 500, сахар 200.

Крабы по-сиамски (Таиланд)

Крабы или креветки смешивают с рубленым луком, солью, перцем, уксусом, растительным маслом, имбирем и оставляют в маринаде на 1 час. Из муки, яиц и молока замешивают тесто средней густоты и тоже дают постоять 1 час. Мелко шинкованный ук кладут в сковороду с разогретым растительным маслом, добавляют имбирь и чеснок и жарят лук до мягкости. Удаляют чеснок, вводят томат-пасту, перемешивают, солят и перчат. Кусочки крабов (креветок) отцеживают, обмакивают в тесто и обжаривают в масле до золотистого цвета. Подают тотчас же с рассыпчатым рисом. Соус подают отдельно.

Крабы или креветки консервированные 100, лук репчатый 25, уксус 10, масло астительное 10, имбирь; для теста: яйцо 1/2 шт, молоко 50, мука 25; для соуса: томат-паста 15, лук репчатый 75, имбирь, масло растительное 25, чеснок 3, перец молотый черный по вкусу, масло растительное для жарки 25, соль.

Наси горен (Индонезия)

Отваренный в подсоленной воде рис откидывают на сито и дают стечь воде. Затем рис покрывают салфеткой и ставят на

водяную баню, чтобы он не остыл. Репчатый лук, сладкий перец и чеснок мелко рубят и зажаривают на растительном масле, затем добавляют нарезанное кубиками мясо, приправляют красным перцем молотым и солью, снова прожаривают все вместе, закладывают рис и присоленное мясо раков или крабов, приправляют все сахаром и жарят 3-5 мин. Жареный рис гарнируют дольками свежего огурца, помидора или яйца, жареными кольцами лука, сырыми или жареными половинками банана. Блюдо посыпают молотыми орехами.

Печень куриная по-индонезийски (Индонезия)

Тушат на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук и сладкий перец, затем добавляют мелко нарубленную куриную печень и зажаривают все на сильном огне, непрерывно помешивая. Приправляют солью, черным молотым перцем и сливками и подают с рисом.

Печень куриная 100, лук репчатый 80, перец сладкий 50, масло растительное 10, сливки 10, перец молотый черный, соль.

Пирог с бананами (Индонезия)

Из муки, молока, сахара и соли замешивают тесто, укладывают его в смазанную сливочным маслом форму, поверх кладут слой нарезанных длинными ломтиками бананов, начинку накрывают слоем теста. Выпекают пирог в сильно разогретом жарочном шкафу.

Мука 250, молоко 250, сахар 80, бананы 200, соль.

Пирожное 'Тюнь' (Вьетнам)

Рис замачивают в воде на 5 мин, промывают, отцеживают и солят. Фасоль, замоченную накануне, очищают от шелухи, обдают кипятком, отцеживают, растирают в порошок и заправляют солью. Свинину пропускают через мясорубку, заправляют натертым луком, протертыми анчоусами, солью и перцем. На промытые капустные листья (ошпаренные крутым кипятком и сложенные по два) кладут сверху мясо, фасоль и рис, туго сворачивают, как голубцы, и перевязывают ниткой. Варят в подсоленной воде 10-12 мин, вынимают и кладут под гнет, чтобы стекла вода. Подают со свиным салом и мелко нарезанным луком.

Рис 100, свинина 40, фасоль 60, анчоусы 2, лук репчатый 10, капустные листья (большие) 200, перец, соль.

Пюре из тунца 'Президент' (Индонезия)

Консервированную в масле рыбу тщательно растирают со взбитым сливочным маслом, приправляют солью, перцем, лимонным соком и майонезом. Выкладывают пюре на блюдо и украшают маслинами, фаршированными очень густым и острым томатным пюре.

Тунец 120, масло сливочное 30, сок лимонный 5, майонез 20,

маслины 30, томат-пюре 10, перец, соль.

Рис по-вьетнамски

Рис промывают в нескольких водах, отцеживают, заливают водой и варят. Посолив, дают покипеть 5 мин, затем кладут целую луковицу и ставят тушить, пока рис не вберет всю воду. Плотно накрывают кастрюлю крышкой и оставляют на 15 мин на водяной бане. Перед подачей посыпают мускатным орехом и кладут сливочное масло (кусочками).

Рис 150, вода 300, мука 25, масло сливочное 25, орех мускатный, соль.

Рис по-манильски (Филиппины)

Варят рассыпчатую рисовую кашу, положив гвоздику и горошины перца в марлевом мешочке. Отварную рыбу разделывают на кусочки, бананы и ананас нарезают омтиками, из лимона выжимают сок и все смешивают с остуженным рисом. Каперсы рубят, всыпают в йоргурт и поливают им рис.

Рис 100, гвоздика 1, перец черный 1, рыба отварная 120, ананас 100, банан 1 шт, лимон 1/2 шт, йогурт 100, каперсы 2, соль.

Рыба по-индонезийски

Репчатый лук нарезают кубиками, обжаривают до светло-золотистого цвета и вливают немного куриного бульона. Рис отваривают в подсоленной воде, промывают холодной водой и отцеживают, смешивают с луком, разведенным бульоном, солят и разогревают. Куски рыбного филе сбрызгивают соком лимона и выдерживают 30 мин, затем солят, обмакивают в сливки, панируют в муке и жарят в большом количестве жира до образования золотисто-коричневой корочки. Рыбу гарнируют рисом, украсив его половинками жареных бананов и кольцами лука. К столу подают острый томатный соус.

Филе рыбное 150, рис 60, лук репчатый 80, бульон куриный 30, лимон 1/4 шт, масло растительное 20, сливки 30, мука 20, банан 1/2 шт, соус томатный острый 50, соль.

Сате (Индонезия)

Свинину, нарезанную мелкими кусочками, посыпают солью, черным молотым перцем, поливают соком лимона, надевают на шпажку и обжаривают на решетке, а вытекающий из мяса сок собирают в тарелку. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают на оливковом масле, добавляют муку, сахар, мясной и лимонный сок, сметану, соус кипятят и кладут в него шашлык. На гарнир подают отварной рис.

Свинина 250, лук репчатый 80, мука 10, масло оливковое 15, лимон 1/4 шт, сок мяса 20, сметана 20, сахар 3, перец молотый черный, соль.

Суп из свинины (Таиланд)

Нарезанную небольшими кусочками свинину отваривают в подсоленной воде, добавляют оливковое масло и тушат мясо, пока жидкость не испарится. Отдельно отваривают в подсоленной воде белую часть мелко нарезанного лука-порея и измельченный на терке корень сельдерея, добавляют мясо, немного тертого мускатного ореха, доводят суп до готовности, снимают его с огня, вливают кокосовое молоко, уксус и заправляют солью и черным молотым перцем.

Свинина 100, масло оливковое 20, лук-порей 30, сельдерей (корень) 20, молоко кокосовое 10, уксус 5, мускатный орех, перец молотый черный, соль.

Утка жареная по-бирмански

Утку потрошат и моют. Осторожно вынимают кости (ребра, позвоночник, грудинку), не тронув только крылышки и ножки, потроха и кости варят в воде (1 л) с овощами. Печень, почечный жир пропускают через мясорубку, смешивают с толчеными суха ями, мясным фаршем, рубленой зеленью петрушки, порошком 'карри', накрошенными локами, сахаром, солью. Внутренность утки отсушивают бумажной салфеткой, нати ают смесью горчицы, растительного масла и перца, заполняют фаршем и зашивают. Крылышки и ножки подвязывают ниткой, чтобы придать тушке правильную форму. На противень наливают растительное масло, кладут утку спинкой кверху и тушат в жарочном шкафу, постепенно подливая отвар. Когда соус станет коричневым, кладут на противень разрезанные вдоль на четвертушки картофелины, наливают сметану и на слабом огне доводят до готовности. При подаче утку нарезают ломтями. На гарнир - картофель и рассыпчатый рис. Соус подают отдельно.

На 1 утку - фарш говяжий 500, жир почечный 150, сухари толченые 30, зелень петрушки 15, порошок 'карри' 5 (или перец красный молотый 5), яблоки 300, картофель 1000, сметана 250, горчица готовая 10, масло растительное 100, сахар 5, соль; для отвара: вода 100, петрушка 20, морковь 30, лук репчатый 40.

Филе глося по-рыбачьи (Бирма)

Филе глося тушат на слабом огне в сливочном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком, ароматической зеленью, белым вином и рыбным бульоном. Сладкий стручковый перец нарезают соломкой и припускают в масле. Тушеную рыбу, выложенную на блюдо, украшают перцем и бордюром из отварного риса. Поливают рыбу соком, в котором она тушилась; предварительно сок заправляют желтком и доводят до густоты.

Рыба 300, масло сливочное 40, лук репчатый 10, перец сладкий стручковый 40, вино сухое белое 30, бульон рыбный 100,

картофель 120, яйца 4 шт, зелень 5.

Цыпленок с бананами (Новая Гвинея)

Молодого цыпленка обжаривают на сливочном масле до образования румяной корочки. Добавляют нарезанное кубиками сало-шпик, чеснок, стакан воды и тушат 30-40 мин. Затем закладывают разрезанные на четвертушки недозрелые бананы, черный молотый перец, соль, ставят кастрюлю на слабый огонь, тушат еще 10-15 мин, посыпают зеленью петрушки и подают.

Цыпленок 150, масло сливочное 15, чеснок 5, сало-шпик 25, бананы 50, перец молотый черный, зелень петрушки, соль.

Латышская кухня

Баранина, припущенная в тминном соусе

Баранину с косточкой нарезают кусочками (по 3-4 на порцию) и припускают со специями и овощами (морковь, петрушка, лук репчатый). На полученном бульоне готовят белый соус с тмином. В соус кладут мясо и тертый чеснок. Подают с отварным картофелем, посыпав зеленью.

Баранина 150, лук репчатый 25, морковь 5, сельдерей или петрушка 3; для соуса: мука пшеничная 5, масло сливочное 15, сметана 10, тмин 0,5, чеснок 0,3; картофель 200, зелень 5, соль.

Буберте (манная каша со взбитыми белками)

Сваренную на молоке полувязкую манную кашу охлаждают до 70-80 градусов, добавляют растертые с сахаром и ванилином яичные желтки и поджаренные рубленые ядра орехов. Массу тщательно перемешивают, выкладывают на противень, затем осторожно выливают взбитые белки и запекают. Подают в холодном виде с клюквенным соусом.

Крупа манная 20, молоко 10, сахар 15, ванилин, яйцо 3/4 шт, орехи 12, дл соуса: клюква 30, сахар 25, крахмал 3.

Бурхану плаценис (ватрушки)

Из дрожжевого теста формуют ватрушки с морковью, смазывают яйцами и выпекают. Фарш готовят так: вареную морковь пропускают через мясорубку, соединяют с сахаром, лимонной цедрой, солью, сырыми яйцами, сметаной, мукой и перемешивают.

Мука пшеничная 50, маргарин столовый 5, сахар 5, яйцо 1/2 шт, дрожжи 2, дл ачинки: морковь 30, сахар 5, цедра лимонная 0,2, яйцо 1/8 шт, сметана 10, мука пшеничная 3, соль.

Завтрак крестьянский

Копченую корейку и домашнюю колбасу нарезают кубиками и обжаривают с луком. Отварной картофель, нарезанный ломтиками, обжаривают отдельно на сливочном масле, затем укладывают на сковороду вместе с обжаренными мясными продуктами, заливают яично-молочной смесью с добавление соли

и запекают. При подаче посыпают зеленым луком. Отдельно подают соленые огурцы.

Колбаса 30, корейка копченая 40, лук репчатый 20, яйца 2шт, молоко 30, картофель 200, масло сливочное 15, огурцы соленые 50, лук зеленый 5, соль.

Завью пудиньш (запеканка из трески)

Рыбное филе пропускают через мясорубку вместе с размоченным в молоке белым хлебом и пассерованным луком, добавляют сырые яйца, соль, перец, массу вымешивают, выкладывают слоем на смазанный жиром противень, посыпают сыром или сухарями и запекают. При подаче нарезают на порционные куски и поливают сметанным соусом с добавлением мускатного ореха. На гарнир картофель с горошком.

Треска горячего копчения (филе) 75, хлеб пшеничный 20, молоко 15, яйца 0,5 шт, лук репчатый 25, маргарин столовый 10, сухари 5, сыр тертый 5, соус сметанный 100, орех мускатный, перец, картофель 100, горошек зеленый 50, соль.

Картофель отварной с творогом

Творог пропускают через мясорубку, укладывают горкой на тарелку, рядом кладут отварной картофель и кусочек сливочного масла. Творог поливают сметаной, а картофель посыпают зеленым луком.

Картофель 200, творог 100, сметана 30, масло сливочное 15, лук зеленый 5.

Каша перловая с копченой грудинкой и молоком

В кипящую воду всыпают промытую крупу, варят до полуготовности; вливают молоко, перемешивают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Копченую корейку нарезают мелкими кубиками и жарят. При подаче кашу поливают жиром со шкварками. Отдельно подают холодное молоко.

Крупа перловая 65, молоко 100, вода 150, корейка копченая 25.

Кисель из ревеня с молоком или взбитыми сливками

Подготовленный ревень нарезают кусочками (1-2 см), закладывают в кипящую воду, добавляют сахар, корицу и доводят до готовности. Затем вводят крахмал и дают вскипеть. Готовый кисель разливают в порционную посуду, посыпают сахаром и охлаждают. Подают с холодным молоком или взбитыми сливками.

Ревень 50, сахар 30, крахмал картофельный 10, корица 0,2, молоко 200 или с ивки 20.

Курземес строгановс

Свинину и говядину слегка отбивают, нарезают продолговатыми кусочками и жарят с копченой корейкой и

репчатым луком. Незадолго до готовности добавляют мелко нарезанные соленые огурцы, муку, бульон, перец, сметану. Подают с отварным картофелем.

Свинина 60, говядина 80, корейка копченая 30, лук репчатый 30, мука пшенична 5, сметана 30, огурцы соленые 50, масло сливочное 5, картофель 200, перец.

Мясо рубленое

Корейку, нарубленную мелкими кубиками, обжаривают с луком и добавляют мясо, пропущенное через мясорубку с крупной решеткой. Продолжая жаренье, посыпают мясо мукой, добавляют бульон, сметану, специи и доводят до готовности. Подают с отварным картофелем и соленым огурцом.

Говядина 160, корейка копченая 30, лук репчатый 20, мука пшеничная 5, сметана 30, картофель 200, огурцы соленые 50, соль.

Оладьи картофельные со сметаной

Сырой картофель измельчают на терке, соединяют с мукой, сырыми яйцами, мускатным орехом, массу перемешивают и жарят оладьи. Подают, полив сметаной или маслом.

Картофель 150, мука пшеничная 20, яйцо 1/2 шт, орех мускатный 0,2, масло астительное 5, сметана 30 или масло сливочное 10, соль.

Рулет из сельди в маринаде

Сельдь вымачивают в холодной воде, периодически ее меняя. Отделяют филе, сворачивают его в виде рулета, скрепляя гвоздикой, укладывают в неокисляющуюся посу у и заливают теплым белым маринадом на 24 часа.

Сельдь 75, маринад белый 50, гвоздика.

Салака в молоке

Подготовленную салаку укладывают в форму, посыпают мелко шинкованным репчатым луком, солью, перцем, кусочками сливочного масла и заливают молоком так, чтобы продукты были покрыты, затем припускают под крышкой до готовности в жарочном шкафу. При подаче посыпают зеленью петрушки, укропа. Подают с отварным картофелем и салатами - свекольным, тыквенным и др.

Свекольный салат готовят так: измельчают на крупной терке отварную, очищенную от кожицы свеклу, посыпают ее сахаром и тмином, заливают соком черной или красной смородины или сбрызгивают соком имона, перемешивают и настаивают в течение часа.

Салат из тыквы готовят так: т кву, очищенную от кожуры и сердцевины, нарезают мелкими кусочками и варят в маринаде из уксуса, разведенного водой, корицы, гвоздики до прозрачности на

слабом огне.

Салака 400, лук репчатый 25, масло сливочное 40, молоко 220, перец, петрушка, укроп, соль; для салата из свеклы: свекла 200, сахар, тмин, сок смородины или имона; для салата из тыквы: тыква 300, уксус 165, вода 265, корица, гвоздика, гвоздика, соль.

Салака под белым маринадом

Подготовленную салаку обваливают в муке, жарят целыми тушками в растительном масле, охлаждают и заливают белым маринадом.

Салака 150, мука 10, масло растительное 10, маринад белый 100; для маринада: лук репчатый 600, морковь 125, уксус (3%) 500, сахар 35, лавр 2, перец душистый 2, гвоздика 1.

Салат 'Рассол' (салат овощной с сельдью и мясом)

Отварное мясо, филе сельди, вареный картофель, маринованные огурцы, свежие яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, нарезают мелкими кубиками. Продукты соединяют, перемешивают и заправляют сметаной с добавлением горчицы. Подают салат, украсив яйцом и зеленью.

Сельдь 150, говядина 430 или телятина 470, картофель 275, огурцы маринованные 260, яблоки свежие 70, яйца 2,5 шт, горчица готовая 20, сметана 220, зелень 30.

Сельдь жареная с луковым соусом

Филе вымоченной сельди панируют в муке и жарят на растительном масле. Подают под луковым соусом. Гарнир отварной картофель.

Сельдь соленая (филе) 85, масло подсолнечное 5, мука пшеничная 5, картофель отварной 150; для соуса: мука пшеничная 5, масло сливочное 5, сметана 15, лук епчатый 15, соус 'Южный' 2.

Сельдь, жареная на углях

Филе вымоченной сельди панируют в муке и жарят на растительном масле. Подают под луковым соусом. Гарнир отварной картофель и зеленый лук. Отдельно подают сметану.

Сельдь соленая (филе) 115, картофель 200, сметана 50, лук зеленый 5.

Сильтюпудиньш (запеканка из сельди с отварным картофелем)

Филе вымоченной сельди рубят, соединяют с мелко нарубленными яблоками, сваренными вкрутую яйцами, размоченным в воде хлебом, добавляют масло, перец, уксус, массу вымешивают и запекают в формах. Подают в горячем виде с отварным картофелем, овощами, зеленью и луком, полив маслом.

Сельдь соленая (филе) 50, хлеб пшеничный 30, масло сливочное 30, лук репчатый 25, яблоки 25, уксус (3%) 5, яйца 10

шт, картофель отварной 100, огурцы свежие 20, помидоры 20, перец, зелень.

Слойка из ржаного хлеба

В порционную посуду кладут слой тертого ржаного хлеба (без корки), затем слой брусничного варенья и т.д. Выпекают, украшают взбитыми с сахаром сливками, тертым хлебом и вареньем. Отдельно подают молоко.

Сливки 100, сахар 15, хлеб ржаной 30, варенье брусничное 50.

Спетя пирадзини (пирожки)

Готовят начинку: копченую грудинку зачищают от кожи, нарезают кубиками и жарят с луком; охладив, добавляют сахар, перец, соль и перемешивают. Разделывают из дрожжевого теста пирожки в форме полумесяца, смазывают яйцом и выпекают.

Для теста: мука пшеничная 35, сахар 2, молоко 15, дрожжи 2, маргарин столовый 5, яйцо 1/10 шт, для начинки: грудинка копченая 20, лук репчатый 5, сахар 1, перец молотый, соль.

Суп пивной

Пиво кипятят с тмином. Желтки добела растирают с сахаром, разводят холодным пивом и, интенсивно помешивая, вливают в горячее пиво. Затем суп подогревают, не доводя до кипения. Подают суп с румяными гренками из белого хлеба с сыром. Сырную массу для гренков готовят так: творог прогревают с растопленным сливочным маслом, помешивая, до образования однородной консистенции и постепенно, тонкой струйкой, вливают в посуду яйца, смешанные со сметаной, солью, тмином; массу снова размешивают и прогревают, не передерживая, однако, на огне, иначе сыр станет слишком твердым. Готовую сырную массу выкладывают в смазанную маслом посуду и ставят на холод.

Пиво 500, сахар 100, яйцо 1шт, тмин 2, для гренков: творог 500, масло сливоч ое 50, яйцо 1шт, сметана 50, тмин 1, хлеб пшеничный 100.

Суп сладкий из черники с клецками

В кипящую воду кладут сахар, лимонную цедру, перебранную и промытую чернику и варят до готовности. Затем вливают разведенный холодной водой крахмал и лимонную кислоту, дают вскипеть и охлаждают. Подают суп с клецками, сваренными отдельно.

Черника 120, сахар 40, крахмал картофельный 3, цедра лимонная 0,3, для клецек: мука пшеничная 30, молоко 15, сахар 2, яйцо 1/2 шт.

Яйца, фаршированные килькой

Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы и разрезают

вдоль на две части. Желток вынимают, протирают его со сливочным маслом и частью количества кильки, предусмотренного по рецептуре, через сито, добавляют горчицу и, подогревая, взбивают. Полученной массой фаршируют яичные белки. Подают украсив кильками и зеленью.

Яйцо 1шт, килька 15, масло сливочное 10, горчица готовая 2, зелень 5.

Ливанская кухня

Баранина с черносливом и миндалем

Молодую баранину нарезают небольшими кусками, солят, посыпают черным перцем, добавляют нарезанный ломтиками репчатый лук, сок лимона и выдерживают 1-2 часа. Затем мясо отжимают, обжаривают в оливковом масле, добавляют муку, пассеруют, заливают водой и варят, пока мясо не станет мягким. Далее кладут чернослив и измельченный в ступке миндаль и доводят блюдо до готовности. Перед тем как снять с огня, добавляют сахар и лимонный сок.

Баранина 200, лук репчатый 50, лимон 1/3 шт, масло оливковое 20, мука 10, чернослив 50, миндаль 20, сахар 10, перец молотый черный, соль.

Голубь жареный

Подготовленную тушку голубя разрезают на 4 части, укладывают в глубокую кастрюлю, заливают молоком и оставляют в нем на 3 часа. Затем мясо вынимают из молока, обмакивают в льезон, панируют в сухарях и жарят на оливковом масле. При подаче блюдо украшают ломтиками апельсина или лимона.

Голубь 1 шт, молоко 500, яйцо 1 шт, масло оливковое 20, сухари 10, апельсин и и лимон 30.

Каша манная 'Сновидение'

Отваривают манную кашу средней густоты, снимают с огня и охлаждают, время от времени помешивая, чтобы не образовывались комочки. Яичные белки взбивают в крепкую пену и вводят их в кашу при легком помешивании. Добавляют толченый миндаль или лесные орехи и вынутые из варенья фрукты (черешню, вишню, малину, клубнику). Готовую кашу раскладывают в креманки или блюдца и подают с малиновым, вишневым или иным сиропом.

Крупа манная 50, молоко 250, сахар 50, яйцо 1 шт, миндаль или лесные орехи 30, варенье 50, сироп 50.

Кишки молодого барашка тушеные

Сваренные и сплетенные колечками кишки молодого барашка кладут на противень с маслом, посыпают красным и черным перцем, заливают бульоном и тушат в жарочном шкафу до

мягкости. Перед подачей поливают жидкостью, в которой они тушились, и отдельно приготовленным томатным соусом.

Кишки 200, масло сливочное 20, перец молотый черный 0,2, перец молотый красный 0,2, соус томатный 50.

Рубцы тушеные

Куски сваренных до полуготовности говяжьих рубцов подрумянивают со всех сторон в кипящем масле, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, молотый красный перец и еще немного пассеруют. После этого рубцы перекладывают в глиняную посуду, обавляют томат-пюре, вино, черный и душистый перец, лавр, чеснок, ошпаренные в кипятке и очищенные от косточек маслины и ветчину, нарезанную крупными кубиками. Продукты хорошо перемешивают, заливают теплой водой и солят по вкусу; посуду акрывают крышкой и посудиной замазывают тестом. Тушат примерно 2 часа в жарочном шкафу.

Рубцы 200, масло сливочное 20, лук репчатый 20, томат-пюре 10, вино красное сухое 30, перец молотый черный 0,2, перец молотый красный 0,2, перец душистый 0,1, лавр, чеснок 2, маслины 60, ветчина 20, соль.

Рыба маринованная по ливански

Маринованию подлежит любая рыба, причем крупную нарезают на куски, а мелкую маринуют целиком. Смесь равных частей воды и уксуса кипятят, солят и отваривают в ней корень сельдерея, петрушки. Маринад снимают с огня, охлаждают и замачивают в нем на 5-6 часов очищенную и промытую рыбу. Затем маринад отцеживают, рыбу панируют в муке и обжаривают. В том же жире поджаривают муку и разбавляют ее маринадом; соус заправляют толченым чесноком и лимонным соком, проваривают 5-6 мин и охлаждают. Поджаренную рыбу посыпают мелко натертым хреном и заливают охлажденным соусом.

Рыба 200, уксус 200, сельдерей 20, петрушка 20, мука 20, масло растительное 20, чеснок 3, сок лимонный 5, хрен 2, соль.

Суп-пюре из помидоров, риса и сладкого перца

Готовят отдельно пюре из помидоров и отварного риса, протирают его через сито, соединяют с белым соусом и кладут в суп печеный, очищенный от кожицы и семян, нарезанный соломкой сладкий перец. Добавляют в суп сливочное масло, заправляют сливками и яичными желтками и солят.

Помидоры 80, рис 30, соус белый 250, перец стручковый сладкий 40, сливки 40, яйцо 1/2 шт (желток), масло сливочное 10, соль.

Талбул (пудинг из зерен пшеницы)

Замачивают на час в небольшом количестве холодной воды лущеные и истолченные зерна пшеницы. Воду сливают, зерна заливают свежей водой, добавляют мяту, мелко нарезанный

репчатый лук и помидоры, оливковое масло, соль, черный молотый перец и варят до мягкости. Пудинг подают в холодном виде, нарезав на порции.

Зерна пшеницы 100, вода 500, лук репчатый 100, помидоры 100, масло оливковое 80, перец черный молотый, мята, соль.

Литовская кухня

Литовская кухня

Бабка картофельная с грудинкой

Сырой картофель измельчают на терке, отжимают, соединяют с поджаренными кубиками сала-шпик, репчатым луком, грудинкой, а также солью и кипяченым молоком. Массу перемешивают, укладывают на смазанные салом листы и выпекают. Подают с жареным на сале луком.

Картофель 230, сало-шпик 10, молоко 40, грудинка копченая 20, лук репчатый 5, лавр, соль 1,5.

Борщ с грудинкой или корейкой

В бульон, сваренный на копченой корейке или грудинке, добавляют пассерованные морковь, петрушку, специи, сахар; продолжая варить, через 10 мин кладут нарезанную брусочками квашеную свеклу, свекольный рассол и вновь доводят до кипения. При подаче в тарелку кладут ломтик копченого мяса и сметану. Отдельно подают отварной картофель.

Грудинка или корейка копченая 17, бульон 100, свекла квашеная 65, рассол свекольный 85, лук репчатый 10, морковь 10, петрушка (корень) 4, сало свиное 6, сахар 2, картофель отварной 100, сметана 15, перец душистый, лавр, соль.

Борщ с ушками по Литовски

Варят костный бульон с луком и кореньями. За 40 мин до конца варки добавляют уксус, мелко нарезанную сырую свеклу, соль, специи. Готовый бульон процеживают и соединяют с грибным отваром. Замешивают тесто, раскатывают его тонким пластом, нарезают квадратики и лепят ушки с фаршем, приготовленным из сушеных отварных грибов, пассерованного лука, соли, перца. При подаче сваренные отдельно ушки кладут в горячий бульон, засыпают зеленью.

Для бульона: кости 50, отвар грибной 75, свекла 60, лук репчатый 7, морковь 8, петрушка (корень) 6, уксус (9%) 1,2, лавр, перец душистый, соль 2, для ушек: мука пшеничная 30, яйцо 1/4 шт, вода 10, для фарша: грибы сушеные 9, масло сливочное 3, лук репчатый 14, перец, соль.

Вареники литовские

Картофель отваривают, отсушивают и пропускают через мясорубку. Сало-шпик нарезают кубиками, варят с рубленым луком и соединяют с картофелем, добавляя сырые яйца, соль,

перец. Тесто раскатывают тонкой полосой, на край ее чайной ложкой кладут порции фарша с промежутками 2-3 см. Свободным краем полосы накрывают фарш, тесто обжимают и выемкой вырезают вареники. Варят непосредственно перед подачей в кипящей подсоленной воде. Горячие вареники поливают маслом, сметану подают отдельно. Вареники иногда кладут на металлическую сковородку, заливают сметаной, посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу.

Для теста: мука 100, вода 40, яйцо 1/4 шт, для фарша: картофель 250, лук репчатый 20, сало-шпик 20, масло сливочное 5, яйцо 1/4 шт, сметана 30, перец, соль.

Ведерай (картофельные колбаски)

Сырой картофель измельчают на терке, слегка отжимают, солят и добавляют перец и пассерованный лук. Полученной массой нетуго начиняют кишки и обжаривают их в жарочном шкафу до образования коричневой корочки. Подают, нарезав на куски длиной 10-12 см, со шкварками и поджаренным луком.

Желудок свиной, фаршированный картофелем

Тертый сырой картофель отжимают, заливают кипяченым молоком, кладут свиное сало, пассерованный лук, молотый перец, лавр, соль. Свиной желудок начиняют полученным фаршем, зашивают и запекают в жарочном шкафу до готовности. При подаче нарезают ломтями и поливают жиром, в котором он запекался.

Желудок 105, картофель 120, молоко 25, сало свиное 25, лук репчатый 20, лавр, перец, соль.

Жемайчю блинай (блюдо из картофеля с мясным фаршем)

Отварной горячий картофель протирают, охлаждают и соединяют с сырыми яйцами, солью, крахмалом. Массу перемешивают, разделывают на блины овальной формы и закатывают в них фарш, изделия панируют в муке и жарят в разогретом жире. Фарш готовят так: мясо нарезают кусками по 50-100 г, обжаривают, добавляют пассерованый лук, перец, соль, пасссерованную муку, бульон и тушат до готовности. Затем мясо охлаждают, пропускают вместе с луком через мясорубку, добавляют соус, оставшийся от тушения, перемешивают и кипятят. Подают блины, полив растопленным маслом и сметаной.

Картофель 220, яйцо 1/4 шт, крахмал 7, соль 1, для фарша: мясо говяжье 70, мука 1,5, лук репчатый 4, жир 3, перец молотый, соль 1, мука для панировки 6, жир для жаренья 10, сметана 20, масло сливочное 10.

Зразы литовские (вариант 2)

Мясо нарезают и отбивают в виде тонких ломтей. На середину каждого ломтя кладут фарш, формуют зразы, панируют

их в муке, обжаривают до полуготовности, затем заливают сметанным соусом и тушат. Незадолго до готовности вводят сметану. Фарш готовят из вареных яиц, хлеба и сала, нарезанных мелкими кубиками, и пасерован ого лука с добавлением рубленой зелен петрушки, соли и молотого перца. Подают зразы под соусом, в котором они тушились.

Говядина 130, для фарша: хлеб ржаной 8, сало-сырец 10, яйцо 1/4 шт, лук репчатый 21, перец молотый черный, жир для пассерования 2,5, соль 1, мука для панировки 1, жир для обжаривания 5, соус сметанный 75.

Зразы охотничьи

Мясо пропускают через мясорубку и заправляют солью и перцем. Формуют из массы лепешки, закатывают в них фарш, а затем жарят. Фарш готовят из нарезанных сосисок, отваренных сушеных грибов, свинины и жареного лука. Подают зразы под красным соусом. Гарнир - картофель.

Говядина 110, для фарша: сосиски 20, бок свиной копченый 15, грибы сушеные 10, лук репчатый 10, комбижир животный 10, соус красный 75, картофель 150, перец, соль.

Индарити огуркай (огурцы фаршированные)

Огурцы разрезают вдоль пополам и вынимают сердцевину. Отварную свеклу, морковь шинкуют, смешивают с пассерованным луком и рубленой огуречной сердцевиной, заправляют сахаром, солью, перцем, растительным маслом и полученной массой фаршируют огурцы. Подают со сметаной.

Огурцы свежие 80, морковь 15, свекла 10, лук репчатый 10, масло растительное 5, сахар 1, сметана 25, перец, соль.

Картофель отварной по литовски

Очищенный картофель отваривают в подсоленной воде с лавровым листом и луком. Воду сливают, лавр и лук удаляют, картофель отсушивают и подают, посыпав перцем или зеленью укропа.

Картофель 140, лук репчатый 6, лавр, перец молотый, укроп, соль.

Картофель фаршированный по Литовски

В сырых очищенных картофелинах выемкой делают углубления и заполняют их грибном фаршем с луком. Посыпав картофель сухарями, запекают. Подают под сметанным соусом.

Картофель 190, грибы сушеные 12, маргарин столовый 10, лук репчатый 30, сухари 5, соус сметанный 75, перец, соль.

Колбаса литовска

Свиное мясо, лук и чеснок пропускают через мясорубку с круной решеткой, соединяют с салом, нарезанным мелкими кубиками, водой, солью и специями. Приготовленн м фаршем

нетуго заполняют тонкие свиные кишки и варят колбасу в кипящей подсоленной воде 15-20 мин. Затем колбасу обжаривают на сковороде. Подают с тушеной капустой или картофельным пюре.

Свинина 90, сало-сырец 10, кишки свиные тонкие 3, лук репчатый 4, чеснок 0,2, вода 6, перец молотый 0,5, жир свиной 3, соль.

Колбаса с грибным фаршем

Колбасу нарезают кружочками (не удаляя оболочку) и обжаривают их с одной стороны. Грибы отваривают, рубят, добавляют пассерованный лук, соль, перец и все это пережаривают в жире. При подаче на середину колбасных кружочков кладут грибной фарш.

Колбаса чайная 100, грибы сушеные 15, маргарин столовый 10, лук репчатый 30, перец, соль.

Морку апкяпасс (запеканка морковная)

Отварную морковь протирают, вводят желтки, сахар, корицу, массу перемешивают, добавляют взбитые белки и запекают, посыпав сухарями. Подают под молочным соусом.

Морковь 200, сахар 5, яйцо 1/3 шт, корица 0,3, сухари 10, соус молочный 75.

Напиток тминный

Тмин перебирают, моют, заливают холодной водой и варят 30-45 мин на слабом огне. Затем напиток процеживают, добавляют сахар, охлаждают до 20 градусов, кладут дрожжи и оставляют для брожения на 12 часов. Заправляют напиток лимонной кислотой и настойкой.

Тмин 1,5, сахар 15, лимон 1/10 шт, настойка 'Каунокарчной' 5, дрожжи 0,4, кислота лимонная 0,2, вода 80.

Оладьи картофельные по Литовски

Тертый сырой картофель соединяют с яйцами, солью и перемешивают. Из полученной массы формуют оладьи и жарят их в свином жире. При подаче поливают сметаной.

Картофель 290, яйцо 1/4 шт, жир свиной 20, сметана 20, соль 1,5.

Плокштайнис (картофельный пудинг)

Сырой картофель измельчают на терке, добавляют сырые яйца, массу вымешивают и запекают на противне. Подают, полив жиром с поджаренным луком.

Картофель 300, яйцо 1/4 шт, сало-шпик 15, лук репчатый 15.

Рулет из головизны

Свиные головы тщательно промывают и варят 3-4 часа на слабом огне. За час до окончания варки кладут пряности. Сваренные головы вынимают из бульона, кости удаляют; мясо

укладывают, посыпают перцем и солью и свертывают в форме рулета, обертывают его целлофаном, обвязывают шпагатом и погружают в кипящий бульон на 10 мин. Затем рулет выдерживают под небольшим прессом 5-6 часов. Подают холодным, нарезав ломтиками. Отдельно подают соус хрен.

Головы свиные 250, пряности, соль.

Сельдь с жареным луком

Лук слегка поджаривают с томатом и заправляют перцем и сахаром. При подаче покрывают этой заправкой сельдь.

Сельдь соленая 100, лук репчатый 40, масло растительное 15, томат-пюре 15, сахар 1, перец.

Сельдь со сметаной и отварным картофелем

Филе вымоченной сельди нарезают кусочками, заливают сметаной и посыпают кольцами репчатого лука. Отдельно подают отварной горячий картофель.

Сельдь 65, сметана 25, лук репчатый 6, картофель отварной 100.

Суп сладкий литовский

В кипящую воду кладут сахар, промытый чернослив и проваривают. За 10 мин до готовности вводят натертые на терке клецки из крутого теста, а затем корицу и лимонную кислоту. Подают со сметаной.

Суп можно приготовить из свежих яблок или слив. В этом случае лимонную кислоту не закладывают, а норму сахара увеличивают на 5 г.

Чернослив 40 или яблоки свежие 150, или сливы свежие 60, сахар 25, кислота имонная 0,3, корица 0,3, вода 205, для клецек: мука пшеничная 25, сахар 1, яйцо 1/7 шт, соль, сметана 15.

Суп томатный с рисом

Помидоры тушат, протирают, кладут в костный бульон, добавляют рис, поджаренный лук, соль и варят до готовности. Подают со сметаной.

Кости мясные 100, помидоры 100, рис 40, лук репчатый 15, сметана 25, соль.

Сыр 'Дайнава'

В кипящее молоко кладут творог, после образования сыворотки содержимое кастрюлю и выливают в полотняный мешочек и подвешивают его. Творожную массу протирают через сито, соединяют с сырыми яйцами, сметаной, подогретым маргарином, солью, тмином и тщательно перемешивают, подогревая; горячую массу вливают в мешочек, смоченный в сыворотке, выдерживают под небольшим прессом до полного остывания. Затем мешочек на несколько минут погружают в сыворотку и извлекают сыр.

Молоко 220, творог 110, маргарин 10, сметана 10, тмин, яйцо 1/4 шт, соль.

Творог со сметаной, молоком и картофелем

Творог растирают со сметаной и молоком. Отдельно подают горячий отварной картофель.

Творог 100, молоко 25, сметана 50, картофель отварной 150.

Цепелинай (зразы из картофеля)

Сырой картофель очищают, измельчают на терке и отжимают, вареный очищают и протирают. Сырой и вареный картофель соединяют, солят и перемешивают. Полученную массу разделывают на круглые чашечки, внутрь их кладут мясной фарш, после чего формуют продолговатые шарики и отваривают их в подсоленной воде в течение 20-25 мин. Фарш готовят так: мясо пропускают через мясорубку и смешивают с жареным луком, пряностями, солью, водой. Подают блюдо со свиными шкварками и поджаренным луком.

Картофель сыырой 240, картофель вареный 55, соль 1,5, для фарша: говядина 60, или свинина 50, жир свиной 5, лук репчатый 10, вода 5, перец, соль.

Швильпикай (картофельные палочки под соусом)

Сваренный в мундире и очищенный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют муку, яйца, соль. Из полученной массы формуют валики диаметром 2 см, придают им плоскую форму, нарезают наискось палочки длиной 7 см, укладывают их на лист, посыпанный мукой, и выпекают в жарочном шкафу. Затем палочки склад вают в кастрюлю, заливают жиром и сметаной, встряхивают и немного выдерживают под крышкой. При подаче поливают соусом из сала, поджаренного с луком и сметаной, или маслом и сметаной.

Картофель 250, мука 40, яйцо 1/5 шт, жир свиной 5, сметана 10, соль 1, для соуса: сало-сырец 15, лук репчатый 15, сметана 10 (или сметана 20 и масло сливочное 10).

Якнине (паштет)

Печень ошпаривают, нарезают на куски, тушат с жареным луком, пропускают через мясорубку, добавляют масло, соль, перец, вино и взбивают. Нарезанное кубиками сало-шпик и печеночную массу перемешивают и варят на водяной бане до готовности. Готовый паштет охлаждают.

Печень 140, масло сливочное 15, лук репчатый 20, вино сухое 7, сало-шпик 15, перец молотый, соль.

Марийская кухня

Жаритлыме шокш (печень по-таирски)

Печень освобождают от пленки, слегка отбивают, нарезают кусочками и жарят с брусочками сала. Затем соленые огурцы

очищают от семян, нарезают дольками, слегка притушивают и кладут в печень. Блюдо тушат до готовности, добавив красный соус и чеснок. Подают с картофелем, посыпав зеленым луком.

Печень свиная 120, сало-шпик 30, огурцы соленые 25, соус красный 30, чеснок 2, лук зеленый 5, гарнир, перец, соль.

Закуска 'Озеро Таир'

В центре салатницы укладывают рыбные консервы, вокруг них располагают украшения из отваренной моркови, вареных яиц, репчатого лука и зелени, заливают продукт ланспигом и охлаждают. К закуске подают соус хрен с уксусом.

Консервы рыбные в масле 25, желатин 4, яйцо 1/4 шт, морковь 10, лук зеленый и и горошек 5, лук репчатый 5, соус 20.

Коман мелна (блины трехслойные)

Пресное крутое тесто из ржаной муки, яиц и соли раскатывают в тонкую лепешку толщиной 1,5-2 мм по размеру сковороды. Лепешку слегка зарумянивают в жарочном шкафу, затем смазывают густой смесью овсяной муки, несвернувшегося кислого молока (или простокваши, кефира) и сметаны. Блин снова зарумянивают и затем замазывают третий слой, представляющий собой овсяную крупу, которую в течение 8-10 часов вымачивали в сметане. После этого блины выпекают, смазывают топленым или сливочным маслом и подают горячими - целиком или разрезанными.

Для 1 слоя: мука ржаная или пшеничная 30, яйцо 1/8 шт, соль; для 2 слоя: мука овсяная или крупа манная 5, молоко несвернувшееся (простокваша или кефир) 16, сметана 10; для 3 слоя: крупа овсяная 15, сметана 25.

(Толщина готового блина 7 мм.)

Ношмо кинде (хлеб конопляный)

Конопляное сухое семя слегка поджаривают в жарочном шкафу или на сковороде, затем толкут в ступе и просеивают через сито. Ржаной нечерствый хлеб нарезают небольшими кусочками, соединяют с конопляной мукой, тщательно перемешивают, формуют шарики весом 150 г, смачивают их в молоке и выпекают на противне, смазанном растительным маслом, 5 мин. Подают как самостоятельное блюдо или вместо хлеба к первым блюдам.

Семя конопляное 150, хлеб ржаной 80, молоко 20

Нужымо паренге пельмень (пельмени картофельные)

Натертый сырой картофель слегка отжимают и смешивают с овсяной или пшеничной мукой, яйцами, солью. Массу разделывают на круглые лепешки и на середину каждой кладут фарш. Лепешки складывают пополам, придавая изделиям форму полумесяца, и обжаривают во фритюре. Фарш готовят из смеси свиного сала, нарезанного мелкими, кубиками, мелко рубленого

репчатого лука, черного перца и соли. Подают пельмени со сметаной.

Картофель 350, мука пшеничная или овсяная 25, яйцо 1/4 шт, лук репчатый 30, сало свиное 50, сметана 15, специи, соль.

Серетан шур (щи из зелени)

Зелень растения под названием 'серетан' перебирают, промывают, мелко шинкуют, кладут в кипящую воду или бульон и варят 10-15 мин. Затем вводят нарезанный до ьками картофель и соль. За 5 мин до конца варки щи заправляют пассерованной мукой и мелко нарезанным луком. Подают со сметаной, посыпав укропом.

Зелень серетан (или щавель) 110, картофель 170, мука пшеничная 5, лук репчатый 20, жир 5, сметана 15, укроп 2 или лук зеленый 5, соль.

(Блюдо готовят в апреле-мае, когда зелень еще молодая и сочная. Так же готовят щи из листьев борщевика.)

Сукыр кинде (кондитерское изделие)

В приготовленное опарным способом дрожжевое тесто закладывают промытые ягоды, 2/3 нормы меда и все хорошо перемешивают, затем разделывают овальной формы караваи, укладывают их на противень, смазанный жиром. Ставят на 10-15 мин на расстойку, смазывают медом и выпекают. Перед подачей вновь смазывают медом.

Мука овсяная (ячневая или пшеничная) 530, мед 180, маргарин 60, яйцо 1 шт, молоко 100, клюква (или брусника, рябина, калина) 40, дрожжи 15, вода 80, жир дл смазки, соль 7.

Турисмо торык вуд (напиток творожный)

Сухой творог растирают, вливая тонкой струей кипяченую холодную воду или молоко, до консистенции сливок, присаливают и настаивают напиток в неокисляющейся посуде.

Творог пастеризованный обезжиренный 300, вода или молоко 700, соль 10.

Шолтымо стерлядь (салат из стерляди)

Картофель, отваренный в мундире, и огурцы нарезают мелкими ломтиками, яблоки и сваренные вкрутую яйца - дольками. Стерлядь припускают с солью и специями, затем охлаждают и нарезают брусочками. Продукты перемешивают и добавляют клюкву. К салату подают соус хрен со сметаной.

Стерлядь 110, картофель 10, огурцы свежие или соленые 90, яйцо 1/2 шт, яблоки 20, клюква 15, соус 50.

Шурашан студень (студень с крупой)

Обработанные бараньи головы и ноги, обрезь промывают, рубят на части, заливают холодной водой, добавляют репчатый лук и варят на слабом огне в теч 6 часов, снимая пену. За 1,5 часа

до окончания варки добавляют обрезь. Затем с субпродуктов снимают мякоть, мелко рубят ее или пропускают через мясорубку, соединяют с бульоном и крупой, заправляют специями, кипятят 40-50 мин и разливают студень в формы.

Ноги, голова, обрезь 100, вода 250, лук репчатый 5, крупа пшеничная или ячневая 5, лавр, перец, соль.

Шурашан туймошыл (говядина по-таирски)

Мясо пропускают дважды через мясорубку и смешивают с вязкой молочной рисовой кашей, взбитыми яйцами и солью. Полученную массу укладывают в смазанную маслом формочки, поверхность разравнивают и посыпают тертым сыром. Затем блюдо запекают в жарочном шкафу и подают со сложным овощным гарниром, полив сливочным маслом.

Говядина 135 или свинина полужирная 115, рис сухой 10, яйцо 1/4 шт, масло с ивочное 10, сыр 5, молоко 30, соль.

Шыл подкогыльо (пирожки отварные с мясом)

Пресное тесто раскатывают и разделывают в форме полумесяца с начинкой из сырого рубленого мяса, приправленного мелко нарезанным репчатым луком, солью, перцем. Затем пирожки отваривают в подсоленном кипятке и вынимают на сито. Подают горячими, полив маслом.

Мука пшеничная 70, яйцо 1/6 шт, свинина 50, говядина 50, лук репчатый 15, мас о сливочное 10, перец, соль.

Шырдан (отварная колбаса)

Мясо нарезают кусочками по 30-40 г, добавляют подсушенную овсяную крупу, нарезанный дольками лук, перец, соль, лавр, воду и массу тщательно перемешивают. Подготовленный желудок начиняют фаршем, края соединяют и туго зашивают ниткой, придавая изделию форму каравая. Изделия натирают солью и кладут в неглубокую посуду с плотной крышкой. Затем шырдан запекают 1,5-2 часа почти до готовности, остужают и вторично ставят в жарочный шкаф при невысокой температуре, чтобы постепенно высушить колбасу и одновременно довести до готовности, остужают и вторично ставят в жарочный шкаф при невысокой температуре, чтобы постепенно высушить колбасу и одновременно довести до готовности.

Желудок 240, говядина 1000 или свинина 800, или баранина 900, лук репчатый 100, или чеснок 15, крупа овсяная 110, вода 180-200, перец, лавр, соль.

Марокканская кухня

Авзет (фаршированная булка)

Мясо нарезают мелкими кусочками, поджаривают в масле, смешивают с миндалем, зеленью петрушки и специями.

Подсохший батон разрезают вдоль по горизонтали и, вынув мякоть, смешивают ее с мясом, лимонным соком, бульоном и красным соусом, заправленным перцем и солью. Фаршем заполняют нижнюю половину батона, накрывают верхней половиной, поливают бульоном и соусом и дают жидкости впитаться. Подают авзет с различными свежими салатами, нарезав ломтями.

Курица 250, батон 500, зелень петрушки 40, масло сливочное 100, миндаль молот й 100, мята, эстрагон, укроп 20, лимон 1/2 шт, бульон 200, соус красный 200, перец молотый черный, соль.

Гайин эль гхальми (гуляш из баранины)

Лопатку или бараний окорок нарезают небольшими кусочками, как для гуляша. В г убокой тяжелой кастрюле (гусятнице) разогревают растительное масло и обжаривают в нем мясо. Добавляют растертый чеснок, мелко нарезанный лук, соль, черный молотый перец, лавр, гвоздику, зелень петрушки, шафран, имбирь, мелко нарезанные помидоры или томат-пасту и тушат несколько минут, помешивая. Затем вливают воду, прикрывают крышкой и тушат, перемешивая, примерно час, пока мясо не станет мягким. Нарезанный дольками лук поджаривают на растительном масле до золотистого цвета; изюм замачивают на полчаса в теплой воде, миндаль поджаривают на масле и все это вместе кладут в кастрюлю с мясом. Размешав, ставят кастрюлю в горячий жарочный шкаф на 15 минут (блюдо должно стать сверху сухим). Подают на стол в кастрюле, украсив блюдо половинками крутых яиц.

Баранина 250, масло растительное 25, чеснок 5, лук репчатый 50, помидоры.

Ебаба (хлебный суп)

Изюм варят в воде, всыпают хлебные сухари и заправляют медом. Подается горячим или холодным.

Изюм 50, сухари хлебные 150, вода 500, мед 50.

Жаркое с овощами по-марокканси

Горох замачивают накануне приготовления блюда. Лук крупно нарезают и тушат в сотейнике в масле, туда же кладут нарезанное брусочками посоленное мясо и курятину, слегка поджаривают, подливают воду и тушат на слабом огне до полуготовности. Затем кладут нарезанные кубиками овощи и горох и под конец - томаты. Продолжают тушить, подливая по 20-30 г воды по мере надобности, до готовности. Бараньи почки, предварительно хорошо вымоченные, разрезают на тонкие ломтики, смешивают с нарезанными кружочками сосисками и 5 мин жарят в масле. Все перемешивают, пе чат и подают с очень горячим кус-кусом.

Баранина 100, курица 80, сосиски 60, почки бараньи 40, масло сливочное 20, лук репчатый 40, морковь 50, помидоры 30, огурцы свежие 20, горох сухой зеленый 30, капуста 40, соль, перец молотый черный и красный.

Кус-кус марокканский

Манную или мелкую кукурузную крупу высыпают на большой поднос, сбрызгивают соленой водой и растирают кругообразными движениями, пока крупа не собьется в комочки. Слегка присыпают мукой и продолжают растирать, пока комочки не достигнут величины просяного зернышка. Высыпают крупу в сито, плотно вставляют его в подхо ящую по размеру кастрюлю с кипящей водой. Кастрюлю накрывают крышкой и сложенным вчетверо полотенцем. Варят на пару 1 час. Перед подачей кус-кус осторожно перемешивают с маслом. Подают горячим к мясным и овощным блюдам.

Крупа 100, вода 100, масло сливочное 10, мука 2, соль.

Цыплята по-марокканси

Подготовленные тушки цыплят нарезают на порционные куски и поджаривают на масле до образования румяной корочки. В том же масле пассеруют нарезанный ломтиками репчатый лук, предварительно ошпаренный кипятком и отсушенный. Прибавляют муку, красный молотый перец и соль, перекладывают все в кастрюлю, заливают бульоном или теплой водой, закладывают мясо и варят на слабом огне. Срезают верхнюю треть тыквы в виде крышки, удаляют семена, засыпают сахар-песок и запекают тыкву в жарочном шкафу. Затем срезанную верхушку тыквы очищают от кожуры и выемкой вынимают маленькие шарики, величиной с лесной орешек. Такие же шарики вынимают из яблок и картофеля, припускают их с маслом до мягкости и солят по вкусу. Оставшуюся часть яблок добавляют к цыпленку; когда цыпленок будет готов, вливают сливки, варят еще 10-15 мин и снимают с огня. Куски готового цыпленка и припущенные шарики из тыквы, картофеля и яблок кладут в запеченную тыкву, заливают соусом, в котором варился цыпленок, и посыпают зеленью петрушки.

Цыплята 350, тыква 300, яблоки сладких сортов 100, масло сливочное 40, картофель 100, лук репчатый 20, мука 10, сливки 30, бульон 100, сахар-песок 10, перец молотый красный 0,3, соль.

(Печеную тыкву кладут на блюдо пустой, а потом наполняют, чтобы она не деформировалась)

Мексиканская кухня

Бифштекс по-мексикански

Бифштексы натирают чесноком, солят, перчат и обжаривают в растительном масле так, чтобы внутри они оставались

розовыми. Выкладывают на блюдо и ставят на водную баню. На той же сковороде тушат 10 мин нарезанные лук и сладкий стручковый перец, затем кладут четвертушки помидоров, тушат еще 5 мин, выкладывают овощи поверх бифштексов и сразу же подают со свежей булкой и картофельным пюре.

Вырезка говяжья 200, масло растительное 25, чеснок 3, лук 75, перец сладкий стручковый 75, помидоры 75, перец молотый черный 0,1, соль.

Луковый суп по-крестьянски

Лук нарезают и тушат в масле на слабом огне, не давая зарумяниться. Всыпают муку, перемешивают, разводят бульоном (лучше всего - куриным или говяжьим) и дают прокипеть. Заправляют перцем, солью, молоком и сливками. Смесью тертого сыра с сырым желтком намазывают подсушенные в жарочном шкафу ломтики булки, кладут их в суповую миску, заливают горячим супом, дают постоять 3-4 мин и подают.

Лук репчатый 100, масло сливочное или маргарин 10, мука кукурузная 10, бульон 180, молоко 100, сливки 50, булка 50, яйцо 1/2 шт (желток), сыр тертый 20, перец, соль.

Напиток 'Монтесума'

Шоколад растапливают в кастрюльке, вливают молоко и дают трижды закипеть (всякий раз снимая с огня). Взбивают веничком и подают горячим.

Шоколад 50, молоко 150.

Омлет 'Мехико'

Нарезанные ломтиками и спассерованные на сливочном масле свежие грибы соединяют с испеченным, очищенным нарезанным соломкой и тоже спассерованным на масле перцем и очищенными от кожицы и семян, мелко нарезанными и поджаренными в масле помидорами. Весь гарнир заворачивают в поджаренный омлет и поливают томатным соусом, разбавленным мясным соком.

Яйца 2 шт, масло сливочное 30, грибы свежие 30, перец стручковый красный 30, помидоры 40, соус томатный 30, сок мясной 10.

Салат по-мексикански

Натертый на терке сельдерей, нарезанное лапшой филе вареного цыпленка, тонкие колечки красного сладкого перца и репчатого лука, рубленые крутые яйца и нарезанный соломкой салат перемешивают, солят и поливают салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

Сельдерей (корень) 40, цыпленок 70, перец красный сладкий 20, яйцо 1/2 шт, лук репчатый 20, салат 40, уксус 5, масло оливковое 10, соль.

Тортильяс по-ацтекски

Смешивают кукурузную муку с солью, маргарином, водой и хорошо вымешивают тесто. Раскатывают шарики величиной с маленькое куриное яйцо, дают им полежать 15 мин и затем раскатывают из них лепешки диаметром 15см. Тортильяс пекут на сухой сковороде на среднем огне 2 мин с одной стороны и 3 мин - с другой. Подают тортильяс по-ацтекски к супам или же как самостоятельное блюдо с салатом либо с начинкой (скатывают горячими в трубочки и обжаривают в масле).

Мука кукурузная 150, вода 75, маргарин 40, соль; для начинки: молотое отварное или жареное мясо, сыр тертый, лук шинкованный, яйца крутые рубленые, соус томатный острый с фасолью, творог с томатом-пастой - все сильно наперченное.

Цыпленок 'Тореро'

Филе и ножки цыпленка обжаривают на оливковом масле до образования корочки. Заливают белым вином и мясным соком, прибавляют томат-пюре и тушат, пока мясо не станет мягким. На гарнир подают жареные на решетке свежие грибы, очищенные от кожицы, семян и нарезанные мелкими кусочками жареные помидоры, посоленный, запанированный в кукурузной муке и поджаренный на оливковом масле сладкий стручковый перец. Мясо укладывают на поджаренные крутоны, поливают мясным соком, а гарнир укладывают букетиками цветов вокруг.

Цыплята 220, масло оливковое 50, вино белое 30, сок мясной 50, томат-пюре 10, грибы свежие 60, помидоры 30, сладкий стручковый перец 30, мука кукурузная 10, крутоны 30, соль.

Молдавская кухня

Ассорти 'Дойна'

Подготовленные овощи укладывают на тарелку, рядом помещают кусочек масла, брынзу, украшают зеленью и обкладывают кусочками пищевого льда.

Огурцы свежие 50, помидоры свежие 50, перец стручковый сладкий 30, лук зеленый 20, зелень3, брынза 30, масло сливочное 20, лед пищевой 30.

Биточки по-кишиневски

Жирную свинину пропускают через мясорубку с частой решеткой. Добавив черный перец, соль, яйца, молоко, фарш тщательно взбивают, разделяют на порции и ставят в холодное место на 20 мин. Затем формуют биточки, макают их в льезон, панируют в муке и жарят. Подают с жареным картофелем, соленьями, украсив зеленью.

Свинина 120, масло сливочное 20, яйцо 1 шт, молоко 10, мука 5, специи, соль; для гарнира: огурцы или помидоры соленые 50, картофель жареный 100, зелень петрушки 2.

Бифштекс по-молдавски

Порционный кусок утолщенной части вырезки отбивают, на середину его кладут фарш из пассерованного лука, нарезанного полукольцами, сырого свиного сала, нарезанного соломкой; придав изделию форму бифштекса, солят, перчат и жарят обычным способом. Подают со сложным гарниром под чесночным соусом.

Говядина (вырезка) 160, сало свиное 30, лук репчатый 25, сало топленое 5, перец, соль; для гарнира: горошек зеленый 30, огурцы соленые 50, хрен 15; для соуса: чеснок 10, уксус (3%) 3, масло сливочное 5.

Борш ку урзыке (борщ с крапивой)

Припущенную крапиву измельчают в пюре, кладут в кипящую воду или бульон, доводят до кипения, затем добавляют щавель листками, картофель, нарезанный кубиками, рис, пассерованные коренья, репчатый лук, лавр, перец, томат-пюре, соль и варят до готовности. При подаче кладут вареные яйца и сметану.

Крапива 100, щавель 100, рис 10, маргарин столовый 10, сметана 25, томат-пюре 15, морковь 15, петрушка 8, лук репчатый 15, яйцо 1/3 шт, картофель 75, лавр, перец, соль.

Борш ку фасоле

Копченую грудинку или лопатку варят до готовности, затем вынимают и нарезают порционными кусками. В бульоне отваривают до мягкости предварительно замрченную фасоль, затем добавляют пассерованные коренья и лук, соль, перец, лавр. За 15-20 мин до готовности вливают хлебный квас. При подаче в тарелку кладут отваренные копчености и зелень.

Грудинка 100 или лопатка 125, фасоль (или горох) 60, лук репчатый 15, морковь 10, петрушка 10, сало свиное топленое 10, квас хлебный 100, зелень петрушки 5, чимбра, соль.

Гивеч ку легуме (рагу овощное по-молдавски)

Нарезанные крупными кубиками кабачки, морковь, петрушку, лук, баклажаны обжаривают в масле и тушат с небольшим количеством бульона или воды; туда же кладут помидоры, разрезанные на четвертинки, ошпаренный перец и тушат до готовности. Затем овощи соединяют с отваренными фасолью и горохом, сахаром, чесноком и специями. Подают рагу в качестве самостоятельного блюда или как гарнир к мясу или рыбе.

Кабачки 40, фасоль стручковая 20, горох зеленый 20, морковь 40, петрушка 15, баклажаны 45, помидоры 40 или томат-пюре 15, перец сладкий 20, лук репчатый 15, сало или масло растительное 25, сахар 2, чеснок 1,5, корица, гвоздика, лавр, соль.

Жаркое по-молдавски

Говядину нарезают крупными кусками, отбивают, солят,

перчат, обжаривают. Картофель нарезают чесночком и обжаривают с луком, морковью и петрушкой. Затем мясо тушат в теч 30-40 мин вместе с картофелем в красном основном соусе с вином. Солят и перчат по вкусу. При подаче жаркое украшают зеленью. Отдельно подают соленья.

Говядина 150, сало топленое 10, картофель 250, морковь 40, лук репчатый 10, петрушка (корнь) 5, для соуса: мука пшеничная 5, томат-пюре 5, вино красное столовое 15, чеснок 2, специи, соль.

Замэ дэ пасэре (суп с рисом)

Это блюдо готовят так же, как суп с фасолью, заменив ее рисом. За 5 мин до готовности вливают квас и кладут чимбру, зелень петрушки и укроп.

Курица 70, рис 20, морковь 40, петрушка 20, лук репчатый 20, маргарин столовый 10, квас 200, зелень петрушки и укропа 10, чимбра 0,5, соль.

Кавурма из молодого барашка

Мякоть баранины нарезают кусками весом по 25-30 г и обжаривают, добавив муку и томат-пюре, жарят еще 5 мин, затем вливают немного воды, кладут пассерованный лук, соль, чеснок и тушат под крышкой до готовности. Гарнир из овощей, круп или макаронных изделий.

Баранина 110, жир бараний 15, мука пшеничная 5, лук репчатый 40, томат-пюре 10, чеснок 1, гарнир 150, соль.

Кавурма из утки

Обработанную утку нарезают кусками и обжаривают на утином жире до образовани румяной корочки. Затем мясо укладывают в сотейник, заливают небольшим количеством воды и тушат 15-20 мин. Репчатый лук мелко нарезают, пассеруют в том же жире, в котором обжаривалась утка, добавляют томат-пюре и прогревают соус до загустения; всыпают подсушенную пшеничную муку, разводят соус бульоном и добавляют красный и черный перец, лавр, соль. Полученным соусом заливают утку и тушат до готовности. Перед подачей в соус кладут тертый чеснок. Гарнируют блюдо картофелем или отварным рисом.

Утка 230, жир утиный 10, лук репчатый 40, томат-пюре 10, мука пшеничная 15, чеснок 1, перец молотый красный 1, перец молотый черный 0,1, лавр, гарнир 150, соль.

Кавурма из цыплят

Тушку цыпленка нарезают крупными кусками, обжаривают до полуготовности, затем тушат в соусе, проготовленном из томата-пюре, чеснока, лука, муки и пряностей. Гарнируют отварным рисом.

Цыпленок 150, маргарин столовый 15, томат-пюре 10, чеснок

0,5, мука пшеничная 5, лук репчатый 40, перец молотый красный и черный, лавр, рис 150, соль.

Кисель из красного вина и варенья.

Красное вино разбавляют водой и кипятят. Затем закладывают варенье, сахар и заваривают разведенным в воде крахмалом. Кисель доводят до кипения и охлаждают.

Вино сухое красное 80, сахар 15, крахмал 10, варенье 25, вода 100.

Малай (пудинг из кукурузной муки с тыквой)

Кукурузную муку заливают кипятком и выдерживают в теплом месте 3-4 часа. Затем добавляют яйца, соль, ванилин; массу тщательно перемешивают, вводят в нее молоко, отварную протертую тыкву, пшеничную муку и вновь вымешивают. После этого малай выкладывают на противень, смазанный сухарями, и запекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают сахарной пудрой. Малай можно подавать с молочным соусом средней густоты.

Мука кукурузная 50, яйцо 1/7 шт, мука пшеничная 20, тыква 30, сахар 7, молоко 100, сухари 2, жир 2, ванилин, сода питьевая, соль.

Мититеи

Мясо пропускают через мясорубку. Добавив соль, красный перец, питьевую соду, чеснок, фарш тщательно взбивают, разделывают в форме сарделек и жарят их на рашпере. Подают с огурцами и помидорами.

Говядина 110, комбижир животный 5, чеснок 0,5, сода, перец молотый красный, соль; для гарнира: огурцы 70, помидоры 70.

Мэмэлигуцэ (мамалыга)

Кукурузную муку всыпают в подсоленный кипяток, размешивают и кипятят 5-10 мин. Подают мамалыгу как гарнир или как самостоятельное блюдо с животным или растите ьным жиром, с брынзой, сметаной или с молоком.

Мука кукурузная 100, вода 220, соль 5, жир 20 или брынза 50, или сметана 50, или молоко 200.

Паприкаш дин карне (гуляш с красным перцем)

Мясо нарезают кусками весом по 15-25 г, обжаривают до образования корочки и тушат в сотейнике с добавлением воды, пассерованного лука, томата-пюре, муки, соли, чеснока, перца. Гарнир - из овощей, круп или макаронных изделий.

Говядина 120, жир говяжий 10, лук репчатый 20, томат-пюре 15, мука пшенична 5, перец молотый красный 2, чеснок 0,5, гарнир 150, соль.

Печень на рашпере

Обработанную печень нарезают кусками, посыпают солью,

перцем, смачивают в растительном масле и жарят на рашпере. При подаче посыпают зеленью. Гарнируют огурцами и помидорами.

Печень 130, масло растительное 5, огурцы 80, помидоры 80, зелень 8, перец, соль.

Пеште ку мождей (рыба отварная с чесноком)

Рыбу отваривают и подают, полив концентрированным рыбным бульоном с толченым чесноком и специями. Гарнир - отварной картофель.

Судак (филе) 125, картофель отварной 155, чеснок 2, лавр, перец горошком, соль.

Плэчинтэ молдовеняске (пирог по-молдавски)

Пресное тесто раскатывают, кладут на него фарш, края пласта соединяют и защипывают. Пирог смазывают яйцом и выпекают. Фарш готовят так: отварной картофель пропускают через мясорубку вместе с брынзой, добавляют пассерованный лук, соль, перец и массу вымешивают.

Для теста: мука пшеничная 60, яйцо 1/5 шт; для фарша: брынза 30, картофель 75, ук репчатый 15, гидрожир 10, перец, соль.

Почки на решетке

Телячьи или бараньи почки, сняв с них излишний жир, надрезают вдоль, посыпают изнутри солью и перцем, смазывают растительным маслом и жарят на решетке. При подаче почки сбрызгивают соком лимона или винным уксусом и посыпают зеленью. На гарнир подают свежие или консевированные огурцы, помидоры, зеленый лук.

Почки 130, масло растительное 3, лимон 1/4 шт или уксус винный 20, гарнир 80, перец, зелень, соль.

Пуй ку фасоле (цыпленок с фасолью)

Тушку цыпленка жарят до готовности. Стручковую фасоль отваривают, заправляют маслом и поливают соусом, который готовят с мелко нарезанным пассерованным луком и перцем (паприкой). При подаче на фасоль кладут кусок цыпленка.

Цыпленок 150, лук репчатый 25, масло сливочное 20, мука пшеничная 2, фасоль ст учковая 170, перец 2, соль.

Рис с черносливом

Промытый рис подсушивают на сковороде. Чернослив перебирают, заливают горячей водой, варят до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Затем в кипяток кладут рис, чернослив без косточек, сахар, лимонную кислоту и варят на слабом огне до готовности. При подаче поливают растопленным маслом. Отдельно подают кисель из вина и варенья.

Рис 60, чернослив 90, масло сливочное 25, сахар 15, вода 210,

кислота лимонная 1.

Салат 'Молдова'

Сушеные грибы промывают, отваривают до готовности, нарезают соломкой, вареный картофель - ломтиками и смешивают с консервированной кукурузой, измельченным репчатым луком, сваренными вкрутую и мелко нарубленными яйцами.Салат солят и перемешивают. При подаче поливают салатной заправкой и посыпают укропом.

Кукуруза консервированная 80, грибы сушеные 20, картофель 30, лук репчатый 20, зелень укропа 5, яйцо 1/3 шт, заправка салатная 30, соль.

Свиная отбивная в тесте

Свиную корейку нарезают на котлеты с косточкой, зачищают и обжаривают на рашпере до готовности. Затем обмакивают котлеты в тесто и обжаривают на сале. При подаче поливают маслом.

Свинина (корейка) 170, масло сливочное 10, сало свиное топленое 10, соль; для теста: мука 15, яйцо 1/4 шт, сахар 1, молоко 15, соль.

Свиная отбивная на гретаре

Подготовленную свиную отбивную солят, посыпают черным перцем и жарят на гретаре, смазанном салом, до готовности. Подают с жареным картофелем, свежими помидорами и огурцами.

Свинина (корейка) 150, сало свиное 2, перец, соль; для гарнира: картофель 100, помидоры свежие 60, огурцы свежие 50.

Суп из курицы по молдавски

Курицу, нарезанную порциями, заливают водой и варят до готовности с добавлением специй и кореньев. Затем кладут рис, отварив его до готовности, добавляют пассерованные коренья и прокипяченный квас из отрубей. При подаче посыпают зеленью петрушки и чимбры.

Курица 100, рис 10, морковь 50, петрушка (корень) 30, лук репчатый 25, маргари столовый 10, квас 200, зелень петрушки и укропа 10, чимбра 5, специи, соль.

Суп из рыбы по молдавски

Отваривают порционные куски рыбы с кожей (без хрящей). В полученный бульон закладывают картофель, нарезанный дольками, через 15-20 мин - пассерованный лук, морковь и петрушку, нарезанные соломкой: доведя суп до кипения, добавляют прокипяченный квас, лавр и черный перец. При подаче посыпают зеленью.

Осетрина 130, или белуга 100, лук репчатый 25, петрушка (корень) 25, морковь 25, масло сливочное 10, картофель 200, квас

100, зелень петрушки 5, специи, соль.

Суп по-молдавски

Морковь, лук, петрушку шинкуют соломкой и пассеруют. В курином бульоне отваривают до полуготовности картофель, нарезанный чесночком, затем вводят пассерованные коренья, красный перец, соль. За 5 мин до готовности суп заправляют лимонной кислотой и лавром. При подаче в тарелку кладут кусочки курицы, сметану и зелень.

Курица 100, картофель 200, морковь 25, лук репчатый 25, петрушка 15, маргарин столовый 10, кислота лимонная 1, сметана 15, специи, соль.

Суп с фасолью по молдавски

Сваренную до полуготовности фасоль закладывают в куриный бульон и доводят до кипения. Затем добавляют картофель (дольками), пассерованные морковь, лук и томат-пасту, а за 5 мин до готовности - соль, специи. При подаче суп заправляют льезоном и посыпают зеленью.

Фасоль 40, морковь 25, картофель 170, лук репчатый 25, томат-паста 5, масло сливочное 5, зелень петрушки 5, яйцо для льезона 1/8 шт, бульон куриный 400, специи, соль.

Сэрмэлуцэ молдовенешть (голубцы по-молдавски)

Свинину, пропущенную через мясорубку, смешивают с отварным рисом, пассерованными кореньями и луком, солью, перцем. Полученный фарш заворачивают в ошпаренные виноградные или капустные листья, голубцы кладут на противень, заливают соусом из сметаны и томата-пюре и запекают. Гарнируют мамалыгой.

Капуста свежая 160, свинина 75, рис 40, морковь 20, петрушка (корень) 15, лук репчатый 20, томат-пюре 10, комбижир свиной 20, мука пшеничная 5, сметана 20, гарнир 150, перец, соль.

Тефтели по-молдавски

Мясо пропускают через мясорубку и добавляют лук, соль, перец. Из полученого фарша формуют мелкие шарики, обжаривают их, а затем тушат в маринаде 5-10 мин. При подаче посыпают зеленью петрушки и укропа.

Свинина или говядина 80, лук репчатый 15, маргарин животный 10, зелень 8, перец, соль; для маринада: морковь 20, лук репчатый 15, петрушка 10, томат-пюре 10, перец черный горошком, лавр, мука 15, масло подсолнечное 10, вино сухое белое 20.

Токанэ дэ порк ку мэмэлигуцэ (гуляш из свинины)

Свинину нарезают кусками весом по 20-25 г, обжаривают до образования корочки; добавив муку и томат-пюре, жарят еще 5-6

мин, затем тушат с добавлением воды или бульона, вина, пассерованного лука, соли, молотого перца (паприки) до готовности. Подают с мамалыгой.

Свинина 110, комбижир свиной 10, томат-пюре 10, мука пшеничная 5, лук репчатый 40, вино сухое белое 15, гарнир 150, паприка, соль.

Фасоль протертая

Замоченную фасоль отваривают до готовности (без соли), протирают через сито и заправляют солью, пассерованным луком, растертым чесноком. Подают, украсив зеленью.

Фасоль 75, масло растительное 15, лук репчатый 15, чеснок 2, зелень укропа 2, соль.

Чорба с грибами и телятиной

В кипящий мясный бульон кладут припущенные грибы, нарезанные соломкой; доводят бульон до кипения, закладывают лапшу, пассерованные овощи, соль, а за несколько минут до готовности квас. Подают чорбу со сметаной, положив в тарелку мясо и посыпав зеленью.

Телятина 60, мука пшеничная 20, грибы белые свежие 70, морковь 25, петрушка 15, яйцо 1/4 шт, лук 25, квас 150, зелень 5, сметана 10, маргарин 10, соль.

Чорбе молдовеняске

Морковь, лук, петрушку нарезают соломкой и пассеруют, затем добавляют уксус и выпаривают жидкость. В курином бульоне отваривают до полуготовности картофель, после чего заправляют блюдо пассерованными кореньями, мукой, молотым красным перцем, солью и доводят до готовности. При подаче в тарелку кладут кусок курицы и сметану.

Курица 100, картофель 150, морковь 20, петрушка 10, лук репчатый 30, мука пшеничная 5, жир куриный 10, уксус (3%) 5, перец красный 0,2, сметана 15, соль.

Монгольская кухня

Айран

Кислое молоко разбавляют холодной кипяченой водой, взбивают веселкой, охлаждают и подают с кубиками льда.

Молоко кислое 250, вода кипяченая 50, лед пищевой.

Баранина с рисом

Молодую баранину нарезают крупными кусками, заливают водой, солят и варят до мягкости. Промытый рис кладут в сотейник, покрывают сваренным мясом, заливают бульоном, в котором оно варилось, посыпают зеленью петрушки, мятой и черным перцем и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Баранина 150, рис 60, бульон 100, перец молотый черный, зелень петрушки, мята, соль.

Салат из зеленой фасоли (монгольский)

Сваренные и охлажденные стручки молодой фасоли заправляют растительным маслом, уксусом, черным молотым перцем, солью, осторожно перемешивают, чтобы не поломать стручки, и гарнируют ломтиками свежих помидоров.

Фасоль зеленая 100, масло растительное 20, уксус 5, перец молотый черный, соль.

Суп гороховый по-монгольски

Мелко шинкованный лук пассеруют в масле до золотистого цвета, заливают холодным бульоном, кладут замоченный горох и варят. Затем лук и горох протирают через сито, кладут в бульон, добавляют томатный сок, заправляют суп солью и перцем и проваривают 10 мин на слабом огне. При подаче кладут сметану.

Бульон мясной 250, горох 60, сок томатный 50, масло сливочное 5, лук репчатый 20, сметана 15, перец, соль.

Суп из головы молодого барашка

Голову молодого барашка хорошо промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят. Доведя до кипения, удаляют пену, солят, кладут морковь, репчатый лук, корень сельдерея и продолжают варить на слабом огне. Когда мясо начнет отделяться от костей, голову вынимают, рубят пополам, извлекают мозг и язык, мясо снимают с костей. Все это нарезают мелкими кусочками и кладут в процеженный бульон; добавив отварной рис, проваривают суп 15 мин, а затем заправляют кислым молоком, рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки, мяты, лимонной кислотой, черным молотым перцем и сливочным маслом.

Голова молодого барашка 300, лук репчатый 50, морковь 50, сельдерей (корень) 30, рис 50, масло сливочное 10, молоко кислое 50, яйцо 1/4 шт, зелень петрушки и мяты 5, перец молотый черный, кислота лимонная, соль.

Мордовская кухня

Арям (напиток)

Кислое молоко разводят холодной кипяченной водой. Подают охлажденным.

Молоко кислое 100, вода 100.

Поза (напиток)

Сахарную свеклу очищают, шинкуют, заливают водой и тушат в теч суток. Остудив до комнатной температуры, вводят ржаную муку и смесь солодят в теч 6 часов. Вливают кипяченую воду, доводят сусло до кипения, снимают с огня, охлаждают и процеживают. На этом же сусле разводят дрожжи с небольшим количеством ржаной муки и сахара. Затем сусло соединяют с отваром хмеля и дрожжевой закваской и оставляют для брожения

на 2-3 часа. Готовый напиток процеживают и хранят в холодном месте.

Свекла сахарная 300, мука ржаная 40, солод 20, дрожжи 2, хмель 1, сахар 20, вода.

Селянка

Нарезанные кубиками субпродукты и мясо кладут в порционный горшок, добавляют репчатый лук, морковь и соль и тушат до готовности. Отдельно подают маринованные огурцы.

Печень 70, сердце 100, легкие 90, мясо 100, лук репчатый 30, морковь 10, соль.

Тувонь сывель максо марто (печень, жаренная со свининой)

Свинину и печень нарезают брусочками и, обжаривают до готовности. Репчатый лук очищают от шелухи, мелко шинкуют и слегка пассеруют. После этого мясные продукты заправляют пассерованным луком, солью и перцем. Подают с жареным луком.

Свинина 45, печень 35, лук репчатый 20, жир 5, гарнир 150, перец, соль.

Щи из свежей капусты с курицей

В кипящий куриный бульон кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками, и варят до готовности. В конце варки щи заправляют пассерованным уком и морковью и солят. При подаче в тарелку кладут кусок курицы. Отдельно подают дольку чеснока.

Капуста свежая 125, картофель 80, лук репчатый 25, морковь 25, масло сливочное 10, курица 50, чеснок 2, соль.

Немецкая кухня

Бифштекс по-гамбургски

Порционные куски вырезки слегка отбивают, солят и жарят почти до готовности. Яйца взбалтывают с солью и зеленью и выливают на мясо. Подают бифштекс в сковороде.

Говядина 160, яйца 2 шт, зелень 5, масло сливочное 20, соль

Говядина, маринованная по-берлински

Нарезанные ломтиками морковь, лук, корень сельдерея, корень петрушки, лавр, черный перец горошком, соль заливают уксусом и таким же количеством воды и кипятят. Мясо помещают в эмалированную или фаянсовую посуду, заливают охлажденным ма инадом, покрывают дольками лимона, накрывают салфеткой, смоченной в маринаде, и маринуют в течение 3 дней. Затем мясо насухо обтирают, обжаривают, укладывают в кастрюлю вместе со слегка поджаренным луком, морковью, петрушкой, заливают до половины маринадом и бульоном и тушат под крышкой в жарочном шкафу. Мясо нарезают ломтями и слегка поливают сметанным соусом. Отдельно подают краснокочанную капусту с яблоками и картофельное пюре.

Говядина 200, лук репчатый 30, морковь 20, корень петрушки 15, корень сельдерея 10, уксус 50, вода 50, соус сметанный 40, лавр, перец черный горошком, соль, гарнир 200.

Гусь жареный по-берлински

Тушку гуся потрошат, опаливают, промывают, слегка солят внутри, натирают сухим размельченным майораном и начиняют неочищенными яблоками без сердцевины. Тушку зашивают и жарят обычным способом вместе с оставшимися яблоками. Краснокочанную капусту тушат. Тушку разделывают, укладывают на блюдо и гарнируют яблоками и картофелем, сваренным целиком. Капусту и соус подают отдельно. Соус готовят так: оставшийся после жаренья гуся жир разводят бульоном, кипятят, добавляют кукурузную муку, перемешивают и процеживают.

Гусь 3000, яблоки 600, капуста краснокочанная 2000, картофель 1000, майоран 3, мука кукурузная 30, бульон 200, соль.

Заяц жареный по-берлински

Тушку зайца потрошат, режут кусками, седло и ножки шпигуют саломшпик и жарят в горячем жарочном шкафу вместе с предварительно спассерованным на сливочном масле морковью и луком. Сначала вынимают седло, ножки дойдут до готовности немного позже. Готовят соус: несколько ложек оставшегося после жаренья бульона вливают в сковороду, добавляют сметану, кипятят, приправляют, добавляют лимонный сок и процеживают. Мелко нашинкованную краснокочанную капусту, нарезанные и обжаренные лук и морковь, очищенные и нарезанные четвертинками яблоки без сердцевин и гусиную печень тушат в небольшом количестве бульона с добавлением соли, перца, уксуса. Затем вводят желе из красной смородины, а также немного сахара. При подаче мясо слегка смазывают соусом. Отдельно подают тушеную капусту, картофельное пюре и остаток соуса.

Зайчатина 2000, морковь 50, лук репчатый 100, сало-шпик 200, яблоки 120, смета а 500, масло сливочное 60, жир свиной 100, уксус 50, печень гусиная 80, желе из красной смородины 40, пюре картофельное 1000, капуста краснокочанная тушеная 500, сахар, перец, соль.

Клецель-семель (крокеты из булки)

Черствую булку, обрезав корку, замачивают в молоке и добавляют яйцо, сливочное масло, соль, муку, сухари. Массу хорошо вымешивают, разделывают на крокеты величиной с орех и отваривают их в подсоленной воде. Подаются крокеты как гарнир к соусам и жареным блюдам по 5-6 шт на порцию.

Батон 500, молоко 200, яйца 3 шт, мука 80, сухари 80, соль.

Консоме по-германски (бульон)

Готовят прозрачный бульон и в качестве гарнира в него добавляют нарезанную соломкой отварную краснокочанную капусту, сосиски и тертый хрен.

Бульон 300, капуста краснокочанная 30, сосиски 20, хрен 20.

Коруонблянц 'Шаргач' (фаршированная телятина)

Из телятины нарезают котлеты, отбивают, солят, перчат. На одну отбивную кладут два куска отварной нежирной свинины, между которыми проложена пластинка голландского сыра, накрывают второй отбивной, панируют последовательно в муке, яйце и сухарях и жарят во фритюре. Подают с картофелем фри и зеленым горошком, положив сверху 20 г сливочного масла в виде цветочка.

Телятина 300, свинина 50, сыр голландский 10, яйцо 1/3 шт, мука 5, сухари 20, масло сливочное 20, жир для жаренья 20, соль.

Куропатка по-немецки

Куропатку обвертывают салом-шпик, обвязывают ниткой и обжаривают в жарочном шкафу. Лук и морковь, нарезанные соломкой, пассеруют в сливочном масле. Поверх ука и моркови кладут куропатку, солят, перчат, заливают бульоном, кладут пучок зелени и тушат в жарочном шкафу до готовности. Затем куропатку вынимают, снимают сало, разделывают на порционные куски и поливают небольшим количеством приготовленного соуса. Соус готовят так: бульон, оставшийся после тушения, смешивают со сметаной, кипятят, заправляют по вкусу и процеживают. Отдельно подают картофельное пюре, тушеную капусту и остаток соуса.

Куропатка 1 шт, морковь 20, лук репчатый 30, зелень 5, сало-шпик 150, бульон 200, сметана 100, пюре картофельное 100, капуста квашеная тушеная 50, перец, соль.

Кьоузе (крокеты из картофеля)

Картофель, отваренный 'в мундире', очищают от кожуры, протирают и добавляют яйцо, муку, соль. Массу вымешивают и разделывают на крокеты. Сухарики, нарезанные из батона в форме кубиков, обжаривают в масле и вкладывают по 3 шт внутрь каждого крокета. Придав крокетам округлую форму, кладут их в соленый кипяток и варят на слабом огне. Подают в качестве гарнира.

Картофель 1400, яйца 2 шт, мука пшеничная 80, батон 60, масло сливочное 15, соль.

Ринц 'Роляде' (зразы)

Говядину нарезают по два кусочка на порцию, слегка отбивают, смазывают горчицей, кладут ломтики соленых огурцов, крупно нарезанный пассерованный лук, покрывают свиным

фаршем, свертывают, как зразы, завязывают ниткой или скрепляют шпажкой, жарят на сковороде, затем укладывают в сотейник, заливают бульоном и тушат о готовности с добавлением пучка зелени. Подают с макаронами, морковью или жареным картофелем под соусом, полученным от тушения.

Говядина (передняя часть) 150, свинина 35, масло 20, лук репчатый 74, огурцы соленые 80, горчица готовая 3, зелень.

Рулет по-немецки

Мясо дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, заправляют солью, перцем, мускатным орехом и формуют лепешки. Посредине лепешки кладут рубленые шампиньоны, посыпав их тертым белым хлебом, заворачивают лепешку в виде рулета; обжарив на растительном масле в сотейнике до светло-коричневого цвета, заливают соусом, кладут пучок зелени и тушат до готовности. Подают с картофельным пюре под соусом, в котором тушился рулет.

Свинина 150, хлеб белый черствый 15, шампиньоны 40, масло сливочное 10, орех мускатный, перец молотый, зелень 5, соус 50, соль.

Стейк (бифштекс в яйце)

Говядину или телятину нарезают по одному куску на порцию, отбивают, солят, перчат, обкатывают отбивную в льезоне из одного яйца и тертого голландского сыра и жарят в масле на слабом огне до образования светлой корочки. На припущенный рис кладут готовую отбивную, вторую засыпают измельченной лимонной цедрой.

Мясо 200, яйцо 1 шт, сыр голландский 25, масло сливочное 20, рис припущенный 150, соус томатный 50, цедра лимонная 5, соль.

Шницель 'Буташтек'

Свинину нарезают по одному куску на порцию, отбивают, солят, перчат, панируют в муке и жарят до готовности. Яйцо взбивают в чашке, осторожно вливают в кипящую воду с уксусом, солью и лавром и варят 4 мин. Готовые шницели укладывают на блюдо с гарниром 'клецель-семель', покрывают вареными яйцами и посыпают зеленью. Отдельно подают соус томатный.

Свинина (корейка) 170, яйцо 1/2 шт, мука 5, масло 10, гарнир 100, зелень 5, соус томатный 50.

Эскалоп по-немецки

Свинину (филе) пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с нутряным жиром. Лук пассеруют до желтого цвета, взбивают яйцо и жарят негустую яичницу. Остывшую яичницу вымешивают с фаршем, добавив по вкусу соль и перец, до получения однородной массы, формуют круглые эскалопы по

два на порцию, панируют их в муке и жарят на слабом огне до золотистого цвета. Подают с жареным картофелем и красным соусом.

Свинина (филе) 100, жир нутряной 50, масло сливочное 20, яйцо 1 шт, лук 15, мука 5, соус красный 50, перец, соль.

Норвежская кухня

Морской гребешок тушеный

В растопленный маргарин всыпают мелко нарезанный лук, пшеничную муку, соль, черный молотый перец, измельченный на терке корень сельдеререя. Тщательно перемешав, варят на слабом огне до получения однородной массы и появления пузырьков. Затем добавляют кипяченое молоко, сливочное масло, доводят до кипения, опускают морской гребешок и кипятят 15 мин. Подают с нарезанным чесноком и поджаренным хлебом.

Морской гребешок 150, маргарин сливочный 25, мука 10, сельдерей 5, молоко 10, масло сливочное 20, чеснок 5, перец молотый черный, соль.

Пеламида по-норвежски

Порционные куски, вырезанные из средней части рыбы, кладут в кастрюлю, добавляют нашинкованные морковь, сельдерей, лук, а также лавр, уксус и соль по вкусу, заливают все холодной водой и припускают в теч 10-15 мин. Готовую рыбу охлаждают и подают с гарниром из креветок, смешанных с анчоусами; гарнир поливают майонезом, заправленным соком креветок и анчоусов.

Рыба 300, морковь 20, сельдерей 20, лук репчатый 10, уксус 10, креветки 40, анчоусы 5, майонез 80, лавр, зелень петрушки, соль.

Сельдь маринованная

Сельдь вымачивают в растворе воды с молоком (1:1) в течение 12 часов, очищают от кожицы и костей, нарезают, укладывают в эмалированную или фаянсовую посуду, пересыпая тонко нарезанными кольцами лука, и заливают на 3-4 дня маринадом.

Сельдь 150, лук репчатый 60, маринад 200; для маринада: вода 100, уксус (3%) 100, сахар 5, лавр 1, перец душистый 1, хрен 2, морковь 20, укроп 3.

Суп-пюре по-норвежски

Из кольраби ранних сортов делают пюре, разводят его бульоном, кладут в суп мелко нарезанные отварные белые грибы, заправляют сливками, яичными желтками и сливочным маслом.

Кольраби 20, бульон 250, грибы свежие 20, сливки 20, желток яичный 1/2 шт, масло сливочное 5.

Торт ореховый

Яичные желтки соединяют с половиной общего количества сахара, взбивают до густоты и вводят орехи. Яичные белки взбивают в густую пену, всыпают оставшийся сахар и смешивают с желтками. Затем добавляют сок лимона, крекерную крошку, тщательно перемешивают и разделяют массу на три равные части. Выпекают торт в течение 25-30 мин при температуре 175 градусов. Начинкой служит заварной крем.

Орехи грецкие 450, сахар 280, яйца 10 шт, лимон 1 шт, крошка крекерная 80.

Щи рыбные

Из кусков рыбы, головы, костей варят бульон, положив в него морковь, сельдерей, петрушку и незадолго до готовности поджаренную муку. Готовый бульон цедят сквозь густое сито, добавляют мелко нарезанную морковь, фрикадельки из рыбного филе, соль, перец, варят еще 5-10 мин и перед тем как снять с огня, вводят желток. Фрикадельки делают из филе трески или другой рыбы со взбитыми белками, крахмалом, сметаной, молотыми орехами, солью и отваривают отдельно в соленой воде в течение 10-15 мин.

Для бульона: рыба 100, морковь 20, сельдерей 10, петрушка 5, мука 5, желток яичный 1/3 шт; для фрикаделек: филе трески 50, белок яичный 1/3 шт, крахмал 5, сметана 10, орехи молотые 5, соль.

Парагвайская кухня

Печень, жареная на решетке

Печень нарезают ломтиками, солят по вкусу, посыпают черным перцем, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке на сильном огне.

Печень 180, масло оливковое 10, перец молотый черный 0,2, соль.

Рубцы, жаренные на решетке

Говяжьи рубцы, соответствующим образом обработанные, отваривают до готовности, нарезают ломтиками, солят, посыпают черным перцем, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке.

Рубцы 180, масло оливковое 10, перец молотый черный 0,2, соль.

Усач, жареный на решетке

Очищенную и помытую рыбу отсушивают на салфетке, солят по вкусу, поливают оливковым маслом и жарят на решетке. К готовой рыбе подают масло с зеленью петрушки и ломтики лимона.

Рыба 240, масло оливковое 10, масло сливочное 20, зелень петрушки 5, лимон 1/5 шт, соль.

Перуанская кухня

Суп из чечевицы

Чечевицу перебирают, промывают, заливают водой, добавляют чеснок и чабрец и ставят варить. За 15 мин до готовности в суп вводят пассерованные в растительном масле лук, муку, и томат-пюре. Готовый суп посыпают зеленью петрушки и красным перцем. Подают как в горячем, так и в холодном виде.

Чечевица 80, масло растительное 20, лук репчатый 10, чеснок 2, чабрец 3, мука 5, томат-пюре 5, перец молотый красный 0,5, зелень петрушки 3, соль.

Цыпленок, жареный на решетке

Тушку цыпленка промывают в холодной воде, отсушивают на салфетке, разрезают вдоль хребта, раскрывают, слегка придавливают и пластают. Отбитую тушку солят по вкусу, сбрызгивают оливковым маслом, кладут на сковороду с небольшим количеством масла и ставят в жарочный шкаф на 10-15 мин, после чего вынимают и дают остыть. Осторожно удаляют мелкие кости, следя за тем, чтобы не разорвать мясо, снова солят, посыпают черным перцем, сбрызгивают оливковым маслом и обжаривают на решетке.

Цыпленок 250, масло оливковое 25, перец молотый черный 0,2, соль.

Польская кухня

Бигос польский

Квашеную капусту рубят, заливают небольшим количеством кипятка и варят до мягкости. Измельченную свежую капусту также отваривают с нашинкованными сухими грибами. Кусок свиной мякоти солят, зарумянивают в горячем жире со всех сторон, кладут вместе с грудинкой в кастрюлю с квашеной капустой и тушат до мягкости. Сало нарезают кубиками, растапливают и шкварки кладут в бигос. Вынув из кастрюли мясо, смешивают свежую капусту с квашеной и вводят заправку из жира и лука. Колбасу освобождают от оболочки и нарезают кружочками, свиную мякоть и грудинку - кубиками и закладывают в капусту. Прибавив томат, соль, перец и сахар, кипятят.

Мясо свиное 60, колбаса 20, копчености 20, капуста квашеная 80, капуста свежая 80, сало 10, лук репчатый 10, грибы сушеные 5, помидоры 15 или томат-паста 5, перец молотый черный, соль, сахар.

(Чем больше сортов мяса содержит бигос, тем он вкуснее. Прибавление красного вина значительно улучшает вкус блюда. Бигос можно готовить также только из квашеной капусты.)

Бифштекс хозяйский

Мясо моют, очищают от пленок и нарезают поперек волокон ломтиками. Каждый ломтик отбивают влажной тяпкой до толщины 1,5-2 см, слегка рубят ножом, надрезают по краям, придавая округлую форму, посыпают мукой и непосредственно перед жареньем солят. Лук, нарезанный кружочками, подрумянивают в жире, выкладывают из сковороды, сильно разогревают оставшийся жир и жарят на сильном огне бифштексы по 1-2 мин с каждой стороны так, чтобы снаружи образовалась румяная корочка, а внутри мясо осталось розовым. Посыпают мясо поджаренным луком и ставят на несколько мин в жарочный шкаф. Одновременно на специальной сковороде готовят яичницу-глазунью; подают бифштекс на сковороде, накрыв яичницей и украсив луком. Гарнир картофель и овощи. Можно подавать также с зеленым салатом или салатом из сырых овощей.

Говядина 160, масло сливочное 15, лук репчатый 25, мука пшеничная 5, яйцо 1 шт, соль.

Ветчина с хреном

Хрен очищают, моют, измельчают на мелкой терке, соединяют со сметаной, приправляют сахаром, солью и лимонным соком или уксусом. Ломти ветчины смазывают этой массой, сворачивают трубочками и укладывают на блюдо, украшая веточками петрушки или листьями зеленого салата.

Ветчина 80, хрен 20, сметана 10, сахар 3, сок лимонный 5, соль.

Жаркое из телятины

Кусок мяса обмывают, натирают чесноком, растертым солью, посыпают мукой, обжаривают в сильно разогретом жире до образования румяной корочки и кладут в кастрю ю. Вливают воду, прибавляют жир, оставшийся от жаренья, нарезанный кружочками лук и тушат под крышкой на слабом огне. По мере выпаривания соуса добавляют воду. Когда мясо станет мягким, всыпают в соус муку и проваривают жаркое на слабом огне. Подают мясо на блюде, нарезав под углом с волокнами широкими ломтями, залив соусом и украсив зеленью. Отдельно подается гарнир - картофель, отварные овощи, салат из сырых овощей.

Телятина 180, жир 15, мука 5, чеснок 3, лук репчатый 10, соль.

Капуста 'Пожиброда'

Свежую капусту нарезают крупными кубиками, заливают кипятком и варят под крышкой, ненадолго приоткрыв ее. Готовят заправку: сало или копченую грудинку нарезают кубиками, поджаривают, смешивают с подрумяненной до золотистого цвета мукой, разводят отваром капусты и кипятят. Соединяют заправку

с готовой капустой, солят и перчат, добавляют щепотку сахара и немного уксуса. Подают к мясу, картофелю и вареному гороху.

Капуста свежая 150, сало или грудинка копченая 10, мука 5, перец, соль, сахар, уксус.

Корейка, запеченная с картофелем

Мясо обмывают, солят, посыпают мукой, обжаривают в сильно разогретом жире, перекладывают на противень, вливают жир, оставшийся от жаренья, и 3-4 ложки воды, обавляют нарезанный кружочками лук и посыпают тмином. Затем мясо ставят в жарочный шкаф и запекают, часто поливая соусом. По мере выпаривания соуса добавляют воду. Небольшие картофелины очищают, моют, солят и кладут на противень, когда корейка дойдет до полуготовности. Готовое мясо нарезают тонкими ломтиками, укладывают на продолговатое блюдо и гарнируют печеным картофелем. Подают к столу под соусом с луком.

Корейка 180, масло сливочное 10, мука пшеничная 5, лук репчатый 15, тмин 2, картофель 75, соль.

Крупник

Бульон, сваренный из костей, сушеных грибов и овощей, процеживают, овощи и грибы нарезают соломкой. Крупу заливают холодной водой, разваривают и добавляют масло. Отваривают в бульоне нарезанный кубиками картофель, затем вводят кашу, овощи и грибы, солят, закладывают масло, зелень петрушки и укроп.

Кости 50, морковь 15, петрушка 10, лук репчатый 20, грибы сушеные 3, вода 400, крупа перловая 20, вода для варки каши 80, картофель 50, масло сливочное 10, зелень петрушки и укропа 5, соль.

Лазанки (блюдо из теста)

Из муки, яиц, соли и воды замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкие пласты и подсушивают их. Каждый пласт посыпают мукой, разрезают пополам, сворачивают широкой трубкой и нарезают полоски шириной 1 см; 5-6 полосок, сложенных вместе, нарезают поперек квадратиками и разбрасывают на доске, посыпая мукой. Поджаривают кубики сала или копченой грудинки. Отваривают лазанки в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и перемешивают со шкварками. Подают, посыпав тертым сыром.

Мука 80, яйцо 1/2 шт, вода 15, сало 10, сыр 10, соль.

Мозги телячьи

Мозги обмывают, очищают от пленок, кладут в кипящую подсоленную воду с уксусом и варят 5 мин. Осторожно вынимают, отсушивают, охлаждают. Лук нарезают мелкими

кубиками и жарят в масле до светло-золотистого цвета. Мозги нарезают крупными кубиками, соединяют с луком и сырыми желтками, массу вымешивают, солят, перчат и подают, посыпав зеленью петрушки.

Мозги телячьи 100, масло сливочное 10, лук репчатый 10, уксус 5, яйцо 1/2 шт, зелень петрушки 5, перец молотый черный, соль.

(Вместо желтков можно взять целые яйца, но в этом случае жарят мозги с яйцами несколько мин. Пленку с мозгов можно снять и после варки.)

Оладушки из тыквы с колбасой

Тыкву очищают от кожицы и семян и измельчают на крупной терке. Колбасу, сняв оболочку, мелко рубят или пропускают через мясорубку. Сырые желтки, растертые с жиром, соединяют с тыквой и колбасой, вводят муку и соль, размешивают. Ложкой в кладывают оладушки на сковороду и подрумянивают с обеих сторон. Подают горячими, уложив в ряд на продолговатое блюдо. Отдельно подают томатный соус.

Тыква 120, колбаса докторская или чайная 50, яйцо 1 шт, мука 20, масло сливочное 15, соль.

Рыба печеная с хреном

Подготовленную рыбу отсушивают, сбрызгивают уксусом, солят, кладут на смазанную маслом сковороду, обливают растопленным маслом и пекут в средне нагретом жа очном шкафу 30-40 мин, часто поливая жиром и водой. Готовую рыбу обливают слегка подсоленной и подсахаренной сметаной, смешанной с тертым хреном, и пекут еще несколько минут. Подают на сковороде с картофелем.

Рыба (треска, карп, щука, судак, лещ) 180, масло сливочное 15, сметана 25, хрен 15, уксус 5, сахар, соль.

Салат из сельди польский

С копченой и вымоченной соленой сельди снимают филе, зачищают его от костей и нарезают мелкими кубиками. Яйца отваривают вкрутую. Затем готовят майонез из яичных желтков, растертых с несколькими каплями растительного масла, сметаной, солью, сахаром, уксусом (по желанию кладут горчицу). Слишком густой соус разводят отваром или бульоном. Яблоки и соленые огурцы, очищенные от кожицы, лук и яичные белки нарезают очень мелкими кубиками, смешивают с сельдью и майонезом и укладывают в салатницу. При подаче заливают оставшимся майонезом и украшают к ужочками вареной моркови, маринованными грибами, веточками петрушки или листочками зеленого салата. Подают к жареному картофелю, а также используют для приготовления бутербродов.

Сельдь соленая 80, сельдь копченая 20, огурцы соленые 20, яблоки 30, лук репчатый 10, морковь 10, грибы маринованные 10, зелень петрушки 5; для майонеза: яйцо (желток) 1/2 шт, масло растительное 15, сметана 25, сахар, уксус, соль.

Фляки

Рубец тщательно промывают в нескольких водах, натирают солью, заливают кипятком, кипятят и отцеживают. Эту процедуру проделывают дважды. Затем рубец заливают процеженным бульоном из костей и овощей и варят около 3-4 часов до мягкости. Морковь, петрушку, репчатый лук тонко нарезают и отваривают в небольшом количестве воды. Рубец вынимают из бульона, нарезают тонкой соломкой длиной 3-4 см и смешивают с отваренными овощами. Введя заправку из жира и муки, добавляют соль и пряности. Все это выкладывают в огнеупорную посуду, посыпают тертым сыром и сухарями и зарумянивают в жарочном шкафу.

Рубец говяжий 160, кости 50, овощи (морковь, петрушка, лук репчатый) 50, сало 10, мука 5, сыр 10, сухари толченые 5, зелень петрушки 5, майоран, перец молотый красный и черный, имбирь, орех мускатный, соль.

Фляки по-варшавски

Рубец тщательно скоблят ножом, несколько раз промывают в теплой воде, посыпав солью, скребут щеткой, снова промывают 2-3 раза холодной водой, кипятят, отцеживают и обдают холодной водой. Варят костный бульон, отливают половину, а в оставшемся бульоне варят рубец примерно 4 часа. Незадолго до готовности рубца в бульон закладывают половину подготовленных овощей. Оставшиеся овощи нарезают соломкой и припускают в растопленном жире, добавив воду, до мягкости. Подрумянивают в жире муку до светло-золотистого цвета, разводят холодным бульоном и дают прокипеть. Готовый рубец охлаждают в бульоне, затем нарезают тонкими полосками, кладут в соус, вводят овощи (густота смеси должна быть такой же, как густота супа), солят, приправляют по вкусу перцем и мускатным орехом. Подают фляки в суповой миске. Отдельно подают тертый сыр, красный молотый перец, имбирь и майоран.

Рубец говяжий 200, овощи (морковь, петрушка, лук репчатый) 80, кости говяжьи 100, масло сливочное 15, мука 5, сыр 10, орех мускатный, перец молотый черный и красный, имбирь молотый, майоран, соль.

Фрикадельки из рыбы в соусе с корнишонами

Из овощей и рыбьих костей варят бульон. Рыбную массу мокрыми руками разделывают на шарики величиной с небольшое яблоко, обваливают их в муке и варят 10-15 ми в подсоленном и

процеженном бульоне на слабом огне. Бульон выпаривают. Смета у смешивают с мукой, прибавляют корнишоны, лимонный сок или уксус, соль по вкусу, соединяют с бульоном, кипятят и в полученном соусе несколько минут тушат фрикадельки. Подают под соусом с картофелем, кашей и салатом из сырых овощей.

Для фарша: рыба 150, хлеб белый 10, молоко 10, яйцо 1/4 шт, лук репчатый 10, мука 5, перец молотый, соль; для бульона: морковь 15, петрушка 10, лук репчатый 15, отходы рыбные; для соуса: сметана 25, мука 5, корнишоны 20, кислота лимонная 2, соль.

Цыплята, тушеные в сметане с красным перцем

Тушку цыпленка разделывают, промывают, отрезают шейку, лапки, ножки заправляют в 'кармашки', крылышки подгибают к спинке, вкладывают в них кусочки печени и желудка; затем тушку отсушивают, солят (за час до приготовления), посыпают мукой, обжаривают в жире, перекладывают в кастрюлю, добавляют пассерованный лук, вливают воду и тушат на слабом огне до готовности. По мере выпаривания жидкости подливают воду. Вливают сметану, смешанную с томатом, прибавляют по вкусу красный перец, соль и дают немного прокипеть. Подают горячим, под соусом, посыпав зеленью петрушки. Отдельно подают салат из сырых овощей.

Цыпленок 300, лук репчатый 30, масло сливочное 20, мука 5, томат-паста 30, сметана 50, перец молотый красный, зелень петрушки 5, соль.

Чернина (суп из гусиной крови)

Гусиную кровь смешивают с уксусом, чтобы она не свернулась. Варят бульон из потрохов, овощей и приправ. Готовят лазанки. Сушеные фрукты промывают, замачивают на несколько часов и отваривают в той же воде. Бульон процеживают, доливают кровь, кипятят, закладывают овощи, нарезанные соломкой, и приправляют по вкусу солью, сахаром, лимонным соком или уксусом.Сваренные фрукты, лазанки, нарезанные потроха кладут в суповую миску и заливают супом.

Потроха гусиные 150, кровь гусиная 50, морковь 15, лук репчатый 25, петрушка 10, вода 350, фрукты сушеные (сливы, яблоки) 20, лавр, перец молотый черный, уксус 5, сахар, соль.

Шейка гусиная фаршированная

Телятину, сало и гусиную печень пропускают через мясорубку вместе с замоченной в молоке и отжатой булкой. Полученную массу растирают с желтками и соединяют с мелко нарезанными шампиньонами. Приправив по вкусу солью, перцем, мускатным орехом, фарш размешивают с пеной из белков и начиняют им подготовленную гусиную шейку (не очень туго). Шейку зашивают

с обеих сторон, прокалывают в нескольких местах, кладут в подсоленный кипяток и варят под крышкой на слабом огне около 50 мин. Подают в горячем или холодном виде. В последнем случае ее выдерживают под прессом, а затем нарезают ломтиками.

Шейка гусиная, печень гусиная, сало 50, телятина 100, шампиньоны 50, булка черствая 50, молоко 120, яйца 2 шт, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Щука фаршированная печеная

Подготовленную щуку отсушивают, надрезают кожу вокруг головы, острым ножом отделяют ее от мяса и снимают. Готовят рыбную массу. Кожу не слишком плотно заполняют фаршем, зашивают. Рыбу укладывают на противень с разогретым жиром, ставят в нагретый жарочный шкаф и пекут 40 мин, часто поливая образовавшимся соком. По мере выпаривания добавляют воду. Готовую рыбу кладут на блюдо, нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см и поливают жиром, в котором она пеклась. Гарнируют рублеными яйцами, тертым хреном, зеленью петрушки, ломтиками помидоров и огурцов. Отдельно подают майонез или соус-хрен.

Рыба 200, сухари толченые 10, молоко 25, яйцо 1/4 шт, перец молотый черный, лук репчатый 10, соль.

Румынская кухня

Балмуш (мамалыга на молоке)

В разбавленном водой молоке варят негустую мамалыгу. Соединяют с ней брынзу, размешивают, выкладывают на блюдо и подают в горячем виде со сметаной.

Мука кукурузная 80, молоко 200, вода 50, брынза 40, соль.

Галушки из мамалыги

Негустую мамалыгу соединяют с маслом и тертым сыром. Ложкой разделывают мелкие галушки, смачивают их во взбитых яйцах, обваливают в толченых сухарях и обжаривают со всех сторон на сале. Подают к столу со сметаной и тертым сыром.

Мамалыга 100, масло сливочное 5, сыр тертый 10, яйцо 1 шт, сухари 10, сало топленое 10.

Лук, фаршированный чесноком

Лук и чеснок ошпаривают, вынимают из луковицы сердцевину и толкут вместе с чесноком в ступке, прибавив соль, перец, немного растительного масла. Луковицы наполняют этой смесью, укладывают на противень, смазанный растительным маслом, посыпают сухарями и зарумянивают в жарочном шкафу.

Паштет по Румынски

Мелко нарезанный лук обжаривают в растопленном сале, вводят толченые сухари, молоко с размоченными в нем

дрожжами, соль, черный и душистый перец и все это выдерживают на огне, пока не загустеет. Желтки сваренных вкрутую яиц растирают и добавляют к паштету. Подают на тарелке, украсив посеченными белками.

Лук репчатый 30, сало топленое 5, сухари толченые 5, дрожжи 10, молоко 50, яйцо 1/2 шт, перец молотый черный, соль.

Плакие из карпа (тушеный карп)

Рыбу чистят, нарезают не слишком крупными кусками, солят, отсушивают, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле. Отдельно поджаривают нарезанный омтиками лук, вливают красное вино, добавляют томат-пюре, лимон, лавр и перец. Жареную рыбу кладут в полученный соус, вливают в процеженное масло, оставшеес от жаренья, и ставят тушить в жарочный шкаф до готовности. Подают в холодном вине. Плакие можно готовить также, не обжаривая рыбу.

Карп 250, масло растительное 10, лук репчатый 30, вино сухое красное 10, томат-пюре 5, лимон, лавр, перец душистый горошком 0,5, соль.

Помидоры, фаршированные печенью

У помидоров срезают верхушки и вынимают сердцевину. Ломтики печени слегка поджаривают в масле и пропускают через мясорубку вместе с вымоченной в молоке булкой. Мелко нарубленный репчатый лук пассеруют, кладут в фарш, добавляют сырой желток, сливочное масло, взбитые в пену белки, соль, перец. Фарш вымешивают. Помидоры фаршируют, укладывают в неглубокую кастрюлю, кладут на каждый по кусочку масла и ставят в горячий жарочный шкаф. Сердцевину помидоров протирают сквозь сито и полученной жижицей поливают помидоры, когда они слегка подрумянятся. Перед подачей поливают сметаной.

Помидоры 150, печень 50, булка 50, лук репчатый 30, яйцо 1 шт, масло сливочное 10, масло топленое 5, сметана 10, перец молотый черный, соль.

Пюре из фасоли

Белую фасоль отваривают, отцеживают и рпотирают сквозь сито. Остывшее пюре взбивают веничком, добавляя понемногу растительное масло и лимонный сок, солят по вкусу и смешивают с мелко нарубленным луком.

Фасоль 60, масло растительное 20, сок лимонный 3, лук репчатый 20, соль.

Суп из помидоров с чесноком

Мелко нарезанный лук подрумянивают в сливочном масле или растительном. Зеленые помидоры нарезают и варят вместе с луком на слабом огне под крышкой до мягкости. Затем кладут

морковь, петрушку, рис, вливают мясной или овощной бульон, солят, добавляют сахар и чеснок и продолжают варить 10-15 мин, пока рис не разварится. Протирают гущу сквозь сито и дают несколько раз прокипеть, следя за тем, чтобы суп не пригорел.

Помидоры 200, бульон 400, лук репчатый 20, масло сливочное 5, морковь 10, пет ушка (корень) 10, сахар 5, чеснок 3, рис 40, соль.

Суп чечевичный

Замоченную накануне чечевицу варят вместе с мелко нарезанным луком, чесноком и чабером на слабом огне, посолив незадолго до готовности. Вводят заправку из муки, подрумяненной в жире, дают супу прокипеть и окончательно досаливают.

Чечевица 30, вода 400, лук репчатый 20, чеснок 2, мука 5, жир 5, соль.

Сырбушка (суп)

Очищенную морковь и мелко нарезанную луковицу заливают водой и ставят на огонь. Перед тем как вода закипит, ломтики картофеля кладути продолжают варить до готовности, вливают молочную сыворотку, солят, дают еще раз закипеть и тонкой струйкой всыпают кукурузную муку. Прокипятив, подают к столу.

Вода 200, сыворотка молочная 300, морковь 15, лук репчатый 20, картофель 60, мука кукурузная 5, соль.

Токана с говядиной (тушеная говядина)

Жирную говядину или кусок мяса от реберной части нарезают мелкими кусочками и поджаривают в растопленном сале с кольцами лука. Вливают немного воды и тушат под крышкой до мягкости. Затем кладут томат-пюре или помидоры, очищенные от кожицы и семян, соль, молотый перец и муку, посуду закрывают, ставят в жарочный шкаф. Подают с мамалыгой.

Говядина 200, сало топленое 10, лук репчатый 50, помидоры 40, мука 5, перец молотый черный, соль.

Токана с телятиной

Телятину нарезают мелкими кусочками, обжаривают в растопленном сале, добавляют мелко нарезанный лук и муку. Когда мука порозовеет, постепенно вливают вино и мясной бульон. Вводят томат-пюре, натертый чеснок, соль, перец и ставят тушить на 1,5 часа в жарочный шкаф. Токана должна быть хорошо стушена. Подают с гренками из белого хлеба.

Телятина 200, сало топленое 10, лук репчатый 50, мука 5, вино натуральное красное 10, бульон мясной 100, томат-пюре 5, чеснок 3, перец молотый черный, соль.

Фасоль с копченым салом

Фасоль замачивают на 2 часа в воде, отцеживают, заливают холодной водой и ставят на слабый огонь. Когда вода закипит, ее сливают, заливают фасоль крутым кипятком и варят на среднем огне. Вливают сухое красное вино, снимают пену, закладывают спассерованный в топленом сале лук, мелко нарезанное копченое сало, томат-пюре и лавр. Солят незадолго до готовности.

Фасоль 100, вино натуральное красное 10, лук репчатый 25, сало топленое 10, сало копченое 20, томат-пюре 5, лавр, соль.

Фригэруй (шашлык из печени)

Печень очищают от пленки, нарезают ломтиками толщиной в 1,5 см, каждый ломтик - на небольшие (3х3 см) квадратики и посыпают молотым перцем. Подрумянив квадратики в смеси сливочного и растительного масла, нанизывают их на вертел, чередуя с ломтиками сала. Жарят на среднем огне в прдолжение 15 мин, перед окончанием жаренья солят. Подают с гарниром из овощей и салатом.

Печень говяжья 150, масло сливочное 5, масло растительное 5, сало 20, перец молотый черный, соль.

Чорба из кукурузной муки

Кукурузную муку отваривают в воде, добавив мелко нарезанную зелень, до готовности. Затем вливают вскипяченный отдельно кислый настой из пшеничных отрубей и солят по вкусу.

Вода 400, настой из отрубей 200, крупа кукурузная 50, зелень 5, соль.

Чорба по-деревенски

Говядину нарезают небольшими кусками, заливают водой и ставят на огонь. Сняв пену, солят и кладут мелко нарубленные коренья и нарезанную кусочками стручковую фасоль. Затем вводят капусту, картофель и помидоры или томат-пюре, дают супу прокипеть, следя за тем, чтобы овощи не разварились. Отдельно кипятят кислый настой из пшеничных отрубей и процеживают его в кастрюлю, в которой варится чорба. Добавив несколько листочков эстрагона или любистка, зелень петрушки и укроп, солят. К недостаточно кислой чорбе добавляют раствор лимонной кислоты.

Говядина 220, вода 300, настой из отрубей 200, лук репчатый 20, морковь 5, петрушка 10, сельдерей 5, фасоль стручковая 10, капуста 50, картофель 60, помидоры 50, зелень 5, соль.

Чулама (рагу из телятины под белым соусом)

Мясо нарезают небольшими кусками, заливают холодной водой, солят, ставят на огонь. Доведя до кипения, снимают пену, кладут морковь, лук, петрушку и варят на слабом огне под неплотно прикрытой крышкой. Готовят соус; поджаривают, не подрумянивая, муку со сливочным маслом, разводят бульоном,

кипятят; соус должен быть густым, как сметана. Овощи вынимают, мясо заливают соусом и прогревают на огне, не доводя до кипения. Подается в горячем виде.

Телятина 200, морковь 15, лук репчатый 20, петрушка (корень) 10, масло сливочное 10, мука, соль.

Яичница-глазунья по-румынски

Воду с уксусом (1 столовая ложка уксуса на 1 л воды) кипятят в большой низкой кастрюле. Сырые яйца по одному разбивают в маленькую тарелку и из нее осторожно выливают в кипящую воду. Накрыв кастрюлю крышкой, снимают с огня и отставляют на край плиты. Минуты через три белок свернется, а желток останется полужидким. Затем яйца осторожно вынимают шумовкой, выкладывают на блюдо и заливают кипящим маслом. Подают с поджаренным луком.

Яйца 2 шт, масло сливочное, лук репчатый 30.

Русская кухня

Биточки по-казацки, запеченные под соусом

Телятину, баранину, свинину рубят, добавляют, добавляют хлеб и соль, в мешивают. Сформованные из фарша биточки округло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, жарят непосредственно перед подачей. Затем в порционную сковороду, смазанную жи ом, кладут рассыпчатую рисовую кашу, сваренную с томатом, сверху укладывают жареные биточки, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

Фарш мясной 170, сухари 15 сало топленое 10, рис 50, томат-пюре 10, маргарин сливочный 10, соус 125, сыр 5, соль.

Бифштекс с луком по-деревенски

Лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре. Из утолщенной части вырезки нарезают бифштексы толщиной 20-30 мм, слегка отбивают, посыпают солью, и перцем, кладут на горячую сковороду с жиром и жарят с обеих сторон до образования коричневой корочки. При подаче на готовый бифштекс кладут жареный лук. На гарнир подают отварные или припущенные овощи, жареный картофель. Можно подать комбинированный гарнир.

Говядина 215, сало топленое 10, лук репчатый 140, мука пшеничная 4, масло топленое 10, гарнир 150, перец, соль.

Вареники ленивые

Протертый творог соединяют с яйцами, солью, сахаром, мукой и замешивают тесто. Раскатывают пласт толщиной 10-12 мм, разрезают его на полоски шириной 25 мм, а последние - на куски прямоугольной или треугольной формы. Отварив в кипящей воде, подают с маслом или сметаной.

Творог 840, мука пшеничная 115, яйцо 1/2 шт, сахар 60, соль

8.

Вода брусничная

Бруснику промывают, насыпают в бочонки, добавляя антоновские яблоки (целиком и и разрезанные пополам) и гвоздику, заливают кипяченой водой. Через 2-3 недели воду сливают, процеживают, разливают в бутылки и закупоривают. Хранят на холоде. Перед подачей добавляют сахар. Оставшуюся бруснику можно использовать для варки киселей или подавать к дичи.

Брусника 1000, вода 1000, гвоздика 0,3, сахар 100.

Говядина, запеченная в луковом соусе

На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного лукового соуса и кладут 1 или 2 ломтика вареной или тушеной говядины. Мясо обкладывают ломтиками вареного картофеля или картофельным пюре и заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают 10-15 мин в жарочном шкафу.

Говядина 220, картофель 170, молоко 25, маргарин сливочный 5, сыр 5, маргарин столовый 7, соус 50.

Голова свиная со сметаной и хреном

На блюдо кладут куски отварной свиной головы, отварного языка и поливают хреном со сметаной, рядом кладут горками сваренные вкрутую рубленые яйца с чесноком, политые сметаной с квасом, зеленый лук или овощной гарнир.

Голова свиная 150, язык отварной 50, хрен со сметаной 75, яйцо 1 шт, чеснок 2, сметана 20, гарнир 50.

Голубцы с мясом

Белокочанную капусту (вырезав кочерыжку) отваривают до полуготовности, откидывают на дуршлаг и разбирают на листья, черешки которых слегка отбивают тяпкой. На листья укладывают мясной фарш с рисом и завертывают его. Голубцы кладут на смазанный жиром противень, обжаривают в жарочном шкафу, солят, заливают сметанным соусом с томатом и тушат. Если фарш приготовлен с сырым рисом, то голубцы необходимо тушить не менее часа. Подают с соусом, в котором они тушились.

Капуста 150, фарш 140, маргарин столовый 5, соус 105, соль.

Горох колодкой

Горох варят, добавляют морковь, репу и лук, овощи разваривают, протирают, заправляют солью и перцем, вторично протирают и охлаждают. Конические формочки смазывают растительным маслом, плотно наполняют овощным пюре и выкладывают его на блюдце. При подаче поливают растительным маслом и посыпают зеленым луком. Вокруг кладут гоками прогретый в уксусе шинкованный лук и овощной гарнир, политый

маслом.

Горох 80, морковь 10, репа 10, лук 10, уксус 5, масло растительное 10, лук зеленый, гарнир 30, перец, соль.

Грибы с хреном

Сухие белые грибы отваривают, промывают, отжимают, мелко шинкуют, заправляют перцем, солью, растительным маслом, уксусом и укладывают в салатник, рядом кладут тертый хрен со сметаной. Подают как закуску или к блинам.

Грибы сухие 40, масло 5, хрен тертый со сметаной 30, уксус, перец, соль.

Гусь или утка по-домашнему (в горшочке)

Подготовленную тушку рубят, куски обжаривают, закладывают в горшочек, добавляют нарезанный дольками сырой картофель, слегка пассерованный нашинкованный лук, лавр, перец, соль. Вливают бульон или воду в таком количестве, чтобы покрыть жидкостью поверхность продуктов, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Подают в горшочках.

Гусь 330 или утка 310, лук репчатый 25, картофель 215, маргарин животный 10, соль, специи.

Гусь или утка со сливами и огурцами

Жареную тушку гуся или утки рубят на куски и подают, украсив кружочками соленых огурцов и солеными или маринованными сливами. Отдельно подают моченую бруснику с сахаром или клюквенный соус.

Гусь жареный 170 или утка 150, сливы маринованные 30, огурцы соленые 30, брусника моченая 50 или соус 50.

Запеканка блинная

Из пшеничной муки выпекают обычные блины. На сковороду, смазанную топленым маслом, укладывают стопкой блины, смоченные в яично-молочной смеси. Запекают, нарезают на порции и подают с маслом.

Мука 75, сахар 3, дрожжи 3, вода 120, соль 1, масло для выпечки 5; для запекания: масло 15, яйцо 1/4 шт.

Запеканка картофельная с мясом или печенью

Отварной картофель прожаривают, добавляют яйца, жир, соль и перемешивают; половину этой картофельной массы кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху кладут фарш из мяса или печени, а на него оставшуюся часть ка тофеля, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. При подаче нарезают и поливают маслом или соусом.

Картофель 245, яйцо 1/4 шт, фарш 100, маргарин сливочный 10, сухари 5, масло сливочное 10 или соус 75, соль.

Зразы мясные рубленые

Мясной фарш перемешивают с хлебом, формуют кружки

толщиной 1 см, на середину кладут измельченный пассерованный лук, мелко рубленые крутые яйца, сухари и рубленую зелень, края кружков соединяют, придают изделиям овальную форму, обваливают их в сухарях и жарят. При подаче зразы гарнируют и поливают соусом. Зразы можно фаршировать посеченным омлетом либо только луком и жиром. На гарнир подают рассыпчатую гречневую кашу, отварные овощи, картофельное пюре. Соусы - красный, красный с вином.

Фарш мясной 115, лук репчатый 60, маргарин сливочный 5, яйцо 1/4 шт, зелень петрушки 5, сухари 10, сало топленое 6, гарнир 150, соус 75, соль.

Капуста вареная

Белокочанную капусту нарезают квадратами, солят, кладут в кастрюлю, подливают немного воды, закрывают крышкой, нагревают до кипения и прогревают паром в течении 10 мин. Затем капусту обжаривают в масле, раскладывают на порционные сковороды, поливают сметаной, прогревают и подают, посыпав зеленью.

Капуста 300, масло сливочное 20, сметана 50, зелень, соль.

Капуста заварная

Кочан капусты разрезают на 4-6 долек, заливают соленым кипятком, кладут в рассол кусочки черного хлеба, мяту или тмин и оставляют под легким гнетом на три дня. Затем капусту вынимают, нарезают ломтиками, укладывают в салатник и подают, полив процежеженным рассолом, растительным маслом и посыпав зеленью. Отдельно можно подать отварной картофель.

Капуста 200, вода 200, картофель 200, масло растительное 10, тмин 0,1, зелень 15, соль.

Капуста тушеная по Русски

Нашинкованную соломкой свежую капусту тушат с добавлением воды или бульона, уксуса, жира, томата, соли, периодически помешивая, до полуготовности; затем вводят пассерованные коренья и лук, лавр, перец горошком и тушат. За 5 мин до готовности капусту заправляют мучной пассеровкой (белый соус), сахаром и солью. При подаче поливают маслом и посыпают зеленью. Если тушеную капусту готовят со шпиком или копченой грудинкой, то их отваривают и кладут в капусту вместо жира в начале тушения.

Капуста свежая 250, масло или маргарин животный 5, шпик свиной 25, или грудинка копченая 35, морковь 10, лук репчатый 20, петрушка 5, томат-пюре 20, уксус (3%) 5, мука пшеничная 2, масло сливочное 10, сахар 5, соль.

Картофель жареный с огурцами

Картофель нарезают кружочками, солят и обжаривают на

растительном сале или топленом масле; соленые огурцы нарезают кружочками, обмакивают в масло, обваливают в муке и обжаривают. На порционную сковороду укладывают картофель, окружают его бордюром из огурцов и посыпают зеленью.

Картофель 300, сало растительное или масло топленое 30, огурцы соленые 60, мука 5, зелень, соль.

Картофель, запеченный с грибами в сметанном соусе

Картофель нарезают кубиками, отваривают в подсоленной воде и укладывают на смазанную жиром порционную сковороду. Свежие грибы и мелко нарубленный лук обжаривают, перемешивают со сметанным соусом, заливают этой массой картофель, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. При подаче поливают маслом и посыпают зеленью.

Картофель 110, грибы белые 100, лук репчатый 20, масло топленое 15, гидрожир 15, соус 100, сыр тертый 5, масло сливочное 5, соль.

Каша манная с клюквой

Клюкву промывают, отжимают сок, мезгу заливают водой и кипятят. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают сок; в кипящий сироп всыпают манную крупу. Заваренную кашу выливают на противни, охлаждают, нарезают на порции и подают, посыпав сахаром.

Крупа манная 50, клюква 100, вода 165, сахар 40.

Кисель сложный

Варят густые кисели из клюквы и черники. В глубокий эмалированный противень наливают слой клюквенного киселя; когда он хорошо застынет, сверху наливают слой остывшегося, но еще полностью не загустевшегося черничного киселя. После полного застывания кисель нарезают на порции и подают с молоком.

Клюква 15, черника 15, сахар 25, крахмал 10, молоко 150.

Крупеник

Рассыпчатую гречневую кашу в горячем виде перемешивают с протертым творогом, солью, сахаром, жиром и сырыми яйцами. Выкладывают массу на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень слоем 25-30 мм, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с маслом или сметаной.

Крупа гречневая 50, вода 40, творог 85, сахар 10, яйцо 1/2 шт, сухари пшеничн е 5, маргарин сливочный 5, сметана 35, масло сливочное 10, соль.

Кулебяка из дрожжевого теста

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см и разрезают на продольные полосы шириной 18-20 см. На середину полосы по всей ее длине

кладут фарш, края теста соединяют и защипывают, сформованную кулебяку укладывают укладывают на лист швом вниз и оставляют для расстойки. Перед в печкой смазывают меланжем и прокалывают в 2-3 местах. Перед подачей кулебяку назрезают на порциии по 100-150 г и подают в горячем или холодном виде.

Для теста: мука 300, маргарин столовый 200, меланж 25, кислота лимонная 0,4, вода 120, соль 4; фарш (из вязиги; из яиц с репчатым луком; из жареного мяса с луком; из свежих грибов; из квашеной капусты и т.д.) 500, меланж для смазки 10.

Курник (русский слоеный пирог)

Для приготовления курника замешивают пресное тесто и выпекают из него блинчики; готовят 4 вида фарша: а) из курицы - мякоть вареной курицы нарезают мелкими кусочками и заправляют маслом; б) из риса - отварной рассыпчатый рис заправляют маслом, добавляют 1/4 нормы рубленых яиц; из грибов - к отваренным и слегка по жаренным грибам добавляют нарезанные ломтиками отварные петушиные гребешки; г) из яиц - вареные яйца мелко рубят и заправляют маслом с добавлением зелени. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5-0,6 см, вырезают из него две круглые лепешки - одну меньшего диаметра (основную), другую большего (крышку); на меньшую кладут в один слой блинчики, затем последовательно фарш из кур, риса, грибов, яиц, каждый слой фарша перекладывая блинчиками; уложив фарш конусом, покрывают блинчиками; затем большой лепешкой и защипывают края. Места соединения смазывают меланжем. Украсив поверхность пирога вырезанными из теста узорами (звездочками, ромбиками и др.) и смазав меланжем, выпекают в духовом шкафу. Курник готовят весом не менее 500 г и подают порциями по 100-150 г.

Для слоеного теста: мука 220, масло сливочное 150, меланж 20, кислота лимонная 1, вода 110, соль 2; для блинчиков: мука 40, сахар 2, яйцо 1/4 шт, молоко 100, масло топленое 2, соль 0,5, для фарша: куры полупотрошенные 500, гребешки петушиные 20, рис 50, грибы белые свежие 140, масло сливочное 50, зелень петрушки и укропа 10, перец молотый черный, соль 5, меланж для смазки 10.

Лапша густая

Курицу или куриные потроха, сухие грибы или мясо отваривают, в конце варки добавлют соль. Продукты вынимают, рубят курицу, нарезают мясо и грибы. Бульон процеживают, доводят до кипения, кладут в него пассерованные лук и морковь, а затем лапшу и варят суп до готовности. При подаче в суповую миску кладут мясопродукт и заливают их бульоном с лапшой.

Подают, посыпав зеленью.

Лапша 60, лук репчатый 10, морковь 10, курица 70, потроха куриные 30, мясо 70, грибы сухие 8, зелень, соль.

Макароны по русски

Макароны отваривают в подсоленной воде, охлаждают и заправляют маслом и сырыми яйцами; половину этой массы кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху кладут фарш из мяса или печени, а на него оставшуюся массу, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. При подаче нарезают и поливают маслом.

Макароны 60, яйцо 1/4 шт, маргарин сливочный 10, фарш 100, сухари 5, масло сливочное 10, соль.

Мясо, тушеное с луком

Мясо нарезают кусками весом 30-40 г и обжаривают до образования корочки. В глубокий сотейник кладут слой нашинкованного лука, на него - обжаренное мясо и вновь слой лука. Добавляют жир, коричневый бульон (т.е. бульон, приготовленный на обжаренных до коричневого цвета костях), лавр, соль, перец горошком и тушат в жарочном шкафу до готовности. При подаче мясо покрывают луком и поливают соусом. На гарнир подают отварной или жареный картофель, рассыпчатые каши из гречневой, пшеничной крупы или риса, отварные бобовые, зеленый горошек и т.д.

Говядина 165 или свинина 130, или баранина 150, сало топленое 10, лук репчатый 110, бульон коричневый 50, гарнир 150, лавр, перец, соль.

Нян

Жидкую гречневую кашу, сваренную на молоке, охлаждают, перемешивают с сырыми яйцами, наливают массу в кишки, завязывают их и обжаривают на сале. Подают к щам из квашеной капусты.

Кишки свиные сухие 5, каша жидкая 200, яйцо 1/4 шт, сало свиное 10, соль.

Окрошка мясная по Русски

Огурцы и отварную говядину нарезают мелкими кубиками. Зеленый лук шинкуют и деревянным пестиком растирают с небольшим количеством соли до появления сока. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко секут, желтки растирают с горчицей, солью, сахаром, добавляют сметану и зелень укропа. Все приготовленные продукты смешивают и разводят квасом.

Говядина 165, квас хлебный 325, лук зеленый 25, огурцы свежие 60, сметана 30, яйцо 1 шт, сахар 5, горчица готовая 2, укроп 5, соль.

Осетрина, севрюга, белуга, запеченные в сметанном соусе

Порционные куски рыбы ошпаривают, промывают, солят, панируют в муке и жарят. Затем на сковороду выливают сметанный соус, кладут жареную рыбу, на нее - поджаренный лук, грибы, дольки вареного яйца и нарезанные ломтиками вареные хрящи. Все заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. При подаче поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

Осетрина, севрюга, белуга 165, мука пшеничная 5, масло топленое 15, грибы белые свежие 30 или шампиньоны 35, яйцо 1/2 шт, лук репчатый 25, хрящи рыбные 40, соус сметанный 125, сыр тертый 5, масло сливочное 10, соль.

Осетрина, севрюга, белуга, запеченные по-русски

Порционные куски рыбы с кожей ошпаривают, удаляют хрящи, кладут рыбу на смазанную жиром сковороду, солят, слегка посыпают молотым перцем, вокруг укладывают ломтики очищенного вареного картофеля, поливают жидким паровым соусом, посыпают сухарями или сыром, сбрызгивают маргарином или маслом и запекают. При подаче поливают маслом и посыпают зеленью.

Осетрина, севрюга, белуга 170, картофель 150, соус паровой 125, сыр 5, масло сливочное 15, перец, соль.

Паштет печеночный

Мелко нашинкованные лук и морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную кусочками печень, специи, все поджаривают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. Подготовленную массу тщательно вымешивают со сливочным маслом, молоком и бульоном, украшают маслом и яйцом. Вместо сливочного масла можно использовать птичий жир.

Печень говяжья 75, лук репчатый 10, яйцо 1/4 шт, морковь 15, салошпик 15, молоко или бульон 5, специи.

Пельмени с мясом

Мясо, зачищенное от сухожилий и пленок, пропускают через мясорубку, добавляют измельченный лук, соль, сахар, перец, холодную воду (18-20% от веса мяса) и фарш тщательно перемешивают. В муку вливают теплую (30-35 градусов) воду, яйца и замешивают тесто. Выдержав тесто 30-40 мин, раскатывают его в пласт толщиной 2 мм; край пласта шириной 5-6 см смазывают смесью яиц и воды, вдоль полосы располагают ряд шариков фарша на расстоянии 3-4 см один от другого, край пласта приподнимают, накрывают им фарш и вырезают пельмени формочкой. Вес одной штуки - 12-13 г. Обрезки теста используют при повторной раскатке. Готовые пельмени уклад вают на деревянные лотки, посыпанные мукой. Отваривают пельмени в

подсоленном кипятке в течение 5-7 мин. Для этого удобно использовать широкую низкую посуду с вставной сеткой. Сваренные пельмени перекладывают с сетки в кастрюлю и поливают растопленным жиром. Отдельно подают сметану, тертый сыр, уксус, зелень.

Тесто 370, фарш 640, яйцо 1/2 шт, сметана 160, масло или маргарин сливочный 40, сыр 90, соль.

Пельмени можно готовить с рыбным фаршем, приготовленным из филе судака, трески, морского окуня.

Печень по-строгановски

Печень нарезают брусочками длиной 3-4 см, весом 5-7 г и обжаривают, затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют соус 'Южный' и доводят до кипения. Подают с соусом, посыпав зеленью петрушки или укропом. На гарнир подают отварные овощи, картофельное пюре, жареный картофель, макаронные изделия.

Печень говяжья 180 или баранья, свиная, телячья 170, сало топленое 10, соус сметанный с луком 100, соус 'Южный' 5, гарнир 150, соль.

Пирог с осетриной

Осетрину ошпаривают, зачищают, укладывают звеньями в посуду, подливают воду, обавляют соль и припускают. Звенья нарезают на куски толщиной 0,5 см. Опарное дрожжевое тесто делят пополам и после расстойки раскатывают два больших пласта. Пласт посыпают мукой, скатывают на скалку, перекладывают на смазанный маслом противень, покрывают слоем нарезанных сваренных вкрутую яиц, ломтиками осетрины и слегка поджаренным луком. Начинку покрывают вторым пластом теста, края пирога защипывают, сверху делают проколы. Выпекают пирог в жарочном шкафу при 210-230 градусов. Готовый пирог разрезают на порции. Бульон, оставшийся от припускани рыбы, процеживают. Подают бульон, оставшийся от припускания рыбы, в чашках, добавив зелень укропа и сливочное масло. Отдельно подают пирог.

Для теста: мука 350, сахар 10, масло 30, яйцо 1 шт, дрожжи 12, вода 140, соль 5; для фарша: осетрина сырая 400, лук 10, яйцо 2 шт, соль 5, масло 20.

Поджарка

Мясо нарезают кусочками весом 10-15 г, кладут на подогретую сковороду с жиром и жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчат й лук, томат-пюре или соус 'Южный', солят и доводят до кипения. Подают поджарку на той же сковороде, с гарниром или без него. Гарнируют картофелем и отварными или припущенными

овощами, рассыпчатыми кашами, фасолью, заправленной соусом, макаронами с маслом.

Говядина 215 или свинина 170, лук репчатый 150, томат-пюре 20 или соус 'Южный' 5, сало топленое 15, гарнир 150, соль.

Почки по-русски

Говяжьи почки надрезают, вымачивают в воде в теч 2-3 час, затем заливают холодной водой, нагревают до кипения, воду сливают, почки промывают, заливают свежей водой, варят до готовности и вновь промывают. Бараньи, свиные и телячьи почки не вымачивают. Вареные говяжьи либо сырые телячьи, бараньи, свиные почки нарезают ломтиками и обжаривают, затем заливают красным соусом, солят, добавляют очищенные, нарезанные дольками огурцы, чеснок, каперсы, обжаренные овощи и тушат. Подают с соусом и гарниром - картофелем отварным, жареным или картофельным пюре.

Почки говяжьи 240 или телячьи, бараньи, свиные 200, лук репчатый 20, морковь 20, петрушка 10, огурцы соленые (очищенные) 40, каперсы 10, мука пшеничная 3, томат-пюре 20, чеснок 1, маргприн столовый 15, соус 50, гарнир 150, соль.

Пышки медовые

Выпекают обычные оладьи, но очень мелкие. Укладывают их в посуду, заливают медом, закрывают крышкой и встряхивают, пока весь мед не впитается. Отдельно к пышкам подают молоко.

Мука 85, яйцо 1/10 шт, сахар 3, дрожжи 3, вода 85, сало растительное 10, соль 2, мед 30, молоко 200.

Рассольник с солеными грибами

Готовят и подают блюдо так же, как рассольник ленинградский с мясом, но вместо огурцов кладут рубленые соленые грузди.

Мясо говяжье 50, грузди соленые 50, мясо 30, крупа 20, картофель 80, петрушка 10, сельдерей 10, морковь 20, лук репчатый 20, масло топленое 10, сметана 10, зелень, специи, соль.

Рассольник со свежей рыбой

Готовят блюдо так же, как рассольник ленинградский, но на рыбном бульоне. При подаче в тарелку кладут куски отварной рыбы.

Рыба 50, крупа 20, картофель 80, петрушка 10, сельдерей 10, морковь 20, лук репчатый 20, огурцы соленые 30, масло топленое 10, сметана 10, рыба 100, зелень, специи, соль.

Расстегаи

Тесто готовят опарным способом: в теплое молоко или воду (60-70% общего количества жидкости) вводят разведенные и процеженные дрожжи и муку и перемешивают до получения

однородной массы. Когда опара увеличится в обьеме в 2-2,5 раза, а затем начнет опадать, в нее вливают остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, сырые яйца или меланж, хорошо перемешивают, всыпают оставшуюся муку, месят, добавляют растопленный жир и заканчивают замес. Затем тесто накрывают марлей и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Во время брожения тесто один и и два раза обминают. Формуют шарики, расстаивают в течение 5-10 мин и раскатывают на круглые лепешки, на середину которых кладут фарш; края защипывают веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Укладывают расстегаи на лист, смазанный маслом, дают расстояться, смазывают меланжем и выпекают. При подаче расстегаев с мясом на фарш кладут кружок сваренного вкрутую яйца, а при подаче расстегаев с рыбой ломтик лососины, семги или кеты семужного посола.

Мука 150, сахар 5, маргарин 10, меланж 15, дрожжи 5, вода 60, мука для подпыла 30, фарш 800, меланж для смазки 30, жир для смазки 50, соль 4.

Рыба жареная с тельным

Мелких лещей или карасей очищают, потрошат, промывают, а крупную рыбу разделевают на филе с кожей и нарезают порциями, затем приготовленную рыбу обмакивают в жидкое тесто, обваливают в сухарях и обжаривают в нагретом жире. Часть рыбы используют для приготовления тельного. Для этого рыбное филе пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным белым хлебом, солью, перцем, массу перемешивают и вторично пропускают через мясорубку, затем кладут на мокрое полотенце, разделывают на лепешки, на них кладут начинку и лепят пирожки в виде полумесяца. Сформованное тельное обмакивают в жидкое тесто, панируют в белом тертом хлебе и обжаривают в масле.

Начинку готовят так: поджаривают лук, добавляют немного рыбной рубки, обжаривают и вводят вареные и мелко нарубленные грибы. На блюдо укладывают жареную рыбу, сбоку кладут тельное, посыпают рубленой зеленью. Подают без гарнира или с отварным картофелем. Отдельно подают томатный соус.

Для рыбы жареной: рыба 80, мука 5, масло растительное 20, масло сливочное 5, для тельного: рыба 70, хлеб 20, молоко 25; сухари 10, лук репчатый 25, грибы 5, сухари 10, сало растительное 20, соус томатный 100, зелень, перец, соль.

Салат 'Весна'

Зеленый салат нарезают крупно, огурцы и редис - тонкими ломтиками, зеленый лук шинкуют кусочками длиной 1-1,5 см, все перемешивают, солят и украшают сваренным вкрутую яйцом. При

подаче заправляют сметаной.

Салат зеленый 30, редис 35, огурцы свежие 25, лук зеленый 15, яйцо 1/4 шт, сметана 20, соль.

Салат 'Окрошка'

Жареное мясо и птицу мелко нарезают, добавляют мелко рубленый репчатый лук, соленые огурцы, вареную свеклу; продукты складывают в соусник горкой и поливают сметаной, разведенной сливовым рассолом или хлебным квасом. Вокруг кладут гарнир из зеленого лука, квашеной капусты, свеклы, маринованных слив или огурцов.

Мясо жареное 50, птица жареная 30, лук репчатый 20, огурцы соленые 30, свекла отварная 30, сметана 30, гарнир 100.

Сальник

Печень поджаривают с мелко нарезанным луком и морковью, добавляют рассыпчатую гречневую кашу, пассерованный лук, рубленые вареные яйца, сало и сырые яйца. Массу кладут на пласт нутряного сала, изделию придают овально-округлую форму, обжаривают и запекают в жарочном шкафу.

Крупа гречневая 100, печень говяжья 50, лук репчатый 30, морковь 25, сало 10, яйцо 1/4 шт, сало-шпик 100, соль.

Сбитень

Мед растворяют в кипятке, добавляют гвоздику, корицу, сок брусники или клюквы. Кипятят около получаса, снимая пену. Готовый напиток процеживают и подают горячим. В сбитень можно вместо сока добавлять вино.

Мед 50, вода 900, корица 0,3, гвоздика 0,2, сок 100.

Сельдь рубленая по Русски

Филе сельди, сырой лук, яблоки (без сердцевины и кожицы) и замоченный в молоке или воде белый хлеб мелко рубят. Добавив растительное или размягченное сливочное масло, сахар и уксус, массу хорошо вымешивают.

Сельдь 100, хлеб пшеничный 10, молоко 10, лук репчатый 15, яблоки 20, масло растительное или сливочное 10, уксус (3%) 3, сахар 3.

Сканцы (пирожки картофельные)

Картофель очищают, отваривают, разминают, слегка охлаждают и смешивают с яйцами, солью и мукой. Полученную массу разделывают в виде шариков и раскатывают сочни толщиной 1 см. На середину сочней кладут фарш и лепят пирожки. Укладывают пирожки книзу швом на смазанные противни, поливают сверху маслом, выпекают и подают со сметаной.

Фарш готовят так: морковь очищают, нарезают кубиками, добавляют жир, воду (или отвар картофеля) и припускают до

готовности. Затем морковь протирают и смешивают с рублеными яйцами, солью, сахаром.

Для сочней: картофель 250, яйцо 1/4 шт, мука 5, масло топленое 15, сметана 30, соль 1, для фарша: морковь 120, масло топленое 10, яйцо 1/2 шт, сахар 2, соль.

Сливки взбитые с бисквитом, печеньем, вареньем

Какао-порошок или лимонную цедру смешивают с сахарной пудрой и осторожно вводят взбитые сливки, затем приготовленную массу кладут горкой в вазочку, посыпают поджаренными рублеными орехами и украшают палочками сухого бисквита, воздушным печеньем или вареньем.

Сливки взбитые 100, какао-порошок 3, цедра лимонная 1, пудра сахарная 3, миндаль 10, сухой бисквит или печенье воздушное 30, варенье 30.

Солянка из рыб осетровых пород

Рыбу нарезают кусочками весом 25-30 г, ошпаривают, промывают, кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные соленые огурцы (без кожицы и семян), пассерованный лук, немного сливочного масла, бульона, солят и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, вареные рыбные хрящи, томат-пюре и доводят до кипения. На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы вместе с соусом, в котором она припускалась, и накрывают оставшейся капустой. Поверхность разравнивают ножом, посыпают сухарями или сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу. При подаче украшают лимоном, маслинами, маринованными фруктами и зеленью.

Осетрина, севрюга, белуга 170, капуста тушеная 150, огурцы соленые 65, каперсы 30, хрящи рыбные 50, лук репчатый 15, томат-пюре 15, сыр 5, масло сливочное 15, фрукты маринованные 25, маслины 20, лимон 1/10 шт, зелень, соль.

Солянка сборная мясная на сковороде

Вареные сосиски, сардельки, ветчину, почки, язык, мясо нарезают тонкими небольшими ломтиками, слегка обжаривают, добавляют очищенные от кожицы и семян соленые огурцы нарезанные дольками, оливки, маслины, каперсы, красный соус и нагревают до кипения. На сковороду, смазанную жиром, кладут часть тушеной капусты, на нее мясные продукты с соусом, овощами, сверху оставшуюся капусту, посыпают тертым сыром с молотыми сухарями или только сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу. Перед подачей на солянку кладут ломтик лимона, посыпав зеленью и украшают маринованными плодами или ягодами и маслинами.

Капуста тушеная 220, говядина 75 или баранина, или

козлятина 75, или свинина 70, сосиски 25, сардельки 25, окорок копчено-вареный 20, почки говяжьи 60 или яз к говяжий 40, огурцы соленые 50, каперсы 30, маслины 10, оливки 10, соус красн й 55, сухари 4, сыр 3, маргарин сливочный 5, лимон 1/10 шт, плоды, ягоды маринованные 36, петрушка, укроп, соль.

Сочни пресные с творогом

В посуду вливают половину указанного в раскладке молока, добавляют соль, сахар и яйца, перемешивают, всыпают муку, снова все перемешивают и постепенно вливают оставшееся молоко. Полученное тесто процеживают. Жарят сочни немного дольше обычных блинчиков. Творог для начинки протирают и смешивают с сахаром, яйцами, солью. Начинку кладут на обжаренную сторону сочня, складывают изделие пополам и обжаривают. Подают со сметаной.

Для сочней: мука 40, молоко 100, яйцо 1/4 шт, сахар 3, масло 15, соль. Для начинки: творог 130, яйцо 1 шт, сахар 20, соль.

Сочни с овсяной кашей

Овсяную крупу перебирают, промывают несколько раз в теплой воде и варят густую кашу на воде. Затем добавляют сливочное масло и рубленые яйца, массу укладывают на обжаренные сочни (блинчики), складывают их пополам и обжаривают. Подают со сметаной.

Для сочней: мука 40, молоко 100, яйцо 1/4 шт, сахар 3, масло 20, соль. Для начинки: каша овсяная 100 (крупа 25), яйцо 1 шт, сметана 30.

Студень говяжий

Обработанные субпродукты рубят на куски, промывают, заливают холодной водой (на 1 кг субпродуктов - 2 л воды) и варят на слабом огне в теч 6-7 час, периодически снимая жир. Затем мякоть отделяют и мелко рубят или пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Мясную массу соединяют с бульоном, солят, кипятят 20-25 мин, после чего добавляют растертый чеснок и перец горошком, охлаждают и разливают в противни или формы.

Путовый сустав, ноги говяжьи, бараньи, уши говяжьи, свиные, губы, кожа от свиных туш, копченых рулетов 40, рубец, котлетное мясо 60 или головы говяжьи, бараньи 120, морковь 5, петрушка 3, лук репчатый 5, чеснок 1, лавр, перец, соль.

Суп картофельный с рыбой по-домашнему

Морковь, нашинкованную соломкой, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем добавляют нашинкованный лук, нарезанный картофель, доводят до кипения, закладывают рыбу, специи и варят до готовности. Рыбу можно отварить с овощами и специями отдельно, а полученный бульон долить в суп. При

подаче посыпают зеленым луком и кладут в тарелку порцию рыбы.

Треска (филе с кожей и реберными костями) 240 или морской окунь 260, картофель 165, морковь 50, петрушка 15, лук репчатый 50, лук зеленый 25, соль.

Тефтели в соусе

Мясной фарш с хлебом и луком разделывают на шарики, панируют их в муке, обжаривают, укладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом и тушат 7-10 мин. Подают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром. На гарнир подают рассыпчатую кашу, картофель, отварные овощи. Соусы - красный, сметанный, томатный.

Фарш мясной 115, лук репчатый 30, гидрожир 10, мука пшеничная 10, соус 80, гарнир 150, соль.

Тыквенник

Тыквенную кашу смешивают с желтками, сахаром и взбитыми белками, кладут на противень, смазывают яйцом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу.

Пшено 70, молоко 15, тыква 100, сахар 20, яйцо 1/4 шт, сухари 4, масло сливочное 10, соль.

Ушное

Репу, брюкву, лук и морковь нарезают дольками, капусту квадратами. Нарезанную кусочками баранью грудинку варят до полуготовности, снимая пену; затем мясо перекладывают в глиняные горшочки, добавляют овощи, соленые или маринованные огурцы, соль, грибы и варят блюдо до готовности. В конце тушения добавляют рубленый чеснок, перед подачей посыпают зеленью. Ушное можно заправить зеленью и пассерованной мукой.

Баранина 150, лук репчатый 20, морковь 30, репа 30, брюква 15, капуста белокочанная 30, огурцы 20, грибы сушеные 20, чеснок, зелень, соль.

Ушное можно готовить без огурцов и грибов.

Шарлотка с яблоками

Ломтики пшеничного хлеба (без корочки) замачивают в яично-молочной смеси; набухшие ломтики выкладывают в ряд на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Яблоки очищают от кожицы и, удалив сердцевину, нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, смешанным с толченой корицей, укладывают слоем поверх хлеба, а на яблоки кладут вторым слоем ломтики хлеба, смоченные с одной стороны в яично-молочной смеси, кверху сухой стороной. Сбрызгивают сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу. Горячую шарлотку посыпают сахарной пудрой, охлаждают и нарезают на порции.

Подают под абрикосовым, малиновым или земляничным сиропом. Сироп можно подать отдельно.

Яблоки 430, хлеб пшеничный 300, молоко 400, яйца 2 шт, сахар 90, корица 5, маргарин, масло сливочное 30, сухари 10.

Щи кислые холодные

Квашеную капусту мелко рубят или пропускают через мясорубку, тушат без жира и разводят грибным бульоном. Варят щи, как обычно, но морковь и лук очень мелко убят и пассеруют с растительным маслом. Подают щи холодными, с шинкованными отварными грибами.

Грибы 5, масло растительное 10, капуста квашеная 125, морковь 20, петрушка 5, лук 20, мука 5, зелень 5, чеснок, соль.

Яблоки, груши с сиропом

Яблоки или груши моют, удалив сердцевину, очищают от кожицы и до варки хранят в слабом растворе лимонной кислоты. Кожицу и сердцевину фруктов варят 10-12 мин, отвар процеживают, добавляют сахар и доводят сироп до кипения. Кладут в него фрукты (кроме яблок сортов апорт и антоновка, груш сорта дюшес) и варят при слабом кипении 6-8 мин. Фрукты указанных сортов заливают кипящим сиропом и оставляют в нем до охлаждения. Подают к креманках, залив сиропом, в который предварительно добавляют вино.

Яблоки 180 или груши 170, кислота лимонная 0,1, сахар 35, вода 50, вино 10.

Язык отварной

Подготовленные языки заливают горячей водой, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, лавр, перец горошком и варят до готовности. Отваренные языки погружают в холодную воду на 5-10 мин и, не давая им сильно остыть, снимают кожу. При подаче нарезают тонкими ломтями и поливают маслом или соусом. На гарнир подают картофельное пюре и зеленый горошек, соус сметанный с хреном или хрен с уксусом.

Язык говяжий, свиной, или телячий 125, лук репчатый 5, морковь 5, петрушка 6, масло сливочное 5 или соус 75, гарнир 150, перец, соль.

Саудовская кухня

Кабачки, фаршированные молодой бараниной

Мелко нарезанный лук пассеруют на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют красный молотый перец, томатный соус, перебранный и промытый рис, варят 5-10 мин, смешивают с измельченным мясом, солят, посыпают черным перцем и тщательно перемешивают фарш. Отбирают одинаковые по величине кабачки, очищают их от кожицы и удаляют ложечкой часть мякоти с семенами так, чтобы остались стенки толщиной

примерно 0,5 см. Наполнив подготовленные овощи фаршем и обсыпав мукой оба торца, обжаривают их со всех сторон в кипящем масле, укладывают в посуду, заливают соусом, приготовленным, как в следующем рецепте, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки и тушат на слабом огне. Подают их с кислым молоком.

Баранина 180, кабачки 250, лук репчатый 20, мука пшеничная 5, помидоры 20 или соус томатный 30, масло сливочное растопленное 20, молоко кислое 50, рис 10, яйцо 1/2 шт, перец молотый красный 1, перец молотый черный 0,1, зелень петрушки 5.

Перец, фаршированный молодой бараниной

Мелко нарезанный лук пассеруют на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют молотый красный перец, перебранный и промытый рис, вливают томатный соус и емного воды и варят 10-15 мин. Сваренный до полуготовности рис смешивают с измельченным мясом, солят, посыпают черным молотым перцем и зеленью петрушки. Надрезают верхнюю широкую часть стручка, отгибают ее в виде крышечки, осторожно удаляют стержень с семенами. Приготовленным фаршем наполняют стручки, обжаривают их в кипящем масле, чтобы они утратили запах сырых овощей, укладывают в кастрюлю, заливают соусом и тушат при слабом кипении до готовности. Соус готовят так: пассеруют на масле репчатый лук, добавляют муку, красный молотый перец, томатный соус или свежие помидоры, очищенные и нарезанные мелкими кусочками, заливают теплой водой или бульоном и солят по вкусу. Фаршированный перец подают с кислым молоком, приготовленным так: вливают в кислое молоко яйца и соус, в котором тушился перец, полученную смесь, помешивая, выдерживают на огне, не доводя до кип ения, пока не загустеет, процеживают через сито и посыпают зеленью петрушки.

Баранина 150, масло сливочное растопленное 30, перец сладкий стручковый 150, лук репчатый 20, мука пшеничная 10, помидоры 20 или соус томатный 20, рис 10, молоко кислое 50, яйцо 1/2 шт, перец молотый красный 1, перец молотый черный 0,1, зелень петрушки 5.

Сирийская кухня

Баранина молодая с рисом по-крестьянски

Баранину нарезают крупными кусками, заливают водой, солят, добавляют лавр, молотый черный перец и варят, пока мясо не станет мягким, удаляя с поверхности бульона пену. Перебранный и промытый рис высыпают на сковороду, на него укладывают сваренное мясо, заливают бульоном, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, мятой, черным перцем и запекают

в жарочном шкафу до готовности риса.

Баранина молодая 150, рис 60, бульон 100, перец молотый черный 0,2, зелень петрушки 5, мята 1, соль.

Плов по-дамасски

Мелко рубленный репчатый лук тушат в бараньем жире, добавляют кусочки мяса, перемешивают, посыпают мукой, солят, обильно посыпают красным перцем, добавляют воду, томат-пюре, связанную в пучок зелень и корицу, размешивают и тушат до готовности на слабом огне. Затем вынимают зелень и корицу, а мясо укладывают в центре блюда, окружая отварным отсушенным рисом.

Баранина 150, мука 5, томат-пюре 10, перец молотый красный 2, корица, зелень 5, лук 30, вода 50, рис 150, соль.

Похлебка чечевичная

Чечевицу промывают, нарезанный кольцами лук слегка поджаривают в масле, складывают все в кастрюлю, солят, наливают воду и варят на слабом огне 1,5 часа. Мелко порубленнный шпинат кладут в ту же кастрюлю и варят еще 15 мин. Заправляют лимонным соком

Чечевица 170, вода 500, лук репчатый 40, масло растительное 10, шпинат 20, сок лимонный 5, соль.

Фасоль, запеченная с яйцом

Стручки фасоли промывают, нарезают и отваривают в подсоленной воде. Нашинкованный репчатый лук и сладкий стучковый перец обжаривают на оливковом масле и соединяют с фасолью, добавив мелко нарезанные помидоры и зелень петрушки. Массу солят, перемешивают, выкладывают на противень, поливают взбитыми яйцами и кислым молоком и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Стручки фасоли 200, лук репчатый 80, перец сладкий стручковый 30, помидоры 50, зелень петрушки 5, яйца 2 шт, молоко кислое 50, соль.

Цыпленок с рисом

Выпотрошенную и промытую тушку цыпленка запекают, предварительно полив ее сливочным маслом. Нарезают тшку на куски и вынимают кости. Поджаривают на сливочном масле измельченный на терке репчатый лук и рис. Наливают воду, добавляют соль, молотый черный перец, гвоздику, мелко нарезанные помидоры, рис с луком и тушат в жарочном шкафу 20-25 мин. Вынимают помидоры, зерна гвоздики и добавляют к рису мелко нарезанную и поджаренную печень цыпленка.Рис помещают на тарелку, раскладывают на нем мясо цыпленка и поливают соусом, образовавшимся при тушении.

Цыпленок 300, рис 70, лук репчатый 80, масло сливочное 30,

помидоры 80, гвоздика, перец молотый черный, соль.

Таджикская кухня

Кабобы 'Рохат' (колбаски)

Баранину вместе с репчатым луком (1/3 нормы) дважды пропусают через мясорубку, добавляют соль, перец и разделывают в виде кабобов (колбасок) овально-удлиненной формы. Затем панируют их в муке и слегка обжаривают; репчатый лук, нарезанный кольцами, пассеруют отдельно до полуготовности, кладут в него подготовленные кабобы, зерна граната и доводят до готовности на слабом огне под крышкой. При подаче посыпают зеленью.

Баранина 300, масло топленое 25, мука пшеничная 15, лук репчатый 65, гранаты 35, зелень 15, специи, соль.

Кавурдок (жаркое)

Баранину (грудинку, корейку, лопатку) рубят кусочками по 40-50 г, обжаривают до образования румяной корочки, добавляют нарезанный соломкой лук, морковь (дольками), помидоры и обжаривают все вместе, затем заливают водой, тушат под крышкой до готовности (бульон должен покрывать картофель). При подаче посыпают зеленью.

Баранина 150, картофель 200, лук репчатый 60, морковь 40, помидоры свежие 75, жир 15, зелень 5, перец болгарский 20, специи, соль.

Каурдак по-таджикски

Обжаренные кусочки баранины весом до 25-30 г тушат 30-40 мин с томат-пюре; затем кладут пассерованную муку, нарезанный дольками картофель, пассерованные коренья и лук, соль, перец и тушат на слабом огне до готовности.

Баранина 110, картофель 150, сало баранье 15, коренья 30, лук репчатый 50, томат-пюре 25, мука пшеничная 3, перец, соль.

Нарын (суп)

Копченую и свежую баранину, сало и казы отваривают до готовности, затем вынимают из бульона, охлаждают и нарезают соломкой. Лапшу отваривают в подсоленной воде. Подают в тарелке, положив мясо, сало, казы, лапшу и пассерованный лук, посыпают перцем и заливают горячим бульоном

Баранина 40, грудинка баранья копченая 35, казы 40, сало курдючное 10, лук репчатый 30, мука пшеничная 75, перец, соль.

Ош-туглама (мясо с рисом)

Часть моркови (2/3 нормы) отваривают целиком с бараниной, причем мясо закладывают куском весом 1,5-2 кг; остальную часть моркови (1/3 нормы) обжаривают на курдючном сале до полуготовности в котле с луком и морковью, нарезанными соломкой, и заливают бульоном. Затем кладут рис, котел закрывают крышкой и доводят блюдо до готовности. Отварные мясо и морковь шинкуют соломкой, при подаче укладывают на рис и посыпают рубленым зеленым луком.

Баранина 150, рис 200, сало курдючное 60, морковь 100, лук репчатый 75, лук зеленый 10, соль.

Палови 'Хаваскор' (плов)

В разогретом жире обжаривают лук, нарезанный соломкой, и мясо до образования румяной корочки, добавляют нарезанную соломкой морковь, жарят еще 7-8 мин, вливают столько воды, чтобы она покрыла продукты, вводят предварительно замоченный горох и тушат еще 20 мин, затем кладут кишмиш, тмин,

барбарис, соль, перец, промытый рис, доливают воду и варят до готовности. При подаче плов укладывают горкой, посыпав кусочками мяса и зеленью.

Баранина 160, сало топленое 60, морковь 130, лук репчатый 50, горох 10, кишмиш 10, барбарис 5, рис 120, зелень 15, специи, соль.

Пилита (изделие из теста)

Кислое тесто выкладывают на доску, смазанную растительным маслом, разделывают на равные куски и раскатывают полоски длиной 60-70 см. Каждую полоску складывают пополам и переплетают, затем жарят в большом количестве жира. Готовые издели в горячем виде посыпают сахарной пудрой.

Мука пшеничная 50, сахар 10, масло хлопковое 10, дрожжи.

Салат 'Гиссар'

Сваренный в мундире и очищенный картофель, вареную морковь, отварное мясо, огурцы, помидоры нарезают кубиками, репчатый лук рубят, сваренные вкрутую яйца нарезают дольками. Приготовленные продукты перемешивают, добавляют соль, перец и выкладывают в салатник. При подаче поливают катыком, украшают дольками яйца и рубленой зеленью.

Баранина 120, яйцо 1/4 шт, картофель 30, морковь 25, огурцы свежие 30, помидор 30, лук репчатый 20, катык 26, зелень 15, специи, соль.

Самбуса-варахин (пирожки)

Пресное тесто раскатывают в тонкую лепешку, смазывают ее топленым маслом, сворачивают в жгут, затем жгут закручивают спиралью и нарезают кусочками по 50 г. Каждый кусочек в свою очередь раскатывают в тонкую лепешку, смазывают ее маслом и укладывают на нее мясной фарш, края защипывают, придавая пирожку форму треугольника. Выпекают изделия в жарочном шкафу.

Мука пшеничная 40, масло топленое 15, баранина 50, лук репчатый 6, перец, соль

Тухум-барак (изделие из теста)

Пресное тесто, замешенное на молоке, тонко раскатывают, нарезают на полоски шириной 8 см и длиной 20 см, полоски складывают вдвое по длине, защипывают продольные края, образовавшиеся мешочки наполняют фаршем и защипывают с открытой стороны. Изделия отваривают в кипящей подсоленной воде. Фарш готовят так: нарезанный соломкой репчатый лук обжаривают в сильно нагретом топленом масле, затем охлаждают и соединяют с мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами. Отдельно к блюду подают сметану.

Мука пшеничная 100, масло топленое 50, яйца 3шт, лук репчатый 15, молоко 25, сметана 20, соль.

Угро 'Таджикистан'

В кипящий бульон закладывают предварительно замоченный горох и варят 50-60 мин, затем кладут картофель, нарезанный крупными кубиками, доводят до кипения, добавляют промытую сухую алычу, лапшу в виде ромбиков величиной 5х2 см, пассерованный лук, соль, перец и варят до готовности. Подают с припущенными мясными фрикадельками, заправив катыком и зеленью.

Для фрикаделек: баранина 120, лук репчатый 10, яйцо 1/6 шт, вода 8, соль, специи; для лапши: мука пшеничная 30, яйцо 1/6 шт, вода 65, картофель 100, горох 25, лук репчатый 40, жир бараний или комбижир 10, алыча 10, катык 30, кинза 10, специи, соль.

Угро-плов

Мясо нарезают кусочками по 20-25 г, обжаривают с луком и морковью, нарезанными соломкой, заливают костным бульоном и варят до полуготовности. Лапшу из пресного теста поджаривают в жарочном шкафу до золотисто-желтого, охлаждают и толкут до размера рисовых зерен, промывают холодной водой, кладут в посуду с обжаренным мясом и варят до готовности. При подаче посыпают зеленым луком.

Мука 200, баранина 150, сало курдючное 20, морковь 50, лук репчатый 35, лук зеленый 10, соль.

Шавля (суп с рисом)

Обжаренные кусочки баранины заливают горячей водой или бульоном, кладут соль, перец, нашинкованную соломкой морковь и доводят до кипения. Затем добавляют пассерованный лук, рис, варят до загустения и тушат в жарочном шкафу до готовности.

Рис 80, баранина 60, сало баранье 15, морковь 40, лук репчатый 15, перец, соль.

Шахлет (голубцы)

Говяжье мясо, измельченное на мясорубке, обжаривают с репчатым луком и смешивают с отварным рисом, фарш заворачивают в нутряное сало; изделия завязывают ниткой и отваривают в бульоне. Подают со сметанным соусом.

Мясо 100, жир говяжий для фарша 5, лук репчатый 10, рис 20, сало баранье 100, соус сметанный 50, соль.

Шашлык из баранины с курдючным салом

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 20-25 г, посыпают перцем, сбрызгивают смесью лимонного сока и тертого лука и выдерживают на холоде в течение 5-6 час; курдючное сало варят куском в течение получаса, затем нарезают тонкими

кусками и нанизывают их вперемешку с бараниной на шампур (шпажку). Жарят шашлык на мангале, периодически поливая раствором соли. На гарнир подают тонко нарезанный репчатый или зеленый лук, помидоры, острые холодные соусы.

Баранина 160, сало курдючное 60, лук репчатый или зеленый 60, помидоры 100, имон 1/4 шт, соус 30, перец, соль

Шима

Пресное тесто средней вязкости после расстойки делят на батоны (по 1,5-2 кг), смазывают растительным иаслом и оставляют для расстойки на 5-10 мин, затем каждый батон быстрыми движениями вытягивают и закручивают, повторяя эту операцию до получения тонких нитей. Нарезают лапшу, отваривают ее в подсоленной воде и промывают. Мясо мелко нарезают, обжаривают с репчатым луком, добавляют томат-пюре и жарят еще 10-15 мин. Затем в посуду с мясом вливают воду, уксус и варят до готовности. При подаче лапшу разогревают, поливают мясом с соусом и посыпают мелко нарезанными яйцами и рубленым чесноком.

Мука пшеничная 150, вода 120, говядина 80, лук репчатый 80, чеснок 10, масло хлопковое 20, уксус (3%) 10, томат-пюре 20, яйцо 1/2 шт, соль.

Ширчой (чай)

В кипящую воду засыпают чай, добавляют кипяченое молоко и доводят до кипения, после чего заправляют сливочным маслом и солью.

Молоко 150, чай зеленый 1, вода 50, масло сливочное 10, соль.

Шурбо (суп с горохом)

Баранину, нарезанную кусочками по 40-50 г, заливают холодной водой, добавляют предварительно замоченный горох, нарезанную дольками морковь и нашинкованный репчатый лук, кипятят в течение 3-5 мин, закладывают крупно нарезанный картофель и продолжают варить. За 10-15 мин до готовности кладут нарезанные кольцами красные помидоры, сладкий болгарский перец, специи, соль и доводят до готовности.

Баранина 160, сало баранье (сырец) 20, картофель 135, лук репчатый 30, горох 20, морковь 40, помидоры 30, перец болгарский 20, зелень 10, перец молотый, соль.

Татарская кухня

Азу по-татарски

Говядину или молодую конину нарезают брусочками шириной 2 см и длиной 4 см, обжаривают на сильно разогретой сковороде, складывают в кастрюлю, солят и перчат, кладут обжаренный нашинкованный репчатый лук и томат-пюре или

помидоры, вливают бульон и кипятят 25-30 мин. Картофель, нарезанный крупными ломтями или кубиками, обжаривают до полуготовности, кладут в кастрюлю с мясом, добавляют мелко нашинкованные и спассерованные соленые огурцы и тушат до готовности. Подают, посыпав рубленым чесноком и зеленью.

Мясо 200, масло топленое 15, томат-пюре 15 или помидоры свежие 50, огурцы соле ые 50, картофель 150, лук репчатый 40, чеснок 1, перец черный молотый, зелень, соль.

Бифштекс по-татарски

Молодую говядину (лучше - вырезку) 2-3 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком, молотым черным или красным перцем и солью. Из полученной массы формуют бифштексы и укладывают их на блюдо. Посередине каждого бифштекса делают углубление, выпускают в него яичный желток, а вокруг изделий раскладывают мелко нарезанный репчатый лук, зеленый горошек, маслины, рубленый яичный белок, зеленый лук, ломтики свежих помидоров и зелень петрушки. Отдельно подают ржаной хлеб.

Говядина 100, яйцо 1 шт, лук репчатый 25, горошек зеленый 10, маслины 10, помидоры 40, лук зеленый 5, зелень петрушки 5, перец молотый, соль.

Вак бэлиш с рисом и мясом

Жирную баранину или говядину мелко нарезают и смешивают с отварным рисом (рассыпчатым), мелко нарезанным луком, перцем, солью и небольшим количеством сливочного масла. Из дрожжевого теста раскатывают лепешки величиной с чайное блюдце. На середину лепешки кладут начинку, края приподнимают и защипывают в сборочку, оставляя в середине отверстие величиной с пятикопеечную монету, которое закрывают шариком из теста. Изделия расстаивают, смазывают льезоном и ставят в нагретый жарочный шкаф. Через 15-20 мин противень вынимают, вливают через отверстия бульон, закрывают шариками отверстия и продолжают выпечку.

Тесто 90, мясо 70, рис 10, лук репчатый 20, масло топленое 15, бульон, яйцо 1/8 шт, перец, соль.

Губадия с мясом

Дрожжевое или сдобное тесто раскатывают в лепешки по размеру сковороды. На смазанную сливочным маслом сковороду кладут лепешку, тесто смазывают маслом и покрывают слоями корта (сушеного творога), отварного риса, пропущенного вместе с луком через мясорубку, поджаренного мяса, снова риса, рубленых крутых яиц и риса. Верхний слой начинки - распаренный урюк, изюм или чернослив поливают топленым маслом и накрывают 2-ой лепешкой. Края защипывают и заделывают зубчиками, изделие

смазывают маслом, посыпают крошкой и выпекают при средней температуре в течение 40-50 мин. Готовую губадию нарезают кусками и подают на стол в горячем виде.

Тесто 1000, мясо 800, корт 250, рис 300, изюм 250, яйца 6 шт, масло топленое 300, лук репчатый 50, перец, соль.

Жаркое 'Казань'

Баранину нарезают кусочками весом 40-50 г и слегка обжаривают до полуготовности, нашинкованный репчатый лук пассеруют, чернослив промывают холодной водой. Подготовленные продукты складывают в глиняный горшочек в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус 'Южный', топленое масло, соль, специи. Вливают бульон и ставят горшочек в жарочный шкаф на 40-50 мин.

Баранина 200, картофель 150, лук репчатый 25, соус 'Южный' 10, бульон 100, масло топленое 20, чернослив 20, лавр, перец черный молотый, соль.

Салма

Из пшеничной, гречневой, чечевичной или гороховой муки, яиц, остуженного бульона и соли замешивают тесто, разрезают ком на куски и раскатывают жгутики толщиной 1-1,5 см. Жгутики разрезают на кусочки величиной с кедровый орешек. Затем в каждом кусочке вминают ямку, придавая ему коническую форму. Салма служит полуфабрикатом для приготовления других блюд.

Мука 700, бульон 250, яйца 4 шт, соль.

Салма в бульоне

В процеженный кипящий бульон кладут соль, перец и салму. Когда салма всплывет на поверхность, проваривают суп еще 2-3 мин и снимают с огня. При подаче посыпают мелко нарезанным луком.

Бульон 400, салма 60, лук репчатый 25, перец, соль.

Татлы (домашняя помадка)

Молоко кипятят, всыпают в него сахар и варят, помешивая, 20-30 мин. Готовность помады определяют так: чайную ложку массы бросают в холодную воду; если при том образовался твердый шарик, помада готова. Светло-коричневую массу выливают тонким слоем (2 см) на противень, остужают и нарезают фигурки любой формы.

Сахар 1000, молоко 350.

Чай по-татарски

Прессованный чай кладут в кипящую воду и сразу вливают молоко. Кипятят, помешивая, 5-6 мин. Затем добавляют по вкусу соль, чай разливают в пиалы и кладут сливочное масло.

Чай 5-6, вода 100, молоко 100, масло сливочное 10, соль.

Эчпочмак

Жирное мясо и картофель нарезают мелкими кубиками и смешивают с мелко шинкованным репчатым луком, маслом, перцем и солью. Начинку следует готовить не всю сразу, небольшими порциями. Дрожжевое или пресное тесто раскатывают в лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки кладут приготовленную начинку, края теста приподнимают с трех сторон и защипывают, оставляя в середине отверстие и придавая изделию форму треугольника. Изделия смазывают льезоном, ставят в нагретый жарочный шкаф, через полчаса вынимают, вливают через отверстие бульон и продолжают в печку. Перед подачей на стол в эчпочмаки вливают бульон и верх смазывают маслом.

Тесто 90, мясо 70, картофель 80, масло топленое 15, лук репчатый 20, яйцо 1/8 шт, перец, соль, бульон.

(Вместо баранины или говядины можно использовать жирную гусятину и утятину. Норма закладки - 80г.)

Тувинская кухня

Боорзак (изделие из теста)

Пресное тесто, выдержанное в течение 30-40 мин в теплом месте на расстойке, раскатывают в длинные жгутики диаметром 2 см, затем нарезают ровные комочки весом по 10-15 г, формуют небольшие шарики и обжаривают их во фритюре до золотисто-розового цвета.

Мука 750, сметана 200, молоко 200, яйцо 1 шт, комбижир 150, сахар 80, соль.

Лапша тувинская

В кипящий процеженный бульон из бараньих косточек кладут баранину, нарезанную мелкими кусочками. Суп варят, пока мясо не станет мягким, и солят. Из муки, топленого масла, яиц и соли замешивают крутое тесто, раскатывают его в пласт и нарезают лапшу длиной 15-20 см, шириной 1 см. Лапшу закладывают в суп и доводят до готовности. При подаче в тарелку кладут сырой репчатый лук.

Мука 35, яйцо 1/4 шт, вода 10, баранина (задняя и лопаточная часть) 100, лук репчатый 25, масло топленое 15, соль.

Манчи (вареники)

Из муки, воды, яиц и соли замешивают крутое тесто, раскатывают лепешки. Готовят фарш: баранину вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют воду, соль, перец и массу выбивают. На середину каждой лепешки кладут фарш, края теста защипывают, придавая изделиям форму вареников, и отваривают их в бульоне. Подают в бульоне, посыпав зеленью.

Мука 80, яйцо 2/5 шт, вода 30, баранина 140, лук 15, специи, соль.

Пова (изделие из теста)

Из муки, сметаны, молока, яиц, сахара, соли, замешивают крутое тесто и ставят его на расстойку. Через полчаса тесто раскатывают на тонкие удлиненные лепешки, каждую лепешку разрезают посредине, выворачивают бантиком и жарят во фритюре.

Мука 750, сметана 200, молоко 200, яйцо 1 шт, комбижир 150, сахар 80, соль.

Пуца (вареники на пару)

Жирную баранину и репчатый лук пропускают через мясорубку и смешивают с водой, солью, перцем. Полученный фарш кладут на лепешки из пресного теста, приготовленного как для манчи, но с заменой воды зеленым чаем, изделия защипывают в виде кувшинчиков и варят на пару.

Баранина 100, лук репчатый 25, сало курдючное 10, мука 35, чай зеленый 10, яйцо 1/5 шт, специи, соль.

Хан (колбаски)

Кровь, спущенную из туши свежезарезанного барана, смешивают с молоком (1:1), солью, перцем и мелко рубленым луком. Полученной смесью наполняют обработанные тонкие кишки. Завязав концы колбас узлами, отваривают хан в мясном бульоне, следя за тем, чтобы не переварить, затем вынимают, разрезают и подают.

Чай по-тувински

Кипяченную воду соединяют с горячим молоком, добавляют зеленый плиточный чай и кипятят 15-20 мин. Напиток процеживают и подают в пиалах, добавив соль и жир.

Чай плиточный зеленый, молоко 100, вода 100, соль, сало курдючное или масло топленое.

Тунисская кухня

Бутерброды с анчоусами

Анчоусы промывают, снимают филе, мелко рубят ножом, добавляют сухую мяту, немного мускатного ореха, измельченного на терке, и все хорошо растирают. Постепенно вводя оливковое масло, продолжают размешивать до образования однородной массы. Тоненькие ломтики хлеба намазывают подготовленной массой и украшают кружочками крутых яиц.

Анчоусы 150, масло оливковое 20, орех мускатный, мята.

Печенье соленое с джемом

Взбивают сливочное масло, добавляют измельченную овечью брынзу и муку и раскатывают тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырезают из теста стаканом кружки, соединяют их попарно каким-нибудь джемом и выпекают на противне в жарочном шкафу.

Масло сливочное 200, брынза 200, мука 200, джем 200.

Рис с лимоном

Рис промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую воду и варят 5 мин. Затем отцеживают, доваривают в смеси молока и воды, выкладывают в глубокую посуду и охлаждают. Добавив сахарную пудру, сок и цедру лимона, ром, массу в мешивают и выкладывают в подходящую форму, смазанную арахисовым маслом, и выде живают несколько часов в холодильнике. Подают блюдо с фруктовым вареньем, отцедив сироп.

Рис 60, молоко 50, вода 50, пудра сахарная 50, лимон 1/5 шт, ром 10, варенье.

Чакчука (яйца, запеченные с овощами)

Мелко нарезанный лук и чеснок слегка поджаривают в масле, туда же кладут нарезанный полосками перец и половинки помидоров. Посыпают солью и перцем и сушат на слабом огне 20 мин. Выливают яйца (глазуньей), запекают в жарочном шкафу, посыпают обильно зеленью. Подают блюдо на сковороде.

Яйца 2 шт, лук репчатый 150, чеснок 3, масло растительное 15, помидоры 250, перец сладкий стручковый 15, зелень петрушки, мята, шалфей, розмарин и др. 50, соль.

Турецкая кухня

Баклажаны по-стамбульски

Баклажаны разрезают на продольные половины, подрезают мякоть на 0,5 см от кожуры и, не вынимая ее, погружают овощи в холодную, слегка подсоленную воду, чтобы они утратили горечь, после чего поджаривают в оливковом масле. Морковь и сельдерей припускают до полуготовности в воде и нарезают мелкими кубиками. Стручковый перец пекут, очищают от кожицы и семян, мелко нарезают и соединяют с морковью. Мелко нарезанный лук пассеруют на оливковом масле, добавляют нашинкованные овощи, нарезанные кусочками помидоры, зелень петрушки, растертый чеснок, чабрец, черный молотый перец, соль и все перемешивают. Мякоть, вынутую из каждой половинки баклажана, мелко рубят и добавляют в спассерованные овощи. Баклажаны наполняют полученным овощным фаршем, кладут на смазанный маслом противень или сковороду, каждую половинку накрывают ломтиком помидора и запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 мин. Подают в холодном виде.

Баклажаны 250, лук репчатый 50, помидоры 100, масло оливковое 50, морковь 40, сельдерей (корень) 40, перец сладкий стручковый 40, чеснок 5, зелень петрушки 5, чабрец, перец молотый черный, соль.

Блины с сыром по-турецки

Очень густой белый соус в полутеплом состоянии смешивают со сливочным сыром (типа 'Янтаря', 'Виолы'), солят, перчат и скатывают из этой смеси шарики, а затем придают им форму сигары. Раскатывают сдобное тесто в пласт толщиной 0,2 см, нарезают прямоугольными кусочками длиной 5-7 см и смачивают. На каждый кусочек помещают фарш, края завертывают и защипывают; блины смачивают в яйце, обваливают в сухарях и обжаривают в большом количестве жира. Подают с томатным соусом, приправленным лимонным соком и сахаром.

Тесто 60, соус белый 50, сыр сливочный 30, яйцо 1/2 шт, масло растительное 10, сухари 10, соус томатный 50, сок лимонный 6, сахар 5.

Голубцы по-турецки

Листья капусты среднего размера отпаривают в течение нескольких минут (они должны стать мягкими и легко сворачиваться), обдают холодной водой и сцеживают ее. Вареную баранину пропускают через мясорубку, смешивают с отваренным сухим рисом, тушенным в сливочном масле репчатым луком, замоченным и отжатым белым хлебом, зеленью петрушки, солью и красным стручковым перцем. Фарш перемешивают, раскладывают на листья и свертывают их в форме голубцов. Кастрюлю обильно смазывают растительным маслом, дно ее посыпают рубленым луком и морковью, а поверх кладут голубцы. Слегка зарумянив голубцы в жарочном шкафу, заливают бульоном из баранины, добавляют немного томата-пюре, накрывают промасленной бумагой и тушат до готовности при умеренной температуре. При подаче поверх голубцов кладут дольки очищенных лимонов и густо поливают прокипяченным бульоном, смешанным с лимонным соком.

Капуста белокочанная 150, баранина 120, лук репчатый 40, морковь 40, хлеб белый (замоченный и отжатый) 10, рис 10, масло растительное 10, бульон из баранины 250, томат-пюре 30, перец стручковый красный 10, соль.

Имам баилди ('Имам упал в обморок')

Баклажаны моют, вытирают и пекут в средне нагретом жарочном шкафу. Снимают кожицу, охлаждают, нарезают длинными полосками, солят и дают постоять. Лук и помидоры моют, мелко нарезают, поджаривают вместе с молотым мясом в свином жире и посыпают перцем и рубленой петрушкой. Полоски баклажан отжимают в ладонях, смачивают во взбитых яйцах, панируют в муке и поджаривают со всех сторон на свином жире. Укладывают в форму попеременно слой баклажан и мяса (верхний слой баклажаны). Яйца взбивают, смешивают с молоком и выливают в форму. Пекут в жарочном шкафу час-полтора, пока

на поверхности не появится золотистая корочка. Подают в той же форме со свежим салатом в качестве гарнира.

Баклажаны 100, свинина 80, говядина 80, яйцо 1 шт, жир свиной 30, молоко 100, мука 10, лук репчатый 15, помидоры 20, зелень петрушки 3, перец черный молотый, соль.

Кебаб из телятины по-константинопольски

Телятину нарезают на кусочки иобжаривают в масле. Пассеруют в том же масле мелко нарезанный лук, муку (половину общего количества) и томатный сок, а затем прибавив вино, теплую воду и ароматическую зелень, варят мясо до мягкости, посолив его по вкусу. Баклажаны пекут на сильном огне, очищают и растирают деревянным пестиком, чтобы получилось пюре из баклажан, подрумянивают его, солят, заливают молоком и хорошо перемешивают. Кебаб гарнируют пюре из баклажан, разложив его в виде кольца.

Телятина 200, баклажаны 200, мука 10, сок томатный 30, лук репчатый 20, молоко 30, вино белое 20, вода 80, перец черный молотый 0,2, зелень 5, соль.

Пальчики из мяса по-турецки

Хлеб вымачивают и отжимают. Мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, смешивают с хлебом, толченым чесноком, яйцами, заправляют солью и корицей, формуют валики толщиной в палец и обжаривают их в растительном масле или бараньем жире.

Баранина 120, хлеб белый 15, яйцо 1/2 шт, чеснок 2, корица, соль.

Плов из курицы по-турецки

Курицу варят в подсоленной воде с кореньями и луком до готовности. Промытый и высушенный рис поджаривают в масле до прозрачности и заливают бульоном. Заправляют солью, перцем, добавляют изюм, дают бурно прокипеть 10 мин, затем закрывают кастрюлю и ставят в водяную баню еще на 15 мин. Снимают мясо костей, нарезают б кусочками и обжаривают в масле. Обжаренные кусочки миндаля и маринованный стручковый перец соединяют с мясом и рисом.

Курица 200, морковь 20, петрушка 20, сельдерей (корень) 10, лук репчатый 20, перец стручковый маринованный 5, масло сливочное 25, рис 60, изюм 10, миндаль 10, перец черный молотый, соль.

Плов по-крестьянски

Перебранный рис заливают 4-5 стаканами теплой воды. Через 25-30 мин откидывают на дуршлаг; когда вода стечет, рис обжаривают в кастрюле на масле 2-3 мин и заливают горячим бульоном. Доводят до кипения, сразу закрывают крышкой и

ставят в жарочный шкаф на 15-18 мин. Вынув кастрюлю из шкафа, перемешивают рис веселкой и прибавляют немного масла, чтобы крупа не подсохла и не слиплась, и солят. Подают рис горячим как гарнир к мясу, птице; а с сахарной пудрой - на десерт.

Рис 50, масло сливочное 20, бульон 100, соль.

Соус 'Ориент' (к мясу)

Стручковый перец очищают от семян, пропускают через мясорубку вместе с луком и чесноком и тушат с маслом на слабом огне 15 мин. Всыпают молотый перец, сахар, вливают уксус и хорошо перемешивают. Подают в холодном виде к плову, к баранине.

Перц стручковый сладкий 100, лук репчатый 60, чеснок 2, масло растительное 10, уксус ароматизированный 5, сахар 2, перец черный молотый, соль.

Суп из баранины по-турецки

Мясо, очищенные коренья, лук заливают водой, солят и варят до готовности. Рис промывают, варят в процеженном бульоне и добавляют нарезанное суповое мясо. Сырые желтки взбивают с йоргуртом и соком лимона и, не прекращая взбивать веничком, соединяют с супом.

Баранина 100, морковь 20, петрушка 20, сельдерей (корень) 10, лук репчатый 15, рис 20, яйцо 1/2 шт (желток), йоргут 30, лимон 1/5 шт, соль.

Телятина с йоргуртом

Телятину нарезают полосками шириной 2,5 см и толщиной не более 0,8 см, приправляют перцем и солью и жарят на сильном огне в сливочном масле; обжаренные грибы и лук смешивают с мясом. Затем кладут на сковороду сливочное масло, добавляют муку, слегка поджаривают ее, вливают сливки и немного воды, размешивают, кипятят, приправляют солью и красным перцем и медленно вливают взбитый веничком йогурт. Не доводя до кипения, подогревают, кладут мясо и грибы, хорошо перемешивают - блюдо готово к подаче.

Телятина 150, лук репчатый 30, грибы свежие 50, масло сливочное 15, мука 5, сливки 20, йоргурт 25, перец молотый черный и красный, соль.

Яйца 'Омер-паша'

Нашинкованный лук припускают с маслом, добавляют к нему очищенные от кожицы и семян мелко нарезанные помидоры; полученную смесь поджаривают, заливают яйцами, солят, посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу. Вокруг яиц делают ободок из томатного соуса.

Яйца 2 шт, масло сливочное 20, лук репчатый 15, помидоры

30, сыр тертый 15, соус томатный 10, соль.

Яйца по-турецки

Куриную печень припускают с маслом, заливают мясным соком с очень мелко нарезанными помидорами и выкладывают на смазанную сливочным маслом сковороду. Приготовленную смесь заливают яйцами, солят и запекают в жарочном шкафу. Вокруг готовых яиц делают ободок из мясного сока с помидорами.

Яйца 2шт, масло сливочное 30, печень куриная 30, сок мясной 20, помидоры 10, соль.

Туркменская кухня

Белке (гарнир из теста)

Тесто, замешенное как для лапши, раскатывают в пласт и нарезают квадратики размером 4х4 см. Изделия отваривают в воде до готовности и отбрасывают на дуршлаг. При подаче заливают костным бульоном и добавляют сметану или кислое молоко. Можно подавать с говурмой.

Кости 200, лук репчатый 5, морковь 5, мука пшеничная 100, яйцо 1/4 шт, сметана 25 или молоко кислое 80, или говурма 110, соль.

Гайнатма (суп с горохом)

Жирную баранину (корейку или грудинку) нарезают кусочками по 20-30 г с костями, заливают холодной водой, добавляют лук. Когда суп закипит, кладут промытый горох и варят. За 30 мин до конца варки добавляют картофель, помидоры или томат, специи.

Баранина 160, горох 50, картофель 110, лук репчатый 25, помидоры свежие 120, лавр, перец, соль

Гара чорба (суп с помидорами)

Баранину нарезают кусочками и жарят до образования румяной корочки, кладут нашинкованный репчатый лук (1/3 нормы) и жарят вместе с бараниной, затем мясо с луком перекладывают в глубокую посуду, заливают водой, добавляют помидоры, нарезанные дольками, или томат-пюре и варят до готовности. При подаче посыпают нашинкованным луком.

Баранина 145, сало баранье 10, помидоры 40 или томат-пюре 10, лук репчатый 100, соль.

Гатлаклы (слоеная лепешка)

Крутое тесто, замешенное как для лапши, раскатывают в лепешку диаметром 18 см, смазывают маслом, не затрагивая края, затем скатывают, перекручивают, концы сжимают и ком сдавливают в виде лепешки величиной с чайное блюдце и жарят во фритюре.

Мука пшеничная 110, вода 40, масло сливочное 30, масло хлопковое 25, соль.

Говурлан эт (баранина, жареная с помидорами)

Баранину рубят кусками по 20-30 г и припускают, добавив на 1 кг мяса 100 г воды. После того как вода выпарится, кладут сало, лук, помидоры тушат до готовности. При подаче посыпают зеленью.

Баранина 160, сало курдючное 30, лук репчатый 40, помидоры 40, зелень, соль.

Говурма (жареная баранина)

Баранину без костей нарезают кусочками по 25-30 г, посыпают солью и перцем и поджаривают до готовности. Подают, посыпав зеленью и пассерованным луком. Говурма используется и для приготовления других блюд.

Баранина 200, сало баранье 20, лук репчатый 35, перец, зелень петрушки, укроп, соль.

Гутап (пирожки с луком)

Крутое тесто, замешенное как для лапши, раскатывают пластом толщиной 2 мм, вырезают круглой гофрированной выемкой лепешки и смазывают их яйцом. На середину кладут фарш, сделанный из мелко нарезанного зеленого лука, укропа, петрушки с добавлением масла, один край лепешки загибают, чтобы получился пирожок в виде полумесяца. Жарят пирожки в большом количестве жира. Подают горячими.

Мука пшеничная 110, вода 40, масло топленое 20, лук зеленый 70, перец, укроп, зелень петрушки, соль.

Догрома чорба (суп)

Баранину, почки, сердце, легкое варят с добавлением соли, перца, помидоров или томата; затем мясопродукты вынимают и мелко нарезают. Чурек разламывают на кусочки, лук репчатый шинкуют. Мясо, чурек и лук перемешивают, заливают бульоном и доводят до готовности.

Баранина 80, почки бараньи 35, сердце 35, легкое 15, масло топленое 10, томат 15, лук репчатый 60, чурек 200, специи, соль.

Каурма (жареное мясо)

Баранину без костей нарезают кусочками (по 25-30 г) и обжаривают до готовности. Подают с жареным луком, посыпав зеленью.

Баранина 165, сало баранье 20, лук репчатый 40, зелень петрушки, укроп, специи, соль.

Кокмач (лангет)

Баранину нарезают на порции (как на лангет), отбивают, солят, перчат, обжаривают на бараньем жире. Подают с картофелем фри или рисом.

Баранина 170, сало баранье 10, картофель фри или рис 200, специи, соль.

Кульче (коржики)

Кислое тесто, приготовленное с добавлением молока, сахара, топленого или сливочного масла, разделывают на коржики и выпекают их в тандыре. Подают к чаю.

Мука 200, масло топленое 25, сахар 30, молоко 65.

Кюфта-шурпа (суп с мясными колбасками)

Горох заливают бульоном и варят до полной готовности. Мясо дважды пропускают через мясорубку, смешав со сваренным до полуготовности рисом, заправляют по вкусу солью, перцем и добавляют яйца; из массы разделывают кюфту в форме сарделек, в бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук и мо ковь, кюфту, красные помидоры или томат-пюре, гороховый отвар и варят до готовности.

Кости 100, баранина 75, рис 20, комбижир животный 10, горох 20, морковь 25, яйцо 1/4 шт, картофель 50, помидоры 40 или томат-пюре 10, лук репчатый 25, перец, соль.

Мастава (суп с рисом и овощами)

Говядину нарезают кусочками, заливают холодной водой и варят до готовности; затем бульон процеживают и кладут в него картофель, нарезанный крупными кубиками, помидоры - четвертинками, пассерованные, нарезанные дольками лук и морковь, рис, соль, перец, лавр. При подаче в суп кладут сметану и кусочек мяса, посыпают зеленью петрушки или укропом.

Говядина 80, маргарин столовый 10, сметана 15, рис 30, картофель 75, морковь 25, лук репчатый 20, помидоры 40, лавр, перец, зелень, соль.

Нокудлы чорба (суп гороховый с бараниной)

Баранину рубят (по 2-3 кусочка с косточкой на порцию), заливают водой и варят вместе с горохом и перцем. Лук мелко нарезают, пассеруют и кладут в суп за 15-20 мин до готовности.

Баранина 115, горох лущеный 50, лук репчатый 15, сало баранье 10, перец молотый красный, соль.

Окрошка ашхабадская

Блюдо готовят из продуктов, указанных в раскладке. Допускается замена свежих огурцов солеными и редисом, а баранины говядиной и нежирной свининой. Окрошку готовят и с картофелем, уменьшив количество мяса на 20 г.

Чал (из кефира) 300, баранина 110, лук зеленый 40, огурцы свежие 80, сметана 20, яйцо 1/2 шт, укроп 50, соль.

Печень фаршированная

Печень разрезают вдоль, часть мякоти вырезают, образовавшееся углубление наполняют фаршем, а края сшивают шпагатом. Фарш готовят так: варят вязкую гречневую кашу и добавляют пассерованный репчатый лук, морковь, припущенную

и измельченную печень, соль, перец, льезон. Фаршированную печень заливают соусом и тушат до готовности. Подают под собственным соусом, посыпав зеленью.

Печень говяжья или баранья 180, лук репчатый 30, морковь 30, масло сливочное 15, каша гречневая вязкая 50, для льезона: мука 3, молоко 5, яйцо 1/4 шт, соус 50, специи, соль.

Печень шпигованная

Печень шпигуют морковью, чесноком, макаронами и курдючным салом, затем обжаривают, заливают соусом и тушат до готовности. Готовую печень нарезают на порционные куски и подают с гарниром, полив соусом.

Печень говяжья или баранья 135, морковь 15, чеснок 5, макароны 10, сало курдючное 10, соус 75, гарнир 150, специи, соль.

Пирожки с хурмой

Хурму пропускают через мясорубку, добавляют кипяченную воду, муку и все перемешивают. Из дрожжевого теста выделывают пирожки и жарят их в жире.

Мука 40, сахар 3, маргарин 2,5, дрожжи 1, хурма 20, жир для жаренья 8, соль.

Пишме (печенье)

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, нарезают полосы шириной 45 мм, а из них - печенье в форме ромбов. Обжаривают в хлопковом масле, как хворост.

Мука 720, масло хлопковое 150, дрожжи 30.

Плов с перцем

Промытый рис перемешивают с пассерованным томатом, луком и сладким перцем, нарезанным кольцами, солят, заливают водой и варят до готовности. Плов можно подавать в горячем и холодном виде.

Рис 90, лук репчатый 40, томат-пюре 10, перец болгарский 30, масло растительное 10, вода 160, специи, соль.

Суитли аш (каша молочная)

В кипящую воду кладут соль и сахар, затем промытый рис и варят кашу, слегка помешивая. Через 20 мин вливают горячее молоко и продолжают варку при слабом кипении в течение 30-40 мин. Подают с маслом.

Рис 45, вода 100, молоко 70, сахар 6, масло сливочное 15, соль.

Суитли-унаш (лапша с молоком)

Домашнюю лапшу шинкуют длиной 10-15 см и отваривают в смеси молока с водой.

Мука пшеничная 90, молоко 300, вода 150, соль.

Умпач-защи (суп мучной)

Пшеничную муку подсушивают на сковороде с жиром до коричневого цвета, разводят водой, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, соль, красный молотый перец и дают прокипеть. При подаче посыпают зеленью петрушки или кинзой.

Мука пшеничная 50, сало баранье топленое или масло хлопковое 20, лук репчатый 15, перец, зелень, соль.

Унаш (суп из фасоли с лапшой)

Баранину и фасоль заливают водой и варят. Через час добавляют лапшу, пассерованный лук, перец и продолжают варить до готовности. При подаче заправляют кислым молоком.

Баранина 75, фасоль 40, мука пшеничная 15, яйцо 1/6 шт, лук репчатый 15, сало баранье 15, молоко кислое 150, перец молотый красный, соль.

Фитчи (пирожки с мясом)

Пресное тесто формуют в виде лепешки, кладут на нее ровным слоем фарш, покрывают другой лепешкой и края изделия защипывают. Сделав в нескольких местах проколы, выпекают фитчи в формочках.

Мука 30, вода 50, соль; баранина 250, лук репчатый 25, масло 15, перец.

Хейгенек (омлет)

Взбитые яйца смешивают с молоком, солью, мукой. Массу выливают на раскаленную сковороду с маслом и запекают в жарочном шкафу. Можно приготовить из меланжа или яичного порошка.

Мука пшеничная 5, яйца 3 шт или порошок яичный 40, масло сливочное 10, молоко 20, соль.

Чапады (пышка из теста)

Крутое дрожжевое тесто раскатывают в лепешки величиной с десертную тарелку и обжаривают их с обеих сторон до образования румяной корочки.

Мука пшеничная 120, масло хлопковое 30, дрожжи 2, соль.

Чекдирме (баранина жареная с картофелем и помидорами)

Жирную баранину рубят кусками весом по 30-40 г, обжаривают в жире до образования корочки, кладут сырой лук, картофель, крупно нарезанные помидоры, соль и перец, жарят все до готовности, после чего вливают немного воды и тушат.

Баранина 160, комбижир животный 15, картофель 105, помидоры 70, лук репчатый 20, перец, соль.

Шашлык степной

Баранину нарезают полосками длиной 10-15 см и завертывают в них фарш. Шашлык нанизывают на шпажку и жарят на углях. Фаршем служит рубленого лука, чеснока, зелени, соли, специй. При подаче посыпают солью.

Баранина 175, лук репчатый 20, чеснок 2, зелень 25, специи, соль.

Шилекли (пирожки, жареные во фритюре)

Пресное тесто, замешенное на сливочном мале и яйцах, тонко раскатывают и нарезают квадратики (15х15). На середину квадратиков кладут фарш, изделие сворачивают треугольником, края плотно защипывают. Жарят во фритюре перед тем, как подавать к столу. Фарш готовят так: мякоть баранины и репчатый лук пропускают дважды через мясорубку, добавляют воду, заправляют солью и перцем.

Мука 110, баранина 110, лук репчатый 30, яйцо 1/4 шт, комбижир животный 20, масло 5, перец, соль

Шурпа (суп)

Картофель, нарезанный крупными кубиками, заливают бульоном, доводят до кипения, затем кладут помидоры, разрезанные на четвертушки, пассерованный лук, морковь, муку, лавр, соль, перец и варят до готовности. При подаче в пиалу кладут кусок вареной баранины и сметану.

Баранина 80, сало баранье или комбижир животный 10, сметана 15, мука 10, ка тофель 185, лук репчатый 20, помидоры 80, морковь 25, специи, соль.

Шурпа-маш (суп с машем)

В бульон кладут рис, доводят до кипения, затем добавляют маш, морковь и лук, нарезанные кубиками, пассерованный томат и кипятят.

Баранина 110, маргарин 4, маш 20, рис 25, морковь 15, лук репчатый 15, томат 15, специи, соль.

Этли борек (пельмени)

Баранину вместе с луком дважды пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем, добавляют воду. Из теста, замешенного как на лапшу, и фарша изготовляют пельмени четырехугольной формы и отваривают их в подсоленной воде. Подают, залив кислым молоком или сметаной.

Баранина 80, вода 20, мука пшеничная 50, лук репчатый 25, яйцо 1/8 шт, молоко кислое или сметана 200, перец, соль.

Этли борек чорбасы (суп с пельменями)

Пельмени готовят в форме четырехугольников (4х4). Подают с мясным бульоном.

Этли нан (пирожки)

Крутое тесто, замешенное как для лапши, раскатывают в лепешки, на середину их кладут фарш, края защипывают в середине изделия. Смазав яйцом, выпекают. Этли ан можно подавать к бульону. Фарш готовят из мяса, репчатого лука и свежей капусты, пропущенных через мясорубку с добавлением

соли, перца.

Мука 100, баранина 150, лук репчатый 60, капуста свежая 60, яйцо для смазки 1/10 шт, специи, соль.

Этли шуле (каша рисовая с говурмой)

В вязкую рисовую кашу, приготовленную как яглы шуле, но на животном жире, за 10-15 мин до готовности добавляют говурму.

Рис 50, говурма 110, масло топленое 15, лук 25, перец, соль.

Яглы шуле (каша рисовая с растительным маслом)

Половину нормы репчатого лука обжаривают в сотейнике на растительном масле до коричневого цвета, после чего лук удаляют, кладут оставшийся лук и жарят его до розового цвета. Затем добавляют воду, соль, перец, промытый рис и варят полувязкую кашу.

Рис 60, масло хлопковое 15, лук 25, перец, соль.

Ятоза (изделие из теста)

Муку делят на две части, из одной замешивают дрожжевое тесто, а из другой - пресное. Когда дрожжевое тесто подойдет, его смешивают с пресным, разделывают на куски по 30 г, раскатывают, кладут на лепешки фарш и края защипывают, придавая изделиям форму четырехугольника. Ятоза варят на пару или выпекают в жарочном шкафу. Подают со сметаной или с маслом.

Мука 80, баранина 70, лук репчатый 120, капуста свежая 125, специи, соль.

Удмуртская кухня

Вареники с редькой

Натертую редьку заливают кипятком для удаления горечи. Затем массу отжимают, солят, смешивают с маслом и крутыми яйцами. Фарш кладут на раскатанные сочни, края защипывают и варят вареники до готовности. Подают со сметаной.

Мука 50, редька 150, яйцо 1/4 шт, масло сливочное 5, сметана 30, соль.

Виртырем (колбаски)

В горячий бульон вводят свежую кровь, крупу, мелко нарезанное нутряное сало, чеснок, специи. Полученным фаршем неплотно начиняют подготовленные толстые кишки или желудок, открытые концы завязывают. Изделия отваривают в бульоне не менее часа, затем смазывают жиром и запекают в жарочном шкафу. В горячем виде подают как второе блюдо с гарниром. В холодном виде используется в качестве закуски.

Кровь 20, кишки 20, чеснок 3, крупа перловая (ячневая или гречневая) 15, сало 10, бульон 30, специи, соль.

Жукомильым (блинчики с фаршем)

Варят на гусином бульоне перловую или ячневую кашу и гороховое пюре. Кашу и пюре соединяют, добавляют мелко нарезанную отварную гусятину, пассерованный лук, соль и перец. Затем выпекают блины, на середину каждого кладут фарш, края заворачивают. Подают, полив растопленным маслом.

Мука пшеничная 40, яйцо 1/2 шт, молоко 80, крупа гречневая или перловая 20, мясо гусиное 100, лук репчатый 20, масло сливочное 25, перец, соль.

Капуста с говядиной

Из крупной головки белокочанной капусты вырезают кочерыжку. Отваривают капусту в подсоленной воде, остужают и разбирают на листья. Говядину пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и обжаривают на сковороде с перловой или гречневой кашей до полуготовности. Капустные листья слегка отбивают и кладут на дно смазанного жиром и посыпанного сухарями противня. Капустные листья покрывают слоем фарша, поливают льезоном, затем снова слой капусты и т.д. Поверхность заливают сметаной и ставят противень в жарочный шкаф. Готовое блюдо нарезают на порции, подают, посыпав зеленью, со сметанным соусом.

Капуста свежая 160, лук репчатый 20, мясо говяжье 110, крупа перловая или ячневая 10, масло сливочное 6, мука 10, сметана 25, яйцо 1 шт, молоко 10, соль.

Котлеты деревенские

Говядину, свинину и репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют молоко, солят, перчат. Из полученного фарша формуют котлеты, панируют их в сухарях, обжаривают, обмазывают с обеих сторон взбитым в пену яичным белком и снова обжаривают. На гарнир подают жареный картофель, маринованную капусту и зеленый горошек.

Свинина 40, говядина 40, лук репчатый 20, сухари 5, яйцо (белок) 1/2 шт, ка тофель 150, капуста маринованная 30, горошек зеленый 20, перец, соль.

Нугыли (суп)

В готовом мясном бульоне отваривают до мягкости предварительно замоченный горох. За 7-10 мин до конца варки в бульон закладывают нарезанный мелкими кубиками картофель и нугыли, доводят суп до кипения, добавляют пассерованные коренья и заправляют. При подаче в тарелку кладут мясо и зелень. Нугыли готовят так: в кислое тесто добавляют яйцо и сливочное масло, тесто вымешивают, делят на кусочки, каждый из которых нарезают на тонкие жгуты, а те, в свою очередь, нарезают на продолговатые полоски длиной 6-7 см, толщиной 5 мм.

Мука ржаная или пшеничная 20, яйцо 1/5 шт, горох 30, картофель 100, лук репчатый 15, морковь 10, зелень петрушки 5, масло топленое 10, кости 150, мясо баранье 50, соль.

Перепечи

Из крутого пресного теста раскатывают круглые лепешки, диаметром 8-9 см, края лепешек загибают кверху. Изделия подпекают в жарочном шкафу, наполняют начинкой, снова ставят в жарочный шкаф, через 2-3 мин смазывают топленым маслом и выпекают до готовности. Начинку готовят так: обжаренный слегка остывший мясной фарш из баранины или свинины с добавлением лука, соли, перца разводят омлетной массой, приготовленной из взбитого яйца с бульоном или молоком. Подают горячими.

Мука ржаная или пшеничная 30, яйцо 1/2 шт, масло топленое 20, бульон или молоко 30, мясо 80, лук репчатый 20, перец, соль.

Пыжем силь (мясо жареное)

Баранью корейку или окорок маринуют 4-6 часов, затем натирают солью, обжаривают на сковороде до образования румяной корочки, смазывают сметаной, добавляют пассерованные коренья и ставят в жарочный шкаф. Готовое мясо нарезают порции и подают с гречневой кашей, солеными огурцами, посыпав укропом.

Баранина 160, лук репчатый 5, морковь 5, масло топленое 10, сметана 10, уксус 5, зелень, перец, соль.

Салат 'Ижевский'

Отварную либо жареную курятину или крольчатину нарезают мелкими кубиками. Отварной картофель, маринованные грибы, огурцы, сваренные вкрутую яйца, зеленые лук и салат также мелко шинкуют, соединяют с мясом, солят и перчат. Салат заправляют сметаной, майонезом и соусом 'Южный'. Украшают листьями зеленого салата, зеленью, свежими помидорами, зеленым горошком и пр.

Курица или кролик 100, огурцы свежие или соленые 30, яйцо 1 шт, картофель 40, салат зеленый 10, майонез 20, сметана 10, соус 'Южный' 5, грибы маринованные 25, горошек зеленый 50, лук зеленый 5, соль.

Салат зуринский

Редьку шинкуют тонкими ломтиками и солят. Отварной картофель и свежие огурцы также нарезают ломтиками, перемешивают с редькой, заправляют сметаной с добавлением сахара и уксуса. Подают, посыпав зеленью.

Редька 50, картофель 30, огурцы свежие 30, лук зеленый 20, зелень петрушки 5, сметана 20, уксус (9%) 2, соль.

Сяртчинянь (пирожки)

Сырую брюкву мелко рубят, солят и смешивают с перловой

или гречневой кашей, шкварками, жареным луком. Пресное тесто, замешенное, как для перепечей, раскатывают в круглые лепешки. На одну половину каждой кладут фарш, изделие складывают пополам и края защипывают. Смазав сметаной, пирожки выпекают, затем смазывают маслом, укладывают в сухую посуду, плотно покрывают полотенцем и ставят в теплое место.

Мука 35, брюква 20, сметана 10, крупа перловая или гречневая 10, яйцо 1/2 шт, шквари 5, лук репчатый 15, масло 10, соль.

Шаньги с картофелем

Картофельное пюре разводят молоком, яйцами и солят. Опарное сдобное тесто нарезают на равные куски, кладут на смазанный жиром противень и ставят на расстойку. Затем каждый кусок покрывают картофельным пюре и смазывают льезоном. Выпеченные шаньги смазывают сливочным маслом. Отдельно подают холодное молоко.

Для теста: мука 80, масло сливочное 20, сахар 5, дрожжи 2, вода 40, соль; для фарша: картофель 150, молоко 20, яйцо 1/2 шт.

Узбекская кухня

Барак-чучвара (пельмени)

Мясо пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и смешивают с водой, солью, перцем. Пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 мм, нарезают квадратики (30х30 мм), кладут на них фарш и края защипывают. Перед подачей пельмени отваривают в бульоне, заправляют кислым молоком, красным перцем и посыпают зеленью.

Для фарша: говядина 110, вода 30, лук репчатый 40, перец молотый черный 1, соль; для теста: мука пшеничная 100, вода 30, молоко кислое 30, перец молотый красный, зелень, соль.

Жаркоп (жаркое)

Баранину, нарезанную мелкими кусочками, обжаривают на сильном огне с морковью и луком, затем добавляют томат, специи и воду, кипятят, кладут картофель, нарезанный крупными кубиками, и доводят до готовности. При подаче посыпают зеленью.

Баранина 80, комбижир животный 15, картофель 225, лук репчатый 25, морковь 40, томат-пюре 15, перец, зелень, соль.

Каурма (мясо тушеное с картофелем)

Мясо нарезают кусочками, обжаривают вместе с нашинкованным луком, после чего добавляют томат-пюре, муку и продолжают жарение. Затем заливают бульоном и тушат до готовности. Во время тушения кладут картофель, нарезанный кубиками, соль и специи.

Баранина 160, жир 20, картофель 300, томат-пюре 15, мука 5,

лук репчатый 20, специи, зелень, соль.

Каурма-шурпа (суп)

Это блюдо готовят так же, как и суп мастава, но без риса и кислого молока.

Говядина 80, маргарин столовый 10, картофель 180, лук репчатый 25, моркофь 25, томат-пюре 10, перец молотый, зелень, соль.

Кийма-шурпа (суп)

В бульон кладут сырой картофель, нарезанный чесночком, и варят до полуготовности, затем вводят мелко нарезанный пассерованный лук, морковь и кийма (фрикадельки). Для кийма мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют сырые яйца и заправляют солью и перцем. При подаче в шурпу кладут припущенный отдельно рис, кислое молоко и зелень.

Говядина 60, маргарин столовый 10, рис 30, картофель 95, моркофь 15, лук репчатый 20, яйцо 1/4 шт, молоко кислое 30, перец, зелень, соль.

Кифта-шурпа (суп)

Баранину дважды пропускают через мясорубку. Фарш смешивают с солью, перцем, яйцами, припущенным до полуготовности рисом и разделывают на сардельки, отваривают их в бульоне с картофелем, затем добавляют пассерованные моркофь, лук, помидоры и отдельно сваренный горох.

Баранина 70, рис 20, яйцо 1/4 шт, маргарин столовый 10, горох 20, морковь 25, картофель 70, лук репчатый 25, помидоры 40 или томат-пюре 10, перец, соль.

Манты по-узбекски

Баранину и лук мелко рубят, тщательно перемешивают, заправляют солью и перцем. Из крутого пресного теста раскатывают лепешки, на середину которых кладут фарш и кусочек курдючного сала; края лепешек защипывают, придавая изделиям круглую форму. Манты отваривают на пару и подают, залив мясным бульоном и кислым молоком, посыпав перцем и зеленью.

Баранина 35, сало курдючное 7, лук репчатый 35, мука пшеничная 40, вода 20, мо око кислое 20, перец, зелень, соль.

Мастава (суп)

Баранину нарезают кусочками весом по 20-25 г и обжаривают в сильно нагретом жире, затем добавляют нашинкованный соломкой лук, молотый красный перец, соль, а через некоторое время нарезанные мелкими кубиками репу и морковь и продолжают пассерование. Добавив помидоры или томат-пюре, пассеруют еще 10-15 мин, затем вводят бульон, рис, картофель, нарезанный крупными кубиками, и варят до готовности. При

подаче суп заправляют кислым молоком, перцем и посыпают зеленью.

Баранина 80, маргарин столовый 15, рис 50, картофель 70, морковь 25, репа 25, лук репчатый 20, помидоры свежие 40 или томат-пюре, молоко кислое 40, перец, зелень, соль.

Машхурда (суп с машем)

Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают вместе с луком, нашинкованным соломкой, добавляют соль, перец, заливают бульоном и доводят до кипения. После того кладут маш, кипятят и снимают кастрюлю с огня. Когда маш набухнет, кладут рис, ставят кастрюлю на сильный огонь, добавляют нарезанный дольками картофель и доводят блюдо до готовности. При подаче заправляют кислым молоком, зеленью и луком.

Говядина 160, жир 10, рис 20, маш 20, лук репчатый 20, картофель 100, молоко кислое 30, зелень 5, соль.

Плов по-бухарски

Баранину варят крупными кусками. В кипящий бульон кладут рис, нарезанные соломкой и спассерованные морковь и репчатый лук, изюм (кишмиш). Когда рис сварится, добавляют горячее курдючное сало и размешивают. Подают плов, уложив рядами рис и вареное мясо, нарезанное тонкими ломтиками.

Баранина 120, рис 120, морковь 120, лук репчатый 35, сало курдючное 50, изюм 40.

Плов по-бухарски без мяса

Отваривают в подсоленной воде рис, нарезанные соломкой и поджаренные морковь и лук, изюм. При подаче посыпают зеленью петрушки.

Рис 100, масло растительное 40, лук репчатый 45, морковь 80, изюм 50, зелень петрушки 8, соль.

Плов по-узбекски

Рис замачивают на 2-3 часа в подсоленной воде. Мясо, нарезанное кусочками по 10-15 г, обжаривают в чугунном котле до образования корочки, затем добавляют нашинкованные соломкой лук и морковь и жарят все вместе. Вливают воду в количестве, равном весу риса, набухшего в воде, кладут специи и варят. После того как рис впитает всю воду, разравнивают поверхность капкуром (шумовкой), делают углубления и вливают в них по 1-2 ложки кипяченой воды. Котел плотно закрывают крышкой и доваривают плов на слабом огне в течение 20-25 мин. При подаче плов посыпают кусочками мяса и нашинкованным луком.

Баранина 120, рис 160, морковь 30, лук репчатый 50, масло хлопковое или сало курдючное 60, перец, анис, соль.

Самса уйгурская (пирожки)

Из крутого пресного теста раскатывают лепешки. На середину каждой кладут фарш, приготовленный как для мантов, кусочек курдючного сала и защипывают кра теста, придавая изделию форму треугольника. Защипанной стороной самсу наклеивают на стенки тандыра, предварительно сбрызнув их водой, затем сбрызгивают водой самсу и плотно закрывают тандыр. Через 20 мин верх тандыра и нижнее отверстие открывают, раздувают жар и оставляют самсу на жару еще на 10-15 мин. Подают самсу горячей.

Фарш 85, сало курдючное 10, мука 50, вода для теста 20.

Суюк-ош (суп)

Мелко нарубленное мясо обжаривают с луком и морковью так же, как для супа мастава, заливают бульоном, кладут лапшу, картофель и варят блюдо до готовности. При подаче заправляют кислым молоком.

Говядина 80, маргарин столовый 10, картофель 70, мука пшеничная (для лапши) 40, морковь 8, лук репчатый 25, молоко кислое 50, перец молотый, соль.

Тухум-дульма (котлеты)

В котлетную массу закатывают вареное очищенное яйцо, смачивают изделие в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. Гарнируют жареным картофелем со свежими помидорами, политыми красным соусом.

Говядина 75, хлеб пшеничный 20, лук репчатый 10, яйца 1,5 шт, сухари 7, комбижир животный 20, картофель 165, помидоры 40, соус красный 50, соль.

Хасып (колбаски)

Бараньи кишки пересыпают солью, несколько раз промывают водой, выворачивают, скоблят и вновь промывают. Мякоть баранины, курдючное сало, селезенку и репчатый лук пропускают через мясорубку и смешивают с отваренным до полуготовности рисом, солью, перцем, водой. Полученным фаршем наполняют кишки и завязывают их ниткой. Варят колбаски около получаса.

Кишки бараньи свежие 100, баранина 45, селезенка 20, сало курдючное 10, рис 30, лук репчатый 35, вода 130, перец, соль.

Шавля (плов)

Это блюдо варят так же, как плов по-узбекски, но в обжаренное мясо кладут томат, а через 10 мин - вливают воду из расчета 400 г на порцию и варят 1 час.

Баранина 110, рис 80, морковь 150, масло животное 20, томат-пюре 30, лук репчатый 20, специи, соль.

Шашлык по-узбекски

Баранину, нарезанную мелкими кусочками, пересыпают нашинкованным репчатым луком и выдерживают на холоде в

маринаде в течение 3-4 часов. Затем мясо нанизывают на шпажку, на конец которой насаживают кусок курдючного сала, посыпают луком и обжаривают над раскаленными углями. Подают шашлык с луком и зеленью петрушки.

Баранина 50, сало курдючное 5, лук репчатый 22, мука пшеничная 3, зелень петрушки 8; для маринада: анис 0,5, лук репчатый 8, перец красный 0, 5, уксус 5, соль.

Шурпа-чабан (суп с картофелем и помидорами)

Кусочки баранины заливают холодной водой и варят. За 30 мин до окончания варки в бульон кладут нарезанный сырой репчатый лук (половину нормы), картофель, помидоры или томат-пюре и варят до готовности. Оставшийся лук мелко шинкуют, посыпают перцем и перетирают в салфетке. При подаче подготовленный лук кладут в тарелку, наливают суп и посыпают зеленью.

Баранина 80, картофель 140, лук репчатый 90, помидоры свежие 40 или томат-пюре 10, маргарин столовый 10, перец молотый, зелень.

Украинская кухня

Битки по-украински

Свинину нарезают широкими порционными ломтями, формуют в виде битков, посыпают солью, перцем и слгка обжаривают. На дно сотейника кладут ломтики сала-шпик, на них битки и спассерованный лук; залив бульоном, тушат мясо до готовности и заправляют растертым чесноком. Подают битки с луком и салом-шпик на гренках, посыпав рубленной зеленью. Гарнируют тушеным картофелем. Отдельно подают свежие или соленые огурцы.

Свинина (корейка, окорок) 130, жир 10, сало-шпик 15, лук репчатый 30, перец молотый черный, хлеб ржаной 40, соль.

Биточки по-селянски

Говядину пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют воду, рубленый лук, соль, перец. Из вымешанного фарша формуют биточки, панируют их в муке, обжаривают, укладывают в сотейник, заливают соусом (луковым или грибным соусом) и тушат, по мере необходимости добавляя бульон.

Для приготовления гарнира картофель нарезают кубиками средней величины, жарят почти до готовности, затем смешивают с морковью, мелко нарезанным луком, пассерованным томат-пюре, заливают бульоном и тушат до готовности. В конце тушения добавляют лавр, перец, соль.

Говядина 130, вода 10, лук репчатый 15, мука пшеничная 6, жир 10, соль.

Борщ гетьманский

Покромку или грудинку заливают холодной, добавляют репчатый лук, лавровый лист и на большом огне доводят до кипения; затем мясо вынимают, нарезают на порции, а бульон процеживают, солят и доводят до кипения; затем мясо вынимают, нарезают на порции, а бульон процеживают, солят и доводят до кипения. В кипящий бульон закладывают подготовленные куски мяса, шинкованную соломкой свеклу и варят до полуготовности; после этого добавляют нарезанный дольками картофель и шинкованную капусту. За 15 мин до готовности вводят пассерованные овощи, сваренную отдельно фасоль и тушенные с маслом свежие или консервированные баклажаны, предварительно протертые через сито. При подаче заправляют сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Говядина 80, лук репчатый 30, морковь 25, свекла 100, капуста белокочанная 80, картофель 80, фасоль 50, баклажаны 50, сметана 10, жир 10, петрушка, специи, зелень, соль.

Борщ зеленый украинский

В кипящий костный бульон кладут свинину, варят ее до готовности, вынимают и нарезают на порции. Свеклу, шинкованную соломкой, солят, сбрызгивают уксусом, хорошо перемешивают и тушат до готовности, добавляя сахар и бульон. Коренья, лук, нарезанные соломкой, слегка жарят, и перемешивают с мукой. В процеженный кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, лук и коренья, перебранные, промытые и мелко нарезанные шпинат щавель, перец, лавровый лист, соль и варят до готовности. При подаче в тарелку кладут кусочек мяса, кружочек сваренного вкрутую яйца, сметану, зелень укропа и мелко нарезанный зеленый лук.

Свинина 50, кости 100, свекла 60, картофель 150, морковь 25, корень петрушки 10, лук репчатый 20, лук зеленый 10, щавель 80, шпинат 80, мука пшеничная 3, яйцо 1/4 шт, сметана 20, сахар 3, уксус (3%), жир 10, перец душистый, лист лавровый, зелень укропа, соль.

Борщ полтавский с галушками

Варят бульон на курятине или гусятине. Свеклу, коренья и лук готовят также, как для украинского борща. В процеженный кипящий бульон кладут нарезанный ку иками картофель, шинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу с луком, толченое сало, зелень петрушки, варят до готовности, снимают с огня и дают настояться в теч 15-20 мин. Для приготовления галушек в кипящую воду всыпают 1/3 часть всего количества гречневой муки, хорошо размешивают и снимают кастрюлю с огня; охладив, добавляют яйца и остальную муку,

тесто вымешивают, столовой ложкой отделяют небольшие порции и бросают в кипящую подсоленную воду. При подаче в тарелку кладут галушки, сметану и зелень петрушки.

Гусь или курица 50, свекла 75, капуста свежая 100, картофель 100, жир 5, мо ковь 15, корень петрушки 10, лук репчатый 20, сало-шпик 5, томат-пюре 10, сметана 20, мука гречневая 30, яйцо 1/10, ввода 45, сахар 3, уксус (3%) 5, зелень петрушки 5, лист лавровый, соль.

Борщ постный с карасями

В бульон, сваренный с кореньями, грибами, перцем, лавровым листом и маслинами, закладывают нашинкованные свеклу и капусту и продолжают варить; отдельно поджаривают лук, добавляют в него муку, пассеруют 1-2 мин, вливают раствор уксуса и вводят заправку в борщ.

Рыбу панируют в муке, обжаривают до образования румяной и кладут в борщ за 3-5 мин до конца варки. Борщ заправляют свекловичным отваром. При подаче посыпают рубленым укропом, можно подавать со сметаной.

Караси 200, свекла белокочаннуя 100, лук репчатый 30, морковь 30, грибы сушеные 15, мука 15, уксус (6%) 5, сметана 10, укроп 3, маслины 5, специи, соль.

Борщ селянский

В кипящий мясной бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, после закипани добавляют кислые яблоки, пассерованные свеклу, томат-пюре и квас, пассерованные коренья и лук, капусту, отварную фасоль, вливают фасолевый отвар и варят 5-7 мин. Незадолго до готовности борщ заправляют солью, специями, толченым салом. К борщу можно подать пампушки с чесноком.

Баранина 50, свекла 60, картофель 100, капуста белокочанная 60, фасоль 15, яблоки свежие 10, лук репчатый 20, морковь 25, петрушка 10, томат-пюре 25, жир 10, сало-шпик 5, квас-сыровец 100, сметана 15, специи, соль.

Борщ украинский с мясом

В кипящий костный бульон кладут мясо, варят его до готовности, вынимают и нарезают на порции. Свеклу шинкуют соломкой, солят, сбрызгивают уксусом, перемешивают и тушат с добавлением жира из мясного бульона, томата-пюре, сахара до полуготовности. Коренья, лук шинкуют соломкой и слегка поджаривают с жиром. В процеженный бульон вводят нарезанный кусочками картофель, доводят до кипения, добавляют нарезанную соломкой свежую капусту и варят 10-15 мин, закладывают тушеную свеклу, поджаренные коренья и лук, нарезанные свежие помидоры, болгарский перец, слегка

поджаренную муку и кипятят 5 мин, после чего заправляют борщ салом, толченым с чесноком, доводят до кипения и дают настояться в течение 20-25 мин. При подаче в тарелку кладут кусочек вареного мяса, сметану и зелень петрушки.

Говядина 54, кости 100, капуста свежая 75 картофель 100, морковь 25, корень петрушки 10, лук репчатый 20, чеснок 2, томат-пюре 20 или помидоры свежие 75, перец болгарский 10, мука пшеничная 3, жир 5, сало-шпик 5, сметана 20, сахар 5, уксус (3%), 8, зелень петрушки 5, перец черный, перец душистый, лист лавровый, соль.

Буженина, шпигованная чесноком и луком

Свиной окорок освобождают от костей, шпигуют чесноком и луком, посыпают молотым перцем, натирают солью, укладывают в керамическую или эмалированную посуду, заливают хлебным квасом с добавлением уксуса, кладут сухую мяту и лавровый лист и выдерживают на холоде в течение 12 часов. Затем окорок вынимают и поджаривают на противне до готовности в жарочном шкафу. Подают нарезанным ломтями, с жареным картофелем, полив соком, в которм буженина жарилась, и посыпав зеленью петрушки.

Свинина 90, лук репчатый 20, чеснок 5, зелень петрушки 5, перец молотый черный, лист лавровый, уксус (3%) 5, мята 2, квас хлебный 70, картофель жареный 300, соль.

Бурячинка

С листьев столовой свеклы срезают черешки, очищают их от кожицы, мелко нарезают, заливают водой, заквашивают кислым тестом и оставляют на 8-10 часов в теплом месте, а затем варят. При подаче заправляют сметаной, кукурузной мукой и солью.

Черешки листьев 250, тесто 20, мука кукурузная 20, сметана 30, соль.

Буцики

Из муки, молока, яиц, соды замешивают пресное тесто (как для вареников), раскатывают его в пласт толщиной 2-2,5 мм, нарезают небольшими квадратиками и два противопложных уголка квадратика соединяют. Варят буцики в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, а затем слегка поджаривают в сливочном масле. Подают с медом или сметаной.

Мука 80, молоко 40, яйцо 1 шт, сода 1, масло сливочное 15, мед или сметана.

Вареники с мясом

Из муки, яиц и воды замешивают тесто и раскатывают пласт толщиной 1,5 мм. Формочкой вырезают кружки диаметром 5-7 см, кладут на них фарш и защипывают края теста. Обрезки теста используются для повторной раскатки. Фарш готовят из

отварного ямса, пропущенного через мясорубку с добавлением спассерованного лука, соли и молотого перца. Вареники закладывают в подсоленный кипяток, отваривают и подают, полив растительным маслом.

Мука пшеничная 50, вода 20, яйцо 1/10 шт, мясо говяжье 200, лук репчатый 10, масло сливочное 15, перец молотый, соль.

Галушки из телятины

Сливочное масло взбивают, добавляют яйцо, тертую булку, рубленую телятину, соль, зелень петрушки и массу вымешивают. Формуют галушки иотваривают их до готовности в подсоленном кипятке. Подают под разными соусами.

Телятина 250, масло сливочное 40, яйцо 1/4 шт, булка 50, зелень петрушки 5, соль.

Голубцы с мясом по-украински

Белокочанную капусту кладут в горячую воду, предварительно вырезав кочерыжку, варят до полуготовности, откидывают, дают стечь воде и разбирают на листья, черешки которых отбивают тяпкой. Готовят фарш: мясо пропускают через мясорубку, добавляют рассыпчатую пшенную или рисовую кашу, спассерованный лук, перец, чеснок, сало и хорошо перемешивают. Фарш укладывают на листья капусты и заворачивают, придавая изделию прямоугольную форму. Голубцы укладывают на лист, заливают сметанно-томатным соусом, ставят в духовку и тушат до готовности.

Мясо 100, капуста свежая 150, рис или пшено 10, лук репчатый 10, жир 5, зелень петрушки 4, чеснок 2, перец молотый, соль.

Гречаники (два варианта)

1 вариант: В теплое молоко закладывают дрожжи, сахар, соль, сырые яйца, просеяную гречневую муку, разогретое сливочное масло, замешивают густое тесто и дают ему подойти. Затем тесто снова вымешивают, вторично выдерживают в тепле и разделывают на длинные тонкие батончики. Изделия укладывают на смазанный жиром противень, ставят на расстойку, надрезают через каждые 2-3 см ножом, предварительно смазав его растительным маслом, и выпекают в жарочном шкафу. Горячие гречаники смазывают слегка прогретым растительным маслом, разделив со сметаной.

Мука гречневая 80, яйцо 1/4 шт, масло сливочное 5, сахар 2, дрожжи 3, молоко 30, масло растительное 10, сметана 20.

2 вариант: Готовое гречневое дрожжевое тесто формуют в виде лепешек, укладывают их на капустные листья и подпекают в жарочном шкафу. Растирают с солью и водой конопляное семя, обмазывают этой смесью гречаники и доводят до готовности.

Подают горячими.

Мука гречневая 80, дрожжи 3, сахар 2, яйцо 1/4 шт, листья капустные 200, сем конопляное 20.

Жаркое домашнее

Нарезанное кусками мясо солят, обжаривают и тушат до полуготовности с томат-пюре и бульоном. Очищенный картофель нарезают большими кубиками, обжаривают, перемешивают с мелко нарезанным луком и спассерованной морковью, посыпают перцем и укладывают тонким слоем в сотейник. На картофель кладут слой тушеного мяса, затем опять картофель и т.д. (сверху д.б. картофель), вливают бульон и тушат. Готовое жаркое заправляют растертым чесноком. При подаче посыпают зеленью петрушки. Отдельно подают соленые или свежие огурцы.

Мясо 107, картофель 250, лук репчатый 20, морковь 25, жир 10, томат-пюре 10, перец молотый, лист лавровый, чеснок 2, бульон 75, огурцы свежие или соленые 50, зелень петрушки 5, соль.

Жаркое по-крымски

Баранью грудинку рубят на куски, обжаривают, заливают сметаннотоматным соусом и тушат 8-10 мин. Яблоки, нарезанные дольками, два кусочка мяса, жареный картофель укладывают в горшочек, заливают соусом, в котором мясо тушилось, добавляют промытый изюм и вино, закрывают горшочек тестом и ставят в жарочный шкаф на 8-10 мин. Подают в горшочках.

Баранина 150, яблоки 50, лук 20, томат-паста 5, масло сливочное топленое 20, картофель 300, изюм 20, мука 5, сметана 10, портвейн красный 5. Для теста: мука пшеничная 90, яйцо 1/4 шт, вода 10.

Завиванец из судака

Рыбу чистят, моют, отрезают голову, разрезают тушку вдоль, вынимают позвоночные и реберные кости, брюшную полость фаршируют массой из рубленых яиц, перца, соли и и мелко рубленой зелени петрушки, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают. В кипящую воду добавляют уксус, перец, лук, лавровый лист, затем опускают приготовленную рыбу и варят. До подачи к столу рыбу оставляют в бульоне. При подаче нарезают на порции и охлаждают. Соус подают отдельно.

Для приготовления соуса желтки сваренных вкрутую яиц растирают, затем добавляют небольшими порциями растительное масло, слабый раствор уксуса, горчицу, сахар, соль. Всю смесь протирают через сито, добавляют нарезанные кружочками соленые огурцы, маринованные грибы, ложку сметаны и все хорошо перемешивают.

Судак 140, яйцо (для фарша) 1/2 шт, перец горошком, лук

репчатый 10, зелень петрушки 7, уксус (3%) 7, лист лавровый; для соуса: яйцо 1/2шт, масло растительное 3, уксус 3% 10, горчица 1, сахар 1, сметана 10, грибы маринованные белые 2,5, огурцы соленые 2,5.

Закуска аппетитная

Измельченный на крупной терке сычужный сыр соединяют с рублеными яйцами и заправляют майонезом. При подаче украшают яйцом и зеленью.

Сыр тертый 40, яйцо 1 шт, майонез 25, зелень 5.

Закуска украинская

Очищенную вареную свеклу, свежую белокочанную капусту, яблоки режут соломкой. Капусту перетирают с солью, отжимают, смешивают с яблоками, свеклой и заправляют майонезом и лимонной кислотой. Салат украшают кусочками ветчины, гуся, яйца, огурцов, помидоров и зеленью петрушки или листьями зеленого салата.

Свекла 20, капуста свежая 25, яблоки свежие 10, майонез 10, ветчина 20, филе жареного гуся 85, огурцы свежие 10, помидоры 20, яйцо 1/4 шт, зелень петрушки 5, кислота лимонная 0,1, соль.

Капустняк украинский

Свинину варят до готовности и нарезают на порции. Отжатую квашеную капусту тушат до полуготовности, добавляя жир, снятый с бульона. Нарезанные мелкой соломкой лук и коренья пассеруют в жире перемешивают со слегка поджаренной мукой. Свиное сало мелко рубят вместе с сырым луком (5 г на порцию), чесноком и зеленью петрушки. В бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, добавляют капусту, лук с кореньями и мукой, перец, соль, толченое сало с луком, чесноком и зеленью и варят до готовности. При подачев тарелку кладут порцию свинины и сметаны.

Свинина 50, капуста квашеная 200, картофель 100, морковь 30, корень петрушки 15, лук репчатый 30, чеснок 2, сало свиное 5, жир 5, мука пшеничная 10, сметана 10, зелень петрушки 5, перец молотый черный, соль.

Кныдли

Сырой очищенный картофель измельчают на мелкой терке, сок сливают и используют для приготовления крахмала, а массу перемешивают с пшеничной мукой, солят и замешивают крутое тесто (как для вареников). Формуют шарики, зафаршировав каждый из них одной сливой. Отваривают кныдли в подсоленной воде. При подаче поливают растопленным маслом.

Картофель 200, мука 50, яйцо 1/4 шт, сливы 60, сахар 5, масло сливочное 10, соль.

Колбаса домашняя

Жареную свинину нарезают кубиками средней величины, добавляют молотый черный перец, мелко рубленый или растертый с солью чеснок, соль; массу перемешивают, начиняют ею подготовленные кишки и ставят на 5-6 часов в холодное место; затем колбасы жарят с салом и луком, проколов в нескольких местах.

Свинина жирная 170, кишки тонкие 10, чеснок 3, перец молотый черный, лук репчатый 100, сало, соль.

Котлеты 'Космос'

Мясо пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем, добавляют 1/5 часть омлета и вымешивают, затем из фарша формуют лепешки, кладут на них оставшийс омлет, смешанный с пассерованным луком, придают котлетам форму конуса, дважды панируют в яичном льезоне и хлебной крошке, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу. Подают со сложным гарниром и соленьями.

Говядина 50, вода 5, жир 20, яйцо 2/5 шт, молоко 5, крошка хлебная 15, лук репчатый 15, соленья 30, перец молотый, соль.

Котлеты по-киевски

Куриное филе отбивают, фаршируют, придавая ему форму груши, сливочным маслом, смачивают в яйце, панируют в сухарях, повторяют эту операцию дважды, и жарят во фритюре. При подаче поливают растопленным маслом. Котлеты можно подать на гренках из белого хлеба. На гарнир подают жареный картофель и зеленый горошек. Вместо картофеля можно подать морковь, белые грибы.

Курятина 200, масло сливочное 30, яйцо 1/4 шт, сухари пшеничные 20, жир для жаренья 15, картофель 350, горошек зеленый 50, соль.

Котлеты полтавские

Говядину дважды пропускают через мясорубку, добавляют воду, измельченное сало-шпик, чеснок, соль, молотый перец перемешивают. Из фарша формуют котлеты, панируют их в сухарях и жарят. Подают с жареным картофелем, полив растопленным маслом.

Говядина 140, сало-шпик 10, чеснок 1,5, перец черный молотый, вода 10, сухари 12, жир 10, масло сливочное 5, соль.

Котлеты рыбные по-одесски

Филе рыбное отбивают, свертывают валиком, положив внутрь продолговатый кусок сливочного масла, панируют в муке, смачивают в яичном льезоне, панируют в хлебной крошке и жарят во фритюре. Подают на гренках с овощным гарниром и соленьями, посыпав рубленой зеленью.

Филе рыбное 70, масло сливочное 15, яйцо 1/5 шт, мука

пшеничная 10, крошка хлебная 10, масло растительное 15, батон 25, зелень петрушки 10, соленья 35.

Крученики волынские

Порционные куски говядины отбивают и солят, затем кладут на них тушеную капусту, заворачивают, перевязывают ниткой, панируют в муке и обжаривают. После этого укладывают крученики в сотейник, покрывают тонкими ломтями шпика, заливают водой или бульоном и тушат до готовности. Подают с ломтиками сала-шпик, полив соком, образовавшимся при тушении.

Говядина (боковая и наружная части задней ноги) 250, капуста белокочанная свежая 200, лук репчатый 15, томат-пюре 15, жир 10, сахар 1,5, уксус (9%) 3, мука пшеничная 7, сало-шпик 30, соль.

Крученики по-житомирски

Свиное мясо нарезают тонкими ломтями, отбивают тяпкой, солят, посыпают перцем; на середину каждого ломтика кладут фарш, мясо заворачивают в виде маленького рулета, панируют в муке, обжаривают, укладывают в сотейник, заливают томатным соусом, закладывают специи и тушат до готовности. Подают с гречневой кашей, под собственным соусом. Фарш готовят из смеси пассерованного лука, припущенных соленых огурцов и толченых сухарей.

Кулеш

Пшено отваривают в кипящей подсоленной воде до полной готовности, кладут нарезанный кубиками картофель, продолжают варить еще 25-30 мин, после чего добавляют сало, мелко нарезанное и поджаренное с рубленым луком, и варят еще 4-5 мин. При подаче посыпают зеленью петрушки.

Пшено 30, сало 40, картофель 190, лук репчатый 50, зелень петрушки 5, соль.

Меживо из баклажанов

Нарезанные кружочками баклажаны солят и оставляют на 10-15 минут, затем отжимают, обжаривают, до образования золотистой корочки, складывают в посуду с пассерованным луком и помидорами, заливают водой или бульоном, солят, заправляют перцем, лавровым листом и тушат до готовности. Подают в холодном виде.

Баклажаны 150, масло растительное 150, помидоры свежие 60, лук репчатый 10, уксус (9%) 3, сахар 5, вода 50, специи, соль.

Пампушки пшеничные с чесноком

Дрожжи, сахар, соль и муку (1/4 нормы) разводят в теплой воде и замешивают тесто. Дают ему подойти, затем добавляют остаток муки, растительное масло, хорошо вымешивают и снова

дают подойти. Формуют булочки весом по 25 г, расстаивают их в сотейнике и выпекают в жарочном шкафу. Чеснок растирают ссолью, разводят с растительным маслом и кипяченой водой. Подают пампушки под этим соусом.

Мука пшеничная 80, вода 30, сахар 5, дрожжи 2,5, масло растительное 5, вода 20, соль.

Печень свиная с чесноком

Отваренную печень нарезают длинными тонкими кусочками и укладывают их на сковороду. Заправляют чесноком, растертым со свиным салом и солью, посыпают суха ями и запекают блюдо в жарочном шкафу.

Печень свиная 150, сало свиное 30, чеснок 5, жир 10, сухари 10, соль.

Повидлянка

Сырые желтки растирают с половиной нормы сахара, перемешивают с растертым повидлом, мадерой или ромом, манной крупой и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом форму, посыпают оставшимся сахаром, толчеными орехами и запекают в жарочном шкафу.

Повидло 650, крупа манная 200, мадера или ром 50, яйца 5 шт, сахар 50, орехи 110, масло сливочное 20.

Потапцы с помидорами (гренки с помидорами)

Пшеничный хлеб нарезают квадратными кусочками толщиной 1 см и обжаривают в масле. Гренки накрывают кружочками помидоров, посыпают сыром и подрумянивают в жарочном шкафу.

Хлеб пшеничный 100, помидоры 120, сыр тертый 7, масло сливочное 10.

Рулет заливной по-лугански

Свиное и говяжье мясо пропускают через мясорубку и соединяют с картофельным крахмалом, солью, перцем, водой. Хорошо вымешанный фарш разравнивают слоем на мокрой марле. На середину пласта укладывают омлет, вареную морковь и свертывают рулет. Отваривают рулет в мясном бульоне, остужают и освобождают от марли; украсив яйцом и морковью, заливают мясным желе и ставят для застывания на холод.

Рыбные толченики

Рыбное филе зачищают от кожи и костей, измельчают, растирают в ступке, добавляют муку, соль, перец и растительное масло. Из хорошо вымешанной массы формуют шарики и отваривают их в подсоленном кипятке. Подают, полив растительным маслом с жареным луком.

Рыба 400, мука 30, масло растительное 40, лук репчатый 40, перец, соль.

Салат 'Буковина'

Вареные и очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, добавляют нарезанную кубиками колбасу, стручковый перец, зеленый лук, зеленый горошек, солят и заправляют майонезом.

Картофель 30, перец стручковый свежий или консервированный 20, морковь 15, колбаса копченая 25, горошек зеленый 20, лук зеленый, соль.

Салат из сладкого перца

Сладкий стручковый перец промывают, удалив плодоножку и семена, кладут в подсоленную воду и 5-10 минут кипятят. Воду сливают, охлажденный перец нарезают соломкой и заправляют салатной заправкой или майонезом.

Перец сладкий (болгарский) 150, заправка салатная или майонез 30.

Сельдь по-киевски

Филе сельди вместе с размоченным в молоке и отжатым белым хлебом пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, а затем протирают через сито. Полученную массу смешивают с растертым до густоты сметаны сливочным маслом, тертым сыром, горчицей, перцем, хорошо перемешивают, выкладывают в селедочницу и украшают зеленью петрушки, хвостиком и головкой сельди.

Сельдь 30, масло сливочное 30, сыр тертый 20, хлеб пшеничный 30, молоко 30, горчица готовая 0,5, зелень петрушки 5, перец молотый.

Сиченики

Мясо измельчают, соединяют с яичницей, слегка поджаренной с луком, солью и перцем, хорошо вымешивают, формуют в виде биточков, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят до готовности. Подают с картофельным пюре или иным гарниром.

Говядина 150, яйцо 1 шт, лук репчатый 30, сухари 10, жир 10, перец, соль.

Смаженина с сельдью

Мясо куском обжаривают на сковороде до образования корочки, делают надрезы и закладывают в них фарш. Затем мясо укладывают в сотейник мазанный жиром, и доводят до готовности в жарочном шкафу, периодически вливая бульон или воду. Незадолго до готовности заливают сметанным соусом. Для фарша филе сельди вымачивают, измельчают, соединяют с замоченной булкой, яйцом, сливочным маслом, перцем, солью и массу вымешивают.

Свинина 50, булка 15, яйцо 1/4 шт, перец, масло сливочное 5,

соль.

Струдель с яблоками

Из муки, желтков, сахара и половины нормы растительного масла замешивают пресное тесто; выдержав его под салфеткой 30-40 мин, раскатывают пласт толщиной 1-1,5 см, смазывают растительным маслом, перекладывают на посыпанное мукой полотенце и растягивают вручную во все стороны до толщины 1 мм, после чего сбрызгивают растительным маслом. На половину подготовленного пласта укладывают слой нарезанных ломтиками яблок, посыпают их сахаром, сухарями, корицей и с помощью полотенца свертывают тесто в виде рулета, начиная с края, покрытого фаршем. Струдель смазывают яйцом, прокалывают в нескольких местах и выпекают. Остывшее изделие посыпают пудрой.

Мука пшеничная 350, вода 170, соль 4, яйцо 3/4 шт, сахар 15, масло растительлое 15, для фарша: яблоки 850, сахар 50, сухари 15, для смазки и посыпки: яйцо 3/4 шт, пудра сахарная 10.

Тарань с медом

Вареную тарань нарезают порционными кусками, панируют в муке, выкладывают на смазанную жиром сковороду, поливают медом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Тарань 400, мука 15, жир 10, мед 50.

Таратута

Свеклу очищают, нарезают кружочками и варят до готовности. Затем к свекле добавляют нарезанные соленые огурцы, хрен, лук, растительное масло, огуречный рассол, разведенный свекольным отваром, все перемешивают и выдерживают в течение суток в холодном месте.

Свекла 150, огурцы соленые 50, лук репчатый 20, хрен 10, масло растительное 10, рассол огуречный 150, отвар свекольный 150.

Толченики

Мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, затем толкут в ступке, добавляют муку, соль, перец, растительное масло. Массу вымешивают, формуют шарики и отваривают их в подсоленном кипятке. Подают, посыпав жареным луком, с гарниром.

Телятина или говядина 150, мука 20, масло растительное 30, лук репчатый 50, перец, соль.

Узвар

Перебранные и хорошо промытые сушеные фрукты закладывают в кипяток и варят до мягкости под крышкой (яблоки и груши варят отдельно). Отваренные фрукты смешивают, заправляют медом, доводят до кипения и ставят в холодное место

для настаивания.

Груши 10, вишни 5, яблоки 5, сливы 10, изюм 5, мед 20, вода 150.

Холодный борщ селянский

Печеную свеклу очищают, шинкуют, сбрызгивают уксусом и оставляют на 2-3 часа. Сушеные фрукты и картофель, нарезанный кубиками, варят отдельно до готовности. Овощной и фруктовый отвары охлаждают и соединяют. Вводят в жидкость вареные фрукты, картофель, свеклу, свежие огурцы, рубленые яйца, сметану, заправляют солью, сахаром и ставят в прохладное место. При подаче посыпают мелко рубленным луком и зеленым укропом.

Свекла 100, картофель 100, яйцо 1/2 шт, фрукты сушеные (яблоки, сливы, вишни) 50, огурцы свежие 50, сахар 10, лук зеленый 10, сметана 25, уксус (3%) 5, зелень укропа 5, соль.

Чир

Из кукурузной муки готовят жидкое тесто, набирают его ложкой и опускают клецки в воду. Доводят до кипения, заправляют растительным маслом и подают.

Мука кукурузная 100, масло растительноеили сливочное.

Шпундра

Свиную грудинку поджаривают с измельченным луком, мукой и шинкованной свеклой на сковороде. После этого поджаренную грудинку мелко нарезают, укладывают вместе с луком и свеклой в кастрюлю, заливают свекольным квасом, солят, варят до готовности и подают. Свекольный квас готовят так: свеклу моют, чистят, нарезают к ужочками, укладывают в бочонок вперемешку со свеклой целиком, заливают холодной водой и выдерживают 2 недели при t = 2-4 градуса.

Грудинка свиная 250, лук репчатый 30, свекла 80, мука 10, жир 15, квас свекольный 350, соль, для кваса: вода 12 л, свекла 5 шт.

Щерба

С подготовленных ершей и окуней снимают филе, кости и головы заливают холодной водой, добавляют лук, перец, лавровый лист, соль и варят 2-3 часа, пока не испарится половина жидкости. Затем щербу процеживают через сито, доводят до кипения, закладывают рыбное филе и варят до готовности. При подаче посыпают зеленью и заправляют сливочным маслом.

Ерши 200, окуни 200, лук репчатый 40, укроп 3, петрушка 3, масло сливочное 5, специи, соль.

Юшка с галушками по-полтавски

Пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 2 см и нарезают квадратиками (1,5х1,5). В кипящий бульон кладут

нарезанный кубиками картофель, через 3-5 мин вводят галушки и проваривают суп 15-20 мин. Затем заправляют ссолью, специями и салом-шпик, поджаренным с луком.

Картофель 130, лук репчатый 30, сало-шпик 15, соль; для галушек: мука пшеничная 50, яйцо 1/8 шт, вода.

Уругвайская кухня

Барабулька 'Метрдотель'

Очищенную и промытую крупную барабульку отсушивают на салфетке, солят, поливают растительным маслом и жарят на решетке. Готовую рыбу подают с отварным картофеле, зеленым маслом и лимоном.

Барабулька 200, масло растительное 5, масло зеленое 10, лимон 1/5 шт, соль.

Индейка, жареная на вертеле

Филейную часть тушки молодой индейки покрывают тонкими ломтиками сала-шпик, обвязывают ниткой, солят, посыпают черным перцем, надевают на вертел и жарят над горячими углями, медленно поворачивая вертел и периодически поливая растопленн м сливочным маслом. На гарнир подают отварной рис с потрохами индейки и изюмом, а также салат.

Индейка 200, сало-шпик 20, масло сливочное 20, перец молотый черный 0,2, рис, масло зеленое 10, лимон 1/5 шт, соль.

Корейка баранья по-огородничьи

Корейку вырезают, зачищают, солят по вкусу, посыпают черным перцем, кладут в кастрюлю с маслом и подрумянивают со всех сторон в жарочном шкафу, добавляя в емя от времени понемногу бульона и поливая им мясо, чтобы оно высохло и приобрело золотистый цвет. Доведя мясо до мягкости, вынимают его, раскладывают на тарелке и гарнируют поджаренным в масле картофелем, отварными морковью, зеленой фасолью и цветной капустой. Мясо заливают соком, в котором оно запекалось.

Мясо 200, масло сливочное 30, картофель 150, морковь 80, фасоль зеленая 60, капуста цветная 60, перец молотый черный 0,2, соль.

Финская кухня

Калекукко (пирог с рыбой)

В муку постепенно вливают стакан воды, добавляют масло, соль, замешивают тесто, раскатывают, складывают его пополам и ставят на полчаса на холод. Сало-шпик арезают кубиками и обжаривают вместе с крупно нарезанным луком. Затем пропускают через мясорубку обжаренный со шпиком лук и рыбное филе. Фарш смешивают со с ивками, солят и перчат. Тесто раскатывают не очень тонким прямоугольным пластом, на одну половину кладут фарш, накрывают его другой половиной,

защипывают края и смазывают их желтком. Выпекают пирог на слабом огне в течение 3 часов. Время от времени пирог следует смазывать смальцем. Перед подачей готовый пирог разрезают на части и поливают растопленным сливочным маслом.

Мука ржаная 200, мука пшеничная 200, вода 250, масло сливочное 60, филе рыбное 800, сало-шпик 200, лук репчатый 100, сливки 40, желток 1 шт, перец молотый черный, смалец, соль.

Мантокалакейтто (рыба, тушеная в молоке)

Рыбное филе нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 см, солят, укладывают на смазанную жиром сковороду, заливают молоком и тушат в жарочном шкафу. Перед подачей поливают растопленным маслом.

Филе рыбное 150, молоко 75, масло сливочное 15, соль.

Салат из свеклы поински

Отварную свеклу, нарезанную кубиками, и ананас, нарезанный ломтиками, смешивают и заправляют взбитыми сливками.

Свекла 100, ананас 100, сливки взбитые 50.

Салат селедочный поински

Селедку очищают, вымачивают, освобождают от костей и нарезают мелкими кусочками. Холодный отварной картофель, маринованную свеклу, соленые огурцы, репчатый лук и яблоки нарезают кубиками. Все это смешивают с мелко нарезанными кусочками мяса, добавляют свекольный отвар и перчат. Салат укладывают в салатник горкой, украшают ломтиками вареного яйца, свеклы, зеленью петрушки и поливают взбитыми сливками.

Сельдь 60, говядина 50, картофель 50, свекла маринованная 30, огурцы соленые 20, лук репчатый 20, яйцо 1/2 шт, сливки 20, зелень петрушки 3, перец молотый черный.

Чаттбуллар (мясные котлеты)

Говяжий, телячий и бараний фарш, сухарную крошку, яичные желтки, сметану и воду смешивают. Из полученной вязкой массы формуют небольшие шарики и поджаривают их на сливочном масле, встряхивая сковороду так, чтобы шарики поджаривались рав омерно. На гарнир подают картофельное пюре.

Фарш говяжий 60, фарш телячий 30, фарш бараний 30, сметана 20, вода 20, крошка сухарная 20, желток 1/2 шт, пюре картофельное 150.

Французская кухня

Антрекот по-бретонски

Кусок говяжьей вырезки слегка отбивают, натирают солью, перцем, поливают оливковым маслом и оставляют на 30 мин на блюде. Затем поджаривают на сливочном масле с обеих сторон до

образования корочки, но так, чтобы внутри мясо оставалось слегка сырым. Одновременно смешивают сливочное масло с репчатым луком, зеленью петрушки и молотым черным перцем. Полученным зеленым маслом покрывают дно блюда, кладут на него антрекот, накрывают тарелкой и ставят блюдо на водяную баню на 5-10 мин. При подаче поливают мясным соком и гарнируют картофельным пюре.

Говядина 180, масло оливковое 10, лук репчатый 15, масло сливочное 10, зелень петрушки 5, перец молотый черный, соль.

Баклажаны шпигованные

Баклажаны моют, вытирают и в каждом из них проделывают по два надреза. В надрезы закладывают кусочки сала и дольки чеснока, предварительно обваляв сало в соли и перце. Нашпигованные баклажаны кладут на сковороду, поливают растительным маслом, закрывают крышкой и держат на слабом огне около 1 часа, изредка поворачивая и поливая маслом. Подают разрезанными вдоль на половинки, посолив и полив оливковым маслом.

Баклажаны 200, сало-шпик 30, чеснок 10, масло оливковое 20, перец молотый черный, соль.

Бифштекс с перцем

С куска говяжьей вырезки срезают весь жир, мясо натирают солью, перцем и обжаривают на растительном масле с обеих сторон, а затем на малом огне доводят до желаемой степени готовности. Готовое мясо выкладывают на тарелку. В сковороду, в которой жарилось мясо, вливают вино, коньяк, мясной концентрированный бульон и на сильном огне доводят до кипения. Полученным соком поливают мясо.

Говядина 125, масло растительное 10, коньяк 125, вино десертное белое 10, мас о сливочное 10, бульон 10, перец, соль.

Горошек зеленый по-французски

Мелкорубленый зеленый салат, мелко нарезанный репчатый лук, зеленый гошек, сливочное масло, сахар заливают кипятком, доводят до кипения и варят под крышкой на слабом огне 20-25 мин. Жидкость сливают, содержимое кастрюли размешивают, солят и подают к столу в горячем виде.

Салат 20, горошек зеленый 180, масло сливочное 10, лук репчатый 25, перец молотый черный, соль.

Грибы с вином в сметане

Свежие грибы мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле в течение 5 мин. Затем вливают натуральное белое вино и выдерживают на сильном огне еще 2 мин. Уменьшив огонь, кладут соль, черный и красный перец, размешивают, добавляют сметану и сыр и прогревают до тех пор, пока жидкость не

загустеет. Подают на стол на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Грибы белые или шампиньоны 200, вино натуральное белое 15, сметана 100, сыр 30, перец молотый черный и красный, соль.

Заяц с чесночным соусом

Сало-шпик, лук репчатый, чеснок и печень зайца мелко нарезают, кладут в глин ую посуду, добавляют уксус, кровь зайца, соль, черный перец, мускатный орех, укроп (чабер или майоран), ставят на слабый огонь и варят два часа, следя чтобы не пригорело. При необходимости добавляют немного подогретого красного вина или уксуса, чтобы соус оставался жидким. Через час после того, как соус начали варить, ставят жарить зайца в жаровне с большим количеством свиного жира, покрыв его пропитанной жиром бумагой. В глубокое блюдо выливают чесночный соус и сверху кладут тушку зайца.

Заяц 250, сало-шпик 40, чеснок 10, лук репчатый 20, печень и кровь зайца 25, уксус (3%) 10, вино натуральное красное 50, перец молотый черный, укроп или чабе или майоран, соль.

Индейка по-рыцарски

Индейку разделывают, отделяют кости и белое мясо. Кости, мясо (исключая грудку), потроха кладут в кастрюлю вместе с тушеными белыми грибами, мелко нарезанными морковью, луком, корнем сельдерея и петрушки, лавром и черным перцем го ошком, заливают водой и сухим белым огнем, доводят до кипения и варят на слабом огне 40-50 мин. Полученный бульон процеживают. Белые грибы пропускают через мясорубку, кладут обратно в бульон и солят по вкусу. Яичный желток взбивают со сливками и вливают туда немного бульона, непрерывно помешивая, чтобы яйца не свернулись. Выливают яйца в бульон и варят 5-7 мин, размешивая и не доводя до кипения. Солят по вкусу. Густой соус разбавляют сливками, жидкий - выдерживают на огне еще несколько мин. Белое мясо разрезают на несколько кусков, обваливают в сухарях и обжаривают в кипящем жире до золотистого цвета. Сваренное в бульоне мясо пропускают через мясорубку, подогревают, поливают соусом до образования густой массы и кладут на середине подогретого блюда. Вокруг укладывают хорошо пропитанн ый сливочным маслом отварной рис, а по краям - кусочки обжаренного белого мяса вперемешку с ломтиками поджаренного до хруста сала. Отдельно подают оставшийся горячий соус.

Индейка с грудкой 250, лук репчатый 10, морковь 10, сельдерей 10, зелень пет ушки 5, чеснок 2, лавр, перец горошком, грибы сухие белые 40, яйцо 1 шт, вино сухое белое 30, сливки 30, сухари панировочные 5, жир для обжаривания 10, рис отварной

60, масло сливочн 10, сало-шпик, соль.

Картофель 'Анна'

Тоненькие ломтики очищенного картофеля натирают солью, перцем и укладывают кольцами в несколько слоев на дно сковороды. Каждый слой сбрызгивают маслом. Сковороду накрывают крышкой и ставят на 30 мин в сильно нагретый жарочный шкаф. После этого картофель переворачивают, как это делают с пирогами, и держат в жарочном шкафу без крышки еще 5 мин.

Картофель 250, масло сливочное 15, перец молотый черный по вкусу, соль.

Картофель 'Дофине'

Нарезанный тонким кружочкми картофель, соль, перец, мускатный орех и половину положенного по норме тертого сыра кладут в блюдо, перемешивают. В керамическую посуду глубокую, натертую чесноком и смазанную маслом, выкладывают содержимое блюда, посыпают оставшимся сыром, кладут сверху кусочки сливочного масла и ставят в хорошо нагретый жарочный шкаф на 40-45 мин.

Картофель 250, яйцо 1/4 шт, молоко 50, сыр 50, чеснок 2, масло сливочное 15, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Картофель для гурмэ

Крупный ровный картофель моют, заворачивают в пергамент и пекут в жарочном шкафу до мягкости. Мякоть вынимают, разминают со сливочным маслом, мускатным орехом, солью и молотым черным перцем, кладут в глиняный горшок, заливают сметаной и ставят в жарочный шкаф на 10 мин.

Картофель 250, масло сливочное 10, сметана 40, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Котлеты 'Софи'

Порционные куски телятины сильно отбивают, посыпают солью, перцем и сбрызгивают лимонным соком. На каждую котлету кладут ломтик ветчины и половину сваренного вкрутую яйца, сворачивают мясо рулетом и перевязывают ниткой. Котлеты жарят на сливочном масле 10 мин, потом добавляют сливки, закрывают сковороду крышкой и ержат на огне еще 5-7 мин.

Телятина 150, ветчина 20, яйцо 1 шт, масло сливочное 10, сок лимонный 3, сливки 15, перец, соль.

Молоки в белом вине

Молоки, вынутые из свежей рыбы, промывают, укладывают в смазанную сливочным маслом форму, накрывают ломтиками помидоров, посыпают лимонной цедрой, солью, перцем душистым (горошком), петрушкой, кусочками сливочного масла,

заливают белым вином, добавляют хлебные пшеничные крошки, закрывают крышкой и ставят на 10 мин в хорошо нагретый жарочный шкаф.

Молоки свежие 125, помидоры 30, цедра лимонная 2, вино белое 25, масло сливочное 10, крошки хлебные 10, перец душистый горошком, зелень петрушки 3, соль.

Паштет из говяжьей печени по-домашнему

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варят до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все вместе пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, коньяк и растирают. Массу кладут в форму, накрывают сверху ломтиками сви ого сала, закрывают промасленной бумагой; форму ставят на противень с горячей водой и помещают в горячий жарочный шкаф на 1,5 часа. Охлаждают паштет в форме, выкладывают на блюдо и нарезают тонкими ломтиками.

Печень говяжья 1000, грудинка свиная копченая 250, чеснок 3, лук репчатый 50, перец молотый черный 2,5, коньяк 80, сало 40, соль 10.

Пирожное 'Наполеон'

Сладкое сдобное тесто делят на три части и раскатывают в пласты толщиной 0,5-0,7 см. Нарезают квадраты 7,5х7,5 см, накалывают их и выпекают на противне в сильно нагретом жарочном шкафу до тех пор, пока они не подрумянятся. Готовность теста можно определить, подняв квадрат за один из углов. Остывшие квадраты намазывают заварным кремом или взбитыми сливками, или клубничным вареньем и укладывают стопкой в три слоя. Пирожное посыпают сахарной пудрой и подают к столу, разрезав на куски.

Для теста: мука пшеничная 1000, масло сливочное 500, соль 5, вода холодная 250; для крема: мука 100, сахар-песок 200, крахмал 100, яйца (желтки) 6 шт, молоко 750, сахар ванильный 5.

Помидоры со сливками

Со спелых ошпаренных помидоров снимают кожицу. Кладут их целиком в салатник, солят и заливают сливками, смешанными с зеленью петрушки.

Помидоры мелкие 80, сливки (20%) 20, зелень петрушки 3, соль.

Рыба в тесте

Муку соединяют с солью, сырыми яичными желтками и пивом, добавляют растопленное сливочное масло и вымешивают тесто. Яичный белок, взбитый до образования пену, вводят в тесто. Отварную или припущенную рыбу режут на кусочки, посыпают ме ко нарезанным зеленым луком и душистым перцем и обмакивают в тесто. Кусочки рыбы, покрытые тестом,

обжаривают в кипящем жиру, вынимают через 1-2 мин и выкладывают на бумагу, чтобы жир стек. Подают только в горячем виде.

Рыба 150, мука пшеничная 100, яйцо 1 шт, пиво 100, масло сливочное 10, масло растительное рафинированное 20, лук зеленый 5, перец душистый горошком 1, соль.

Салат бакер

Горчицу, уксус, оливковое масло взбивают и заливают полученной заправкой мелко нарезанную зелень и корни сельдерея. Выдерживают один час, а затем добавляют арезанные ломтиками ветчину, маринованные грибы, яблоки и осторожно перемешивают с майонезом. Смесь укладывают в салатник и украшают дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

Горчица готовая 5, уксус 5, масло оливковое 10, сельдерей 30, зелень сельдерея 5, ветчина 10, грибы маринованные 10, яблоки 20, майонез 15, картофель 30, свекла 30, зелень петрушки 5.

Салат из макарон с ветчиной

Макароны отваривают в соленой воде, откидывают на сито и охлаждают. Томат-пасту смешивают с майонезом, поливают этим соусом макароны и хорошо перемешивают. Макароны выкладывают в салатник, посыпают пропущенной через мясорубку ветчиной и украшают маслинами

Макароны 60, томат-паста 10, майонез 30, ветчина 40, маслины 10, перец, соль.

Салат летний по французски

У помидоров срезают верхнюю часть и ложкой вынимают сердцевину. Сваренное вкрутую яйцо разрезают на половинки и вынимают желток. Из желтков, вымоченного в молоке хлеба, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, мякоти маслин делают фарш и заполняют этим фаршем пустоты в белке. Мелко нарезают свежие огурцы, морковь, редис, ветчину, креветки (крабы или раки) и этой смесью наполняют помидоры. Сверху кладут нафаршированные половинки яиц. Листья зеленого салата и зеленый перец нарезают узкими полосками и на слой зеленой массы укладывают помидоры. Сверху на яйцо кладут крест-накрест полоски филе кильки.

Яйцо 1 шт, хлеб белый 15, молоко 25, помидоры 120, зелень петрушки и укропа 5, маслины 5, огурцы свежие 20, морковь 20, редис 25, креветки 50, ветчина 10, филе кильки 5, перец зеленый 20, салат зеленый 10.

Салат острва барба с крабами и грибами

Отварной картофель, зеленый или красный перец, ветчину,

крабы перемешивают и посыпают черным перцем и солью. Взбивают в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока, заливают ею овощи, ветчину и крабы, кладут нарезанные на мелкие ломтики отварные грибы, маслины и снова перемешивают.

Картофель 100, перец сладкий 20, ветчина 15, крабы 50, свежие шампиньоны или елые грибы 15 (или грибы белые сушеные 5), маслины 5, масло оливковое или кукурузное 10, сок лимонный 5, перец молотый черный, соль.

Сельдь запеченная

Очищенную и выпотрошенную свежую сельдь фаршируют картофельным пюре, заправленным черным молотым перцем и мускатным орехом. Затем тушку обертывают листом смазанного маслом пергамента, кладут на решетку и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Сельдь 150, картофель 150, масло сливочное 10, молоко 10, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Суп 'Сен-Жермен' из зеленого горошка

Зеленый горошек (4/5 положенной нормы), мелко нарезанный салат, зеленый лук, сахар, соль и черный перец молотый заливают куриным бульоном, ставят кастрюлю на огонь, дают закипеть и варят на слабом огне 30 мин. Бульон сливают, горошек п отирают на сите и вводят обратно в бульон, добавив сливочное масло. Кипятят на слабом огне еще 5-10 мин, кладут оставшийся зеленый горошек и подают.

Горошек зеленый 100, салат 10, бульон 250, лук зеленый 10, масло сливочное 10, перец молотый черный, сахар, соль.

Суп луковый по-парижски

Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают в сотейнике на сливочном масле до ко ичневого цвета, добавляют в него, размешивая, муку, а затем мясной бульон, лавр, молотый черный перец и варят на слабом 30 мин. Вынимают лавр и солят по вкусу. Подсушивают на сильном огне без масла тонкие ломтики свежего белого хлеба. Наливают суп в суповую чашку, кладут в нее ломтик хлеба, посыпают его тертым сыром, накрывают крышкой и ставят в теплый жарочный шкаф на несколько мин, чтобы сыр растопился.

Лук репчатый 120, масло сливочное 10, мука пшеничная 5, бульон 250, хлеб белый 20, лавр, перец молотый черный, соль.

Суп по-королевски

Мясо только что поджаренного цыпленка отделяют от костей, кладут в кипящий бу ьон и варят на слабом огне 15-20 мин. Затем мясо вынимают, охлаждают и пропускают через мясорубку вместе с миндалем и замоченным в бульоне белым хлебом. Добавив

несколько ложек бульона, мясо протирают через сито в кастрюльку с бульоном и подогревают. При подаче кладут в тарелку ломтик обжаренного на сливочном масле белого хлеба.

Цыпленок 80, бульон 250, миндаль 5, хлеб белый 25.

Суп по-нормандски

Мелко нарезанные репу, морковь, зеленый лук обжаривают на сливочном масле, заливают бульоном, добавляют картофель и варят на слабом огне. Когда картофель станет мягким, добавляют в суп кипящее молоко, сметану, сливочное масло и подают.

Репа 20, морковь 20, лук зеленый 20, картофель 80, масло сливочное 10, бульон 200, молоко 25, сметана 25

Суп-пюре с чесноком

Мелко нарезанный чеснок обжаривают в кастрюле на гусином жиру, не давая подрумяниться, до мягкости, вливают бульон или воду, кладут молотый черный перец, соль, мускатный орех, доводят до кипения и варят 15 мин. Затем бульон процеживают, а чеснок протирают через сито и соединяют с бульоном. Взбивают яичные желтки с оливковым маслом и вливают в них тоненькой струйкой, непрерывно помешивая, немного горячего бульона, затем яичную массу выливают в бульон, размешивают и подогревают, не доводя до кипения. При подаче в тарелку кладут 1-2 тонких ломтика белого хлеба, накрытых зажаренными на сковороде белками, и заливают супом.

Сало гусиное 10, чеснок 10, бульон или вода 350, хлеб белый 20, яйцо 1шт, пе ец молотый черный, орех мускатный по вкусу, масло оливковое 10, соль.

Уха по-марсельски

Мелко нарезанный репчатый лук слегка поджаривают на оливковом масле. Добавляют мелко нарезанные помидоры и смесь укропа, петрушки, чеснока, лавра, перца душистого горошком и шафрана. После этого вводят картофель, нарезанный ломтиками, и сверху кладут очищенную рыбу. Выдержав некоторое время содержимое кастрюли под крышкой, вливают кипяток, ставят кастрюлю на сильный огонь и кипятят 15-20 мин. Затем, вынув рыбу, добавляют в бульон немного муки, обжаренной в оливковом масле. Ломтики хлеба кладут в тарелку, заливают бульоном, кладут на них куски рыб, укладывают вокруг картофель, а гущу, содержащуюся в бульоне, протирают и добавляют в тарелку вместе с остатком бульона.

Рыба морская 250, масло оливковое (или иное рафинированное) 10, лук репчатый 20, помидоры 30, картофель 50, петрушка 3, укроп 3, лавр, чеснок 3, перец душист й горошком 0,1, шафран 0,1, соль

Фондю франш-контэ (блюдо из яиц с сыром и вином)

Сухое белое вино выварivают с чесноком, пока не выпарится половина первоначального обьема, процеживают и охлаждают. Яйцо смешивают с сыром, разогретым сливочным маслом, черным молотым перцем и вываренным вином, солят по вкусу, выливают в глиняный горшок, ставят на слабый огонь и подогревают до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию полужидкой каши. Подают к столу в горшке вместе со свежим обжаренным хлебом.

Яйца 2 шт, масло сливочное 15, чеснок 3, вино натуральное белое 30, сыр 50, перец молотый черный, соль.

Чехословацкая кухня

Баклажаны, жареные в кляре

Баклажаны очищают от кожицы и нарезают ломтиками. Из яиц, муки и молока готовят кляр. Ломтики баклажан солят, обмакивают в кляр и жарят в разогретом жире. Подают блюдо горячим с картофельным пюре.

Баклажаны 100, яйцо 1/2 шт, мука 20, молоко 25, масло растительное 20, соль.

Запеканка из рыбы

Рыбу нарезают порционными кусками, сбрызгивают уксусом, солят и кладут в хорошо смазанный сотейник. Из молока, яиц и муки готовят жидкое тесто и заливают им рыбу. Сотейник ставят в горячий жарочный шкаф на 30 мин.

Рыба 100, мука 10, яйцо 1/4 шт, молоко 25, масло растительное 10, уксус 5, соль.

Карловарский рулет (жаркое из телятины с пикант. фаршем)

Мякоть телятины надрезают таким образом, чтобы, отбив, получить большой кусок, отбивают, солят, покрывают тонкими ломтикми салашпик, вареного копченого мяса и ветчины, и смазывают поджареными на масле взбитыми яйцами (предварительоно их остудив), сверху посыпают мелко нарезанными огурцами. Затем мясо сворачивают, улет перевязывают ниткой, обжаривают с обеих сторон на горячей сковороде и вливают воду; периодически поливая мясным соком, жарят в жарочном шкафу 1-1,5 часа. Образовавшийся при жаренье сок заправляют мукой. Подают с отварным или жареным картофелем, рисом, тушеными овощами,салатом.

Телятина 200, сало-шпик 20, мясо копченое или ветчина 20, масло сливочное 15, огурцы соленые 30, яйцо 1 шт, мука 5, соль.

Кнедлики булочные

Дрожжи растирают, смешивают с мукой, добавляют разболтанные в молоке желтки, соль и вымешивают тесто мягкое до тех пор, пока оно не станет отставать от веселки. Готовое тесто посыпают мукой и ставят в теплое место. Перед самой варкой в

тесто вводят поджаренные кубики булки и формуют на доске продолговатые хлебцы 20х5 см. Хлебцы опускают в кипяток и варят 15-30 мин. Если тесто готовят не на дрожжах, а на соде, то ее смешивают с небольшим количеством муки и вводят в уже отстоявшееся тесто.

Мука 100, желток 1/5 шт, молоко 50, дрожжи 1 (или сода 0,5), булка 30, соль.

Кнедлики из вареного картофеля

Картофель, отваренный 'в мундире' накануне, измельчают на терке или мясорубке, перекладывают на доску, засыпают мукой, солят и делают посредине углубление, куда вливают яйца и уксус. Замешивают тесто, формуют продолговатые или круглые, величиной с яблоко, кнедлики, опускают их в подсоленный кипяток и варят 15-20 мин, следя чтобы они не пристали ко дну.

Картофель 180, мука 70, яйцо 1/2 шт, уксус 5, соль 2.

Кнедлики из сырого картофеля

Очищенный картофель измельчают на мелкой терке, часть сока сливают. Добавляют соль, смоченной в воде ложкой формуют небольшие кнедлики, опускают их в подсоле ный кипяток и варят 6-8 мин, осторожно помешивая лопаткой. При подаче поливают растопленным свиным салом с поджаренным луком. Отдельно подают квашеную капусту.

Картофель 200, яйцо 1/4 шт, мука 60, сало 10, соль 2.

Кнедлики творожные

Сливочное масло растирают с желтками, солят, добавляют протертый через сито творог и манную крупу, замоченную в молоке. Вымешивают жидковатое тесто, в кото ое под конец вводят взбитые белки. Из теста разделывают продолговатый хлеб, кладут его в смазанную жиром салфетку, концы которой нетуго перевязывают, опускают в кипяток и варят. Готовый кнедлик перекладывают на доску и нарезают ломтиками. При подаче посыпают мелкими белыми гренками и поливают растопленным сливочным маслом.

Творог 100, яйцо 1 шт, масло сливочное 15, крупа манная 60, соль.

Ливер на сметане

Ливер (без гортани) варят с кореньями и специями. Пассеруют репчатый лук, добавляют муку и готовят белую луковую заправку, затем разводят ее отваром из ливе а с кореньями, размешивают, чтобы не было комочков, и кипятят. В приготовленный соус кладут нарезанный крупной соломкой ливер и снова варят. Под конец вливают сметану и дают блюду прокипеть. На гарнир подают кнедлики, картофель, рис.

Ливер телячий 150, лук репчатый 40, морковь 15, петрушка

10, масло сливочное 10, мука 10, сметана 25, лавр, перец душистый горошком 0,1, сок лимонный 3, соль.

Перец стручковый, тушеный с помидорами

Перец нарезают соломкой и тушат в жире с луком до мягкости, добавляют ломтики помидоров, черный перец и доводят до готовности помидоров. Затем вливают яйца и прогревают, непрерывно помешивая, до тех пор, пока белок не загустеет. Подают с хлебом и соленой манной кашей.

Перец стручковый зеленый 50, помидоры 80, масло растительное 10, лук репчатый 25, яйцо 1 шт, перец молотый черный, соль.

Печень гусиная, тушеная с рисом

Печень нарезают кубиками и тушат несколько мин с луком и жиром (можно также и со свежими грибами). Отдельно тушат рис с гусиным жиром, затем смешивают его с печенью и тушат до полной готовности. При подаче рис посыпают тертым сыром. Мож о также положить в рис вареную, разобранную на кочешки цветную капусту или тушеный зеленый горошек и тушеную морковь.

Печень гусиная 50, жир гусиный 10, лук репчатый 10, грибы свежие 20, рис 40, масло сливочное 10, сыр 5, соль.

Помазанка из яиц

а. Сваренные вкрутую яйца мелко рубят, добавляют мелко нарезанную ветчину, кол асу, копченое мясо, все это соединяют со взбитым маслом или майонезом и приправляют лимонным соком.

Яйцо 1 шт, ветчина, колбаса, мясо копченое 30, майонез 15, сок лимонный 3, соль.

б. Сваренные вкрутую яйа пропускают через мясорубку вместе с салом-шпик, солят и перчат. Полученную массу намазывают на хлеб и посыпают луком.

Яйцо 1 шт, сало-шпик 30, перец молотый черный, лук зеленый 5, соль.

в. Сваренные вкрутую яйца мелко рубят, соединяют с майонезом, мелко нарезанными солеными грибами и нашинкованным корнем сельдерея и все перемешивают.

Яйцо 1 шт, сельдерерй (корень) 5, грибы соленые 5, майонез 15.

Прейт (блюдо типа кровянки)

Крупную перловую крупу промывают и варят в подсоленной воде с куском свиного сала. Жирную свинину пропускают через мясорубку или нарезают небольшими ку иками, вытапливают из нее жир и поджаривают на нем мелко нарубленный лук. Молотое мясо соединяют с луком и смешанной с кровью кашей, солят,

приправляют и, часто помешивая, тушат (или выдерживают в жарочном шкафу) до тех пор, пока кровь не потемнеет. Подают с картофелем и квашеной капустой.

Кровь свиная 200, крупа перловая 40, лук репчатый 30, свинина жирная (грудинка) 20, сало свиное 10, чеснок 3, майоран, перец молотый черный, соль.

Пучалка (блюдо из гороха)

Горох замачивают в воде до тех пор, пока зерна не прорастут. Быстро обжаривают в жире. Подают, посыпав сахаром или солью.

Рожничи (жареное мясо)

Свиное мясо нарезают поперек волокон небольшими ломтиками, слегка отбивают, солят. Каждый ломтик смазывают растительным маслом и жарят на решетке или слегка смазанной сковороде по 3 мин с обеих сторон. Подают на стол с ржаным хлебом, посыпав мелко нарубленным луком.

Свинина 150, масло растительное 10, хлеб ржаной 50, лук репчатый 25, соль.

Салат пражский

Жареную телятину и свинину, соленые огурцы, репчатый лук, яблоки и стручковый перец нарезают тонкими ломтиками и соломкой, сбрызгивают лимонным соком или уксусом и заливают майонезом.

Телятина жареная 30, свинина 30, огурцы соленые 30, лук репчатый 20, перец сладкий стручкоый 20, яблоки 25, уксус или кислота лимонная 5, майонез 30.

Суп из булочек

Черствые булочки нарезают ломтиками, поджаривают на сливочном масле, заливают овощным отваром, солят и варят; когда мякоть разварится, ее протирают через ду шлаг и вводят в суп. При подаче блюдо заправляют молоком с желтком и посыпают зеленью петрушки и тертым сыром.

Отвар овощной 300, булочки 100, масло сливочное 10, молоко или сливки 25, яйцо (желток) 1/3 шт, зелень петрушки 5, сыр тертый 5, соль.

Суп из копченого мяса

Копченое мясо тщательно промывают (слишком соленое мясо вываривают), заливают кипятком, закладывают нарезанные коренья, капусту и варят до готовности. Готовое мясо вынимают из кастрюли, коренья протирают через дуршлаг и кладут обратно в бульон, предварительно заправив его манной крупой. Суп прогревают и заправляют молоком, смешанным с желтком. В тарелку кладут мясо и при подаче посыпают зеленым луком.

Вода 300, мясо копченое 100, капуста савойская, брюссельская или цветная 25, морковь 15, лук репчатый 15,

петрушка или сельдерей 10, крупа манная 10, молоко 10, яйцо (желток) 1/3 шт, лук зеленый 5.

Суп из молотой говядины

Пропущенную через мясорубку говядину заливают холодной водой и варят 30 мин. Затем кладут нарезанные спассерованные коренья, соль и варят еще 5-10 мин. В готовый суп кладут мелко нарезанную зелень петрушки.

Вода 300, говядина 80, лук репчатый 20, сельдерей (корень) 10, жир костный или говяжий 5, зелень петрушки 5, соль.

Сыр жареный

Толстые ломтики сыра панируют в сухарях, кладут на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и быстро обжаривают на сильном огне (слишком твердый сыр предварительно смачивают в молоке). Поджаренный сыр посыпают зеленью петрушки и подают с картофельным пюре.

Сыр 80, сухари панировочные 10, масло сливочное 10, зелень петрушки 5, пюре ка тофельное 100.

Шкубанки (крокеты из картофеля)

Очищенный картофель крупно нарезают, заливают кипятком, варят до полуготовности и, слив воду, разминают; делают в массе несколько углублений, засыпают их мукой и вливают примерно половину слитой воды. Кастрюлю накрывают крышкой и выде живают на слабом огне 15-20 мин. Затем воду сливают, картофель с мукой тщательно разминают, размешивают и солят по вкусу. Из полученной крутой массы вырезают смоченной в жире ложкой шкубанки и укладывают на тарелку, поливая растопленным салом. При подаче обсыпают сахаром и молотым маком или же тертым сыром, или творогом.

Картофель 200, мука 30, сало свиное 20, мак 5, сахар 5, соль 2.

Чечено-ингушская кухня

Жижиг-галныш (галушки с мясом)

Баранину или говядину отваривают большим куском (весом 1,5-2 кг) и нарезают кусочками по 30-40 г, муку заваривают кипятком, замешивают галушки, отваривают их в бульоне, укладывают на тарелку и покрывают мясом. Отдельно подают чеснок, растертый с солью и разведенный жирным бульоном, и мясной бульон.

Баранина 150 или говядина 160, мука (кукурузная или пшеничная) 160, чеснок 50, специи, соль.

Птица по-чечено-ингушски

Порционные куски вареной птицы кладут в кастрюлю с пассерованным луком, заливают молоком, солят, перчат и тушат 20-25 мин. Пресное тесто разделывают на длинные полоски,

нарезают ромбики и придают им округлую форму. Галушки отваривают в ульоне. Порционный кусок птицы поливают молочным соусом, посыпав зеленью. Отдельно подают галушки. В бульоной чашке подают бульон, заправленный прокипяченным молоком и черным перцем.

Птица 140, мука кукурузная или пшеничная 160, лук репчатый 60, масло сливочное 20, молоко 50, специи, зелень, соль.

Чепалгаш (пирожки с творогом)

Муку смешивают с водой и кефиром, добавляют соль, соду и замешивают мягкое тесто. Раскатывают лепешки, на середину каждой кладут фарш из творога, смешанного с яйцом и солью, формуют изделия в виде пончиков и запекают на сковороде. Горячие пышки смачивают теплой водой, разрезают на 4 части и при подаче поливают растопленным маслом

Мука 100, творог 75, вода 10, кефир 10, яйцо 1/4 шт, масло сливочное 10, сода, соль.

Чилийская кухня

Осетрина, жареная на решетке

Филе осетра нарезают на порционные куски, солят по вкусу, посыпают черным перцем, обмакивают в растопленное сливочное или растительное масло и жарят на ешетке. На гарнир подают жареный картофель, ломтик лимона и отдельно томатный соус.

Осетрина 220, масло сливочное или растительное 10, перец молотый черный 0,2, лимон 1/5 шт, соус томатный 50, картофель 200, соль.

Суп из зеленой фасоли

Очищенную, промытую и нарезанную мелкими кусочками зеленую фасоль заливают водой, солят и варят. Пассерованные на оливковом масле репчатый лук, муку, красный перец и очищенные от кожицы помидоры вводят в суп за 10-15 мин до готовности. Суп заправляют кислым молоком, сырым яйцом, зеленью петрушки, укропа, мяты, чер ым молотым перцем и лимонной кислотой по вкусу.

Фасоль зеленая 100, масло оливковое 25, лук репчатый 10, мука 5, помидоры 20, молоко кислое 30, яйцо 1/2 шт, перец молотый красный 0,5, перец молотый черный 0,2, зелень петрушки 3, укроп 3, мята 1, соль.

Уха из угря

Угря очищают и нарезают кусочками по 5 см длиной. Нарезанный лук, сладкий перец и мелко нарезанный чеснок пассеруют в оливковом масле, добавляют томат-пасту, вино, зелень в пучке, все заливают водой, кладут рыбу, солят, перчат и варят на слабом огне полчаса.

Угорь 180, лук репчатый 40, чеснок 2, перец сладкий стручковый 40, масло растительное 30, томат-пюре 15, вино сухое белое 80, вода 200, зелень петрушки и укропа 20, перец молотый черный, соль.

Чувашская кухня

Какай-шурпи (суп из субпродуктов)

Обработанные сырые субпродукты, нарезанные кусочками, заливают холодной водой, проваривают 40-50 мин, добавляют нарезанный кубиками картофель, репчатый лук и доводят до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Ноги говяжьи или свиные 55, сердце 50, печень 25, легкие 50, лук репчатый 50, убец 40, картофель 85, лук зеленый 10, специи, соль.

Колбаса домашняя по чувашски

В кипящую подсоленную воду кладут баранье сало, рубленый репчатый лук, пшенную или рисовую крупу и варят до полуготовности. Этой массой наполняют обработанные кишки. Колбасы отваривают до готовности. Подают в горячем виде.

Лук репчатый 50, крупа пшенная 200, сало свиное или баранье 150, кишки 300, вода 360, соль.

Окрошка по-чувашски

В простквашу, разбавленную кипяченной холодной водой, кладут нарезанные соломкой свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук, сахар и соль. Подают охлажденной с отварным мясом, нарезанным мелкими кусочками, посыпав зеленым луком и укропом.

Простква ша 200, вода 150, говядина отварная 25, огурцы свежие 90, лук зеленый 40, сахар 5, укроп 4, соль.

Пирог рыбный

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями промытый рис, репчатый лук и на езанную свежую рыбу. Начинку солят, перчат, покрывают слоем теста, края защипывают. Испеченный пирог смазывают сливочным маслом.

Для теста: мука 460, сахар 20, дрожжи 15, жир 15, яйцо 2 шт, соль; для начи ки: рис 50, рыба 400, лук репчатый 40, перец, соль 5.

Пирог со щавелем

Перебранный и промытый щавель нарезают мелкой соломкой или рубят, заправляют маслом, сахаром, солью и припускают в собственном соку. С полученной начинкой формуют пирог полукруглой формы, смазывают его маслом и выпекают.

Для теста: мука 415, дрожжи 10, яйцо 2шт, жир 10, соль 5; для начинки: щавель 850, сахар 100, масло 50, соль 6.

Пирожки с солеными огурцами

Дрожжевое тесто раскатывают в тонкие лепешки, на середину кладут начинку. Тесто защипывают, придавая изделиям форму полумесяца. Пирожки ставят на расстойку, через 10-15 мин смазывают льезоном и выпекают. Готовые пирожки смазывают маслом. Начинку готовят так: соленые огурцы, удалив семена, нарезают кубиками, жарят а сковороде до полуготовности, затем добавляют пассерованный репчатый лук и доводят до готовности.

Для теста: мука 415, сахар 40, маргарин 45, меланж 50, вода 110, соль 7; дл ачинки: огурцы соленые 450, лук репчатый 100, масло сливочное 75.

Рулет из желудка

Обработанный желудок наполняют фаршем, приготовленным из молотых субпродуктов, заправленных чесноком и перцем. Свернутое рулетом изделие перевязывают шпагатом и отваривают. Подают в горячем виде, нарезанным на порции.

Сердце 400, желудок 300, легкие 380, рубец 1000, перец молотый черный, соль.

Сладость

Из калины выжимают сок. Мезгу соединяют с солодом, массу кладут в глубокую толстостенную посуду и, добавив немного воды, томят под крышкой в жарочном шкафу о консистенции густого пюре. Перед подачей вливают сок калины.

Калина 100, солод 100, вода 30.

(Вместо солода можно использовать мед и сахар.)

Суп молочный с рыбой

Молоко разбавляют водой, кипятят, добавляют картофель,

отваривают до полуготовности, кладут обработанную и промытую свежую рыбу, доводят суп до готовности и заправляют сливочным маслом и солью.

Рыба свежая 145, картофель 215, молоко 250, масло сливочное 5, соль 3

Хуплу (пирог со свининой и картофелем)

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями начинку из сырой свинины, нарезанного мелкими кубиками картофеля, рубленого репчатого лука, продукты заправляют солью и перцем. Пирог защипывают, придавая форму полумесяца, и выпекают.

Мука 410, сахар 15, дрожжи 15, яйцо 2 шт, свинина 400, картофель 200, лук репчатый 100, перец, соль.

Шыртан (мясное изделие)

Обработанный бараний желудок наполняют сырой бараниной, нарезанной кусочками и заправленной чесноком, лавром, солью, отверстие зашивают, изделие натирают солью, кладут на противень швом вниз и запекают 3-4 часа до появления золотистой корочки. Подают в горячем виде. Для длительного хранения шыртан запекают повторно в теч 1,5 часов, охлаждают и вновь запекают 1 час. При такой обработке блюдо можно долго хранить в прохладном месте.

Желудок бараний 500, баранина 1950, чеснок 10, перец, лавр, соль.

Шведская кухня

Гласмэстарсиль ('Селедка стекольщика')

Сельдь вымачивают 12 часов в воде, а затем нарезают ломтиками толщиной 2-3 см. Воду кипятят с сахаром и уксусом и охлаждают. Сельдь укладывают в стеклянную, фаянсовую или эмалированную посуду, добавляют нарезанные кольцами лук и мо ковь, черный перец горошком, горчичные семена, лавр, имбирь, все это заливают маринадом и оставляют на холоде в течение 2 дней.

Сельдь 120, лук репчатый 30, морковь 20, перец черный горошком 2, семена горчичные 2, лавр 0,5, имбирь 0,5; для маринада: уксус (3%) 60, вода 60, сахар 30.

Елебрад (суп из пива)

В пиво кладут лимонную корку и доводят его до кипения. Муку разводят в холод ом молоке, вливают болтушку в пиво и приправляют суп сахаром и солью. Яйцо смешивают с мукой, добавляют немного молока: разболтав, вливают эту жидкость в суп. Кипятят в течение 5 мин и снимают с огня. Взбивают с несколькими ложками супа яичный желток и вводят заправку в готовый суп.

Пиво 500, сахар 10, мука 10, яйцо 1/2 шт, молоко 10, желток

1/2 шт, корка лимона или имбирь, соль.

Курица по-шведски

Тушку курицы солят изнутри и снаружи, кладут в кастрюлю с маслом, ставят в жа очный шкаф, румянят со всех сторон и вынимают. В это же масло добавляют нарезанный ломтиками, прокипяченный и отцеженный лук, пассеруют его, вводят муку, также пассеруют, затем вливают сметану или кислое молоко, бульон и хорошо размешивают. Курицу кладут в соус, тушат до мягкости и вынимают. Соус пропускают через сито и заправляют сливочным маслом и соком лимона. На гарнир - плов из риса или омашняя лапша, отдельно подают зеленый салат.

Курица 220, масло сливочное 20, лук репчатый 30, мука 10, сметана или молоко кислое 100, рис 60, салат 10, соль.

Макрель жареная

Филе макрели отсушивают в салфетке, обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях, солят и жарят на умеренном огне в маргарине до золотистого цвета. Отдель о готовят соус: молоко смешивают с майонезом и мелко нарезанными каперсами, оводят до кипения. Полученным соусом заливают рыбу. При подаче посыпают мелко нарезанным лимоном.

Макрель 150, яйцо 1/2 шт, сухари 5, маргарин сливочный 10, соус 50, лимон 1/10 шт; для соуса: молоко 50, майонез 10, каперсы 5, соль.

Макрель отварная

Рыбу потрошат, промывают, нарезают крупными кусками, заливают кипятком, солят, перчат, добавляют уксус, лавр и варят на слабом огне 8-10 мин, затем быстро охлаждают в том же отваре. К отварной макрели подают соус хрен с уксусом.

Макрель 150, уксус 10, лавр 0,5, перец душистый горошком 0,5, соус хрен с уксусом 20, соль.

Тефтели мясные по-шведски

Крошку кукурузных хлопьев смешивают с яйцом, мясом, молоком и приправляют солью, черным молотым перцем, мускатным орехом, измельченным чесноком. Из полученной массы делают небольшие тефтели и обжаривают их на сковороде. В сотейник вс пают муку, слегка поджаривают ее на предварительно разогретом свином жире, разво ят бульоном, молоком, солят и варят, непрерывно помешивая. Тефтели тушат в соусе, не доводя до кипения, 15-20 мин. Перед подачей на стол обильно посыпают петрушкой.

Крошка кукурузных хлопьев 10, фарш говяжий 80, яйцо 1/2 шт, перец молотый черный 0,1, орех мускатный 0,1, чеснок 1, молоко 20, соль 2; для соуса: жир свиной 10, мука 5, бульон 50, молоко 25.

Швейцарская кухня

Картофель 'Дипломат'

Картофель нарезают кружочками, обжаривают на масле до полуготовности и солят. Полуобжаренными кусочками обкладывают дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки перемешивают с тертым сыром и мелко нарубленными вареными грибами. Смесь выкладывают в форму, прижимают сверху, чтобы образовалась компактна масса, и запекают в жарочном шкафу.

Картофель 250, масло сливочное 30, сыр 30, грибы свежие 30, соль

Поджарка картофельная по-швейцарски

Сваренный 'в мундире' картофель охлаждают, очищают, стругают на терке соломкой. Сало-шпик, нарезанное мелкими кусочками, вытапливают на слабом огне. Всыпают в сковороду картофель, хорошо перемешивают с салом, заправляют солью и мускатным орехом, вливают молоко и сливки, снова перемешивают и накрывают сковороду миской. Через 15 мин опрокидывают содержимое сковороды в миску румяной корочкой кверху. Поджарку можно залить яйцом и посыпать тертым сыром.

Картофель 200, шпик копченый 50, сливки 30, молоко 30, орех мускатный, соль.

Фондю (блюдо из сыра)

Вино вливают в глиняный горшок, натертый изнутри чесноком, медленно нагревают. Тертый сыр растаплиавают в вине при непрерывном помешивании (мешать лучше не к угами, а восьмерками). Увеличивают огонь и дают жидкости закипеть. Добавляют азведенный в воде крахмал, заправляют мускатным орехом, перцем и вливают виш евку. Подают в том же горшке горячим с гренками.

Сыр швейцарский 120, чеснок 2, вино натуральное белое 120, крахмал 5, вишневка 10, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Яичница по-швейцарски

В приготовленную на водяной бане яичницу кладут нарезанный мелкими кусочками швейцарский сыр. Подают блюдо горячим.

Яйца 2 шт, масло сливочное 20, сливки или молоко 30, сыр швейцарский 40.

Яйца 'Философ'

Мозги варят в подсоленной и слегка подкисленной воде, нарезают, припускают с маслом, перчат, выкладывают на сковороду, смазанную сливочным маслом, заливают яйцами и запекают в жарочном шкафу. На каждое готовое яйцо кладут

медальончик ихз мозга, а на него - кусочек гриба и в таком виде подают.

Яйца 2 шт, масло сливочное 25, мозги 40, грибы 5, перец молотый черный, соль.

Шотландская кухня

Гуляш из сельди по-шотландски

Из филе сельди удаляют кости, сбрызгивают его соком лимона и нарезают кубиками. Лук мелко рубят, посыпают мукой и обжаривают, затем добавляют немного воды, соль, молотый красный перец и тушат 10-15 мин до получения густого соуса. В соус кладут кубики сельди, зелень петрушки и кипятят на слабом огне до готовности.

Сельдь свежая 150, лук репчатый 80, мука 20, перец молотый красный, сок лимо а, зелень петрушки, соль.

Пеламида, припущенная в белом вине

В кастрюлю кладут куски пеламиды, нарезанные ломтиками, морковь, корень сельдерея, лук, а также сливочное масло и зелень, солят, вливают белое вино по вкусу и рыбный бульон и припускают на слабом огне под крышкой 25-30 мин. На гарнир по ают отварные и политые маслом морковь, корень сельдерея и свежие грибы. Рыбу укладывают на блюдо, украшают гарниром и поливают соусом, образовавшимся при тушении. Соус готовят так: жидкость, образовавшуюся при тушении, сгущают крахма ом, заправляют сливочным маслом и процеживают через сито.

Суп из баранины по-шотландски

Баранину заливают холодной водой, дают закипеть, снимают пену, солят, кладут головку репчатого лука и варят на слабом огне в течение часа. Овощи, нарезанные мелкими кусочками, вводят в бульон вместе с предварительно ошпаренной и промытой перловой крупой и варят до готовности. Мясо вынимают и, удалив кости, снова закладывают в бульон. Лишний жир снимают, бульон солят, перчат и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Баранина 120, морковь 20, репа 20, сельдерей 25, лук репчатый 20, крупа пер овая 20, перец, зелень петрушки, соль.

Хлопья овсяные по-шотландски

Овсяные хлопья смешивают с мукой, тертым сыром, солью, водой, жиром и растирают. Затем, постепенно вливая молоко, замешивают тесто и раскатывают его в тонкий пласт. Блюдцем вырезают из теста круги, края их смазывают желтком и запекают на сковороде в жарочном шкафу.

Хлопья овсяные 90, мука 50, сыр тертый 30, желток сырого яйца 1, молоко 40, масло сливочное 50, сода, соль

Яйца по-шотландски

В смесь мелко рубленых анчоусов и пропущенной через мясорубку ветчины добавляют сухари, черный молотый перец и яйцо. Остальные яйца отваривают вкрутую, очищают, обваливают в подготовленной массе и обжаривают во фритюре. Затем каждое яйцо разрезают вдоль и подают на гренке.

Ветчина 150, анчоусы 3, яйца 5шт, сухари 15, перец черный молотый, масло астительное, соль.

Эквадорская кухня

Пунш креольский

Смешивают 3 части рома и 1 часть сахарного сиропа и подают с ломтиком лимона и кусочками льда.

Цыпленок по-пиратски

Филе и ножки цыпленка обжаривают до образования румяной корочки, заливают белым вином и мясным соком или куриным бульоном, добавляют ароматическую зелень и тушат до мягкости. На гарнир подают нарезанные соломкой и тушеные в масле свежие грибы, а также ветчину, маслины, фаршированные куриным мясом, тушеные в масле и поджаренные во фритюре небольшие яйца. Отдельно готовят рис. Подают так: на середину блюда кладут мясо с горошком, ветчиной и грибами, рядом с мясом распо агают маслины с начинкой. Цыпленка заливают соусом, в котором он тушился.

Цыпленок 220, масло сливочное 30, вино сухое белое 30, сок мясной или бульон куриный 40, ветчина 10, грибы свежие 30, маслины 50, фарш из куриного мяса 20, яйцо 1 шт, рис 50, петрушка, укроп 50, соль.

Эстонская кухня

Галушки из ячменной муки

Из молока, соли, муки, яиц и растопленного масла замешивают тесто. Разделывают галушки и отваривают их в мясном бульоне или в подсоленной воде. Подают в горячем виде к мясным блюдам или как самостоятельное блюдо. В последнем случае отдельно подают свежее или кислое молоко.

Молоко 125, яйцо 1 шт, масло сливочное 10, мука ячменная 100, соль.

Каша из гороха

Предварительно замоченный горох варят до полуготовности, кладут жир, картофель и доводят до готовности. Добавив молоко и соль, толченку прогревают и перемешивают.

Горох 60, маргарин столовый 15 или сало-шпик 25, картофель 70, молоко 50, соль.

Каша из ячменной муки

Из ячменной муки варят кашу. Подают со сливочным маслом. Отдельно подают молоко.

Молоко 200, мука ячменная 50, масло сливочное 10, соль 5.

Каша картофельно-крупяная с салом-шпик

Нарезанный кусками картофель кладут на дно кастрюли, засыпают крупой, затем вливают воду и варят до готовности. Горячую кашу толкут до получения однородной массы, подают со сливочным маслом и поджаренным на сале луком. Отдельно подают молоко.

Картофель 200, крупа ячневая 25, сало-шпик 20, лук репчатый 10, масло сливочное 10.

Каэракиле (овсяный кисель)

Крупу 'Геркулес' засыпают в теплую воду и ставят в теплое место на 12 часов. Затем процеживают и отжимают, кладут в жидкость соль, сахар и варят, помешивая, о консистенции густого киселя. Добавляют масло, выливают кисель на блюдо или в тарелку и охлаждают. Отдельно подают молоко.

Крупа 'Геркулес' 60, вода 240, сахар 5, масло сливочное 5, молоко 200, соль.

Коврижка из ячменной муки

Смешивают кислое молоко, кладут соль, сахар, тмин, сливочное масло, питьевую соду или дрожжи, всыпают ячменную муку и приготавливают тесто. Дрожжевое тесто в держивают 2-2,5 часа в тепле. Разделывают различные фигурки (по 50 г), смаз вают их молоком и выпекают в жарочном шкафу.

Молоко кислое 130, масло топленое или сливочное 10, сода питьевая 2 или дрожжи 4, мука ячменная 200, сахар 2, тмин 1, соль 2.

Мульги-капсад (свинина тушеная с капустой)

Свинину, нарезанную порционными кусками, посыпают солью, сахаром и укладывают в посуду слоями с капустой, пересыпая каждый слой перловой крупой. Заливают во ой и варят до готовности. Подают с отварным картофелем.

Свинина 145 (или сало-шпик 50), капуста квашеная 200, крупа перловая 20, сахар 2, картофель 200.

Мясо отварное с овощами

Мясо варят до полуготовности, затем добавляют морковь целиком, нарезанную омтиками брюкву, нарезанную секторами капусту, картофель целиком или нарезанный пополам, шинкованный лук, солят и варят до готовности. Мясо вынимают, нарезают на порции и подают вместе с овощами и отваром.

Свинина 150 или баранина 160, морковь 50, брюква 60, капуста 70, картофель 140, лук репчатый 30, соль 10.

Ножки свиные в желе

Свиные ножки рубят пополам и варят с добавлением соли, лука, моркови, корн петрушки и сельдерея. В конце варки

закладывают лавр и перец. Сваренные ножки кла ут в формы, заливают бульоном и ставят в прохладное место для застывания.

Ножки свиные 110, морковь 25, лук репчатый 25, петрушка (корень) 15, сельдерей (корень) 15, лавр 0,3, перец горошком 0,5, соль.

Ножки свиные с горохом

Ножки, отваренные в воде с солью и перцем, подают с вареным горохом и свиным салом.

Ножки свиные 220, горох 100, сало свиное 5, перец, соль.

Пирог ржаной со свининой

Готовят тесто из ржаной муки на закваске. Свинину нарезают мелкими кусочками, жарят, затем соединяют с толокном, солью, перцем и перемешивают. Тесто раскат вают в пласты толщиной 1-1,5 см. Кладут пласт на противень, на него ровным слоем подготовленную начинку, накрывают вторым пластом, края пирога защипывают и елают 2-3прокола. Смазав пирог молоком, выпекают в жарочном шкафу в течение 1 часа.

Для теста: мука ржаная 940, вода 460, закваска хлебная 100 или дрожжи 50, мука для подсыпки 65, соль 15; для начинки: свинина 450, толокно 250, перец; молоко 30, соль.

Ролль мопс (маринованная сельдь)

Филе вымоченной сельди сворачивают в трубочки, заливают теплым (30 градусов) маринадом и выдерживают в нем сутки.

Сельдь 1000, для маринада: лук репчатый 180, уксус (3%) 200, сахар 30, специи 0,2.

Суп из салаки с картофелем

Подготовленную рыбу нарезают (с костями) кусочками, отваривают и вынимают. В процеженный бульон закладывают картофель, соль и варят его до полуготовности, затем добавляют пассерованный лук, перец, лавр и доводят суп до готовности. При подаче в тарелку кладут рыбу и сметану.

Салака 135, картофель 200, лук 30, масло сливочное 10, лавр, перец горошком, сметана 10, соль.

Суп из свежего и кислого молока

Сырые яйца взбивают с кислым молоком, добавляют сахар, соль и, слегка помешивая, вливают смесь в кипящее свежее молоко. Подают в теплом виде.

Молоко свежее 400, молоко кислое 100, яйцо 1/4 шт, сахар 3, соль.

Суп молочный с горохом и перловой крупой

Замоченный горох и перловую крупу варят в воде без соли до готовности. Затем вливают молоко, кипятят, кладут соль и масло.

Горох лущеный 70, крупа перловая 20, масло сливочное 15, молоко 250, соль.

Суп молочный с клецками из ячменной муки

Из муки, яиц, молока, растопленного масла, соли и сахара замешивают тесто, разделывают клецки и варят их в чистом молоке или в молоке, разбавленном водой.

Молоко 350; для теста: мука ячменная 50, яйцо 1/2 шт, масло сливочное 10, мо око 20, сахар 5, соль.

Суп пивной (сладкий)

Яйца, взбитые с сахаром, смешивают с пивом и вливают смесь в горячее кипяченое молоко. Жидкость подогревают и заливают ею нарезанную кубиками булку. Подают в холодном виде.

Молоко 125, пиво 60, сахар 15, яйцо 12 шт, хлеб пшеничный 10

Суп черничный с клецками

Из черничного варенья и крахмала, разведенного водой, готовят суп. По вкусу добавляют лимонную кислоту. Клецки, приготовленные из муки или манной крупы, яиц, масла и сахара, заваривают в воде и кладут в суп при подаче.

Варенье черничное 60, вода 250, крахмал 4; для клецек: мука или крупа манна 20, яйцо 1/4 шт, масло сливочное 3, сахар 5.

Сыйр

Творог протирают через сито, вводят в кипящее молоко и подогревают на слабом огне до тех пор, пока он не станет тягучим, как резина, а молоко не загустеет. Полученную массу выливают на сито. В кастрюле растапливают сливочное масло, кладут в него творожную массу и подогревают, помешивая, 8-10 мин, затем добавляют взбитые яйца, соль, тмин, перемешивабют и выливают в глубокую посуду. Остуженный сыйр нарезают на порции по 100-150 г.

Творог 1200, яйца 2шт, масло сливочное 125, тмин 10, молоко 2400, соль 8.

Югославская кухня

Гуляш далматский

Рыбу очищают, удаляют кости, разрезают на куски, сбрызгивают соком лимона, солят и посыпают красным перцем. Зелень, мелко нарезанный репчатый лук, толченый чеснок, красный перец и несколько долек лимона обжаривают в большом количестве масла на сильном огне, осторожно смешивают с томатом-пюре, закладывают рыбу и тушат на небольшом огне до готовности. Перед подачей блюдо посыпают зеленью петрушки.

Рыба 250, зелень 50, лук репчатый 100, чеснок 5, томат-пюре 10, перец молотый красный, лимон 1/2 шт, соль.

Гуляш из фасоли по-сербски

Фасоль замачивают на ночь. Затем отваривают (не давая развариться) в подсоленной воде, добавив лавр. Репчатый лук

мелко рубят, слегка обжаривают в жире, добавляют красный молотый перец, томат-пюре, тмин, майоран, толченый чеснок и за ивают небольшим количеством фасолевого бульона. Копченые колбаски мелко нарезают, добавляют фасоль (без отвара), подготовленные специи и ставят тушить, незадолго до готовности фасоли введя нарезанный ломтиками маринованный перец. Подают с белым хлебом и отварным картофелем.

Фасоль 60, лук репчатый 50, колбаски копченые 100, жир свиной 30, томат-пюре 10, перец маринованный 30, чеснок 3, перец молотый красный, майоран, тмин, соль.

Гювеч по-белградски

Помидоры нарезают ломтиками и кладут в посуду. Перец, баклажаны и тыкву мелко нарезают, смешивают с мелко нарезанным луком, зеленью петуки и сельдерея и кладут в другую посуду. Все солят, печат, поливают оливковым маслом и дают немного постоять, чтобы овощи дали сок. Затем перекладывают половину помидоров в сотей ик, добавляют прочие овощи, сверху кладут нарезанное некрупными кусочками мясо, а на мясо - слой оставшихся овощей и промытый рис. Покрывают оставшимися поми орами, заливают двумя стаканами воды и остатками смеси растительного масла с овощным соком. Ставят в жарочный шкаф на слабый огонь и тушат до готовности.

Свинина 250, говядина 250, масло растительное 100, рис 50, помидоры 750, лук епчатый 180, баклажаны 150, перец сладкий болгарский 100, тыква 200, вода 400, зелень петрушки, сельдереря, укропа 50, перец молотый черный, соль.

Ражничи (шашлык по-югославски)

Мясо нарезают кусками (примерно 3х3 см), нанизывают на шпажки по 6 кусков попеременно свинину и телятину и жарят в шашлычнице на большом жару примерно 10 ми . Затем солят, перчат и подают дымящимся, с нарезанным кольцами луком и черным хлебом.

Свинина 100, телятина 100, лук репчатый 50, перец черный молотый, соль 3.

Рыба в горшочке по-охридски

Мелко рубленый лук обжаривают в жире, перекладывают в горшок, добавляют воду, красный молотый перец и сырой картофель, нарезанный ломтиками. Когда картофель станет мягким, закладывают томат-пюре, ломтики соленых огурцов, нарезанную ку иками рыбу, солят, вливают сливки, закрывают горшок крышкой и тушат в жарочном шкафу. Перед подачей посыпают зеленью.

Рыба морская (лучше ерш) 250, лук репчатый 50, масло сливочное или маргарин 20, картофель 80, томат-пюре 10, огурцы

соленые 40, сливки 50, вода 200, перец мо отый красный, зелень петрушки, укропа, соль.

Сазан по-гурмански

Большого сазана (или сома) очищают, моют, солят и с обеих сторон рыбы делают адрезы через каждые 3 см. Лук шинкуют, поджаривают в масле, солят и перчат. В каждый надрез на рыбе кладут немного лука, а оставшийся лук помещают на дно каст юли. Поверх лука укладывают рыбу и пекут в жарочном шкафу до готовности, затем поливают сметаной, смешанной с ложечкой красного перца, и зарумянивают. Подают на стол с отварным картофелем.

Рыба 150, лук репчатый 50, сметана 20, перец красный молотый, соль.

Телячья печень фаршированна

Печень надрезают посредине так, чтобы можно было вложить в нее фарш. Разогревают 10 г свиного или растительного жира, добавляют мелкие кусочки копченого сала, лук, зелень петрушки, сухари, все это прожаривают и охлаждают. Затем добавляют яйцо, сметану, перец, соль. Хорошо размешанный фарш кладут в печень и разрез зашивают. Печень кладут в кастрюлю, добавляют 50 г жира и пекут в умеренно нагретом жарочном шкафу около часа. Готовую печень солят, острым ножом нарезают на тонкие ломти, раскладывают их на на блюде и подают под собственным соусом. Гарнируют овощами.

Печень телячья 100, сало копченое 20, жир свиной или растительный 20, лук репчатый 10, сухари 10, яйцо 1/4 шт, сметана 20, лист петрушки, перец, соль.

Хлеб архирейский

Яйца взбивают с сахаром и мукой, добавляют очищенный от кожицы и нарезанный соломкой миндаль, изюм, мелко нарезанный инжир, корицу и замешивают тесто. Выкладывают готовое тесто в смазанную сливочным маслом форму для кекса и выпекают.

Яйца 2 шт, сахар 40, мука 40, миндаль 200, изюм 100, инжир 40, корица.

Цыплята по-югославски

Цыпленка разрезают на части и каждый кусок накалывают вилкой. Из растительного масла, измельченной свежей петрушки, соли, черного молотого перца, натертого чеснока, мелко нарезанной луковицы и лимонного сока готовят маринад. Птицу кла ут на 3-4 часа в хорошо размешанный маринад, периодически переворачивая. Затем мясо вынимают, дают маринаду стечь и обжаривают куски со всех сторон в течение 15 мин, часто при этом обливая маслом с пряностями. Гарнируют овощами и

картофельными чипсами.

Цыпленок 220, масло растительное 50, петрушка 5, чеснок 3, лук репчатый 20, сок лимонный 10, перец молотый черный, соль.

Чевапчичи (колбаски)

Мясо два-три раза пропускают через мясорубку, солят и очень тщательн пе емешивают. Формуют круглые колбаски диаметром 2 и длиной 5 см, смазывают их оливковым маслом и жарят, переворачивая, на сильном огне 15 мин. Гарнируют нарезанным ко ьцами луком (используя неострый сорт) и свежей булкой.

Говядина 180, лук репчатый 80, перец черный молотый, соль 3.

Шарики из риса

Рис варят 15-20 мин в полсоленной воде и отбрасывают на сито. Грибы замачивают в теплой воде; шинкуют лук, поджаривают его на масле, добавляют нарезанные гри ы, бульон, натертый сыр и молотый перец. Все это тушат 10-15 мин. Затем смешивают рис и приготовленные массу с томатом и формуют шарики. При подаче их украшают веточками петрушки и зеленым горошком.

Рис 100, грибы сушеные 5, масло сливочное 20, лук репчатый 30, томат 5, бульон 100, сыр тертый 10, перец, соль.

Яхния из кабачков

Молодые кабачки очищают, нарезают брусочками, обжаривают в оливковом масле и в нимают. В том же жире пассеруют мелко нарезанный репчатый лук, добавляют к ему обжаренные кабачки, рубленый чеснок, вливают воду и тушат до готовности. До авляют мелко нарезанную зелень петрушки, муку, разведенную уксусом, соль и варят яхнию на слабом огне, пока вода не выпарится.

Кабачки 200, лук репчатый 50, чеснок 5, масло оливковое 20, мука 10, уксус 5, зелень петрушки 10, соль.

Якутская кухня

Керчик (мусс)

Сливки смешивают с брусникой или клюквой и взбивают пену. Подают в креманках.

Сливки (30%) 500, ягоды свежие 50.

Ойогос (вареное мясо)

Грудинку (лучше всего - жеребятины или конины) отваривают до тех пор, пока в месте прокола не будет выделяться светлый или чуть розоватый сок. Затем мясо нарезают на порции (с косточкой) и подают в горячем или холодном виде.

Строганина из рыбы

Мороженную рыбу (омуль, чир, нельму) строгают ножом, получая тонкую стружку. Подают с горчичным соусом.

Чай по-якутски

В кипящую воду кладут чай, вливают молоко и напиток доводят до кипения.

Чай 2, молоко 25, вода 180, сахар 5.

Японская кухня

Картофель со сливками

Вареный картофель пассеруют на сливочном масле, заливают кипяченными сливками, посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки и подают горячим.

Картофель 200, масло сливочное 10, сливки 40, зелень петрушки.

Печень по-японски

Куски печени обмакивают в растительное масло, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон, затем посыпают солью и паприкой. Рассыпчатую рисовую кашу осторожно смешивают с готовым зеленым горошком, заправляют паприкой и держат до подачи на водяной бане. При подаче куски печени накрывают дольками мандарина, слегка обжаренными на маргарине, и гарнируют рисом под соевым соусом.

Рис 70, вода 200, горошек зеленый 50, печень говяжья или свиная 150, масло растительное 10, мука 10, мандарины свежие 1 шт, маргарин 5, соус соевый 20, пап ика, соль.

Суп-пюре по-японски

Картофельное пюре разводят бульоном, соединяют с белым соусом, заправляют кипяченными сливками и сливочным маслом. Подают с гренками.

Картофель 120, бульон 100, соус белый 200, сливки 20, хлеб 30, масло сливочное 10.

Темпура ('Небесное яство')

Рыбное филе нарезают полосками, лук и коренья сельдерея тонкими ломтиками, стручковый перец - лапшой. Из рисовой и пшеничной муки, вина, белков и воды замешивают тесто. Рыбу и овощи обмакивают в тесто и обжаривают во фритюре до зо отистого цвета. Подают их под соусом, который готовится так:кипятят воду с рублен м имбирем, вливают вино и соевый соус, размешивают и соединяют с нашинкованной редькой.

Филе рыбное 120, масло растительное 100, лук репчатый 20, перец сладкий стручковый 5, сельдерей (корень) 8; для соуса: вино десертное 20, имбирь 0,2, соус соевый 1, вода 30, редька 10.

Цыпленок по-японски

Филе и ножки цыпленка поджаривают в масле до золотистого цвета, солят, посыпают черным перцем, заливают вином и небольшим количеством бульона, добавляют ароматическую зелень и тушат под крышкой на слабом огне до мягкости.

Гарнируют ошпаренным и припущенным в масле картофелем. При подаче мясо кладут на поджаренные в масле крутоны, окружая их бордюром из картофеля, и посыпают мелко нарезанной зеленью. Отдельно подают салат.

Цыплята 220, масло сливочное 30, вино белое 30, перец молотый черный 0,2, ка тофель 200, хлеб 30, зелень петрушки 5, соль.

Яйца 'Окинава'

Рис отваривают в кипящей воде в течение 15 мин, отцеживают, охлаждают. Ошпаренные помидоры очищают от кожицы и семян и мелко нарезают, рис смешивают с помидорами, мелко нарезанным зеленым перцем и мясом крабов, заливают майонезом и томатным соусом. Заполняют полученной смесью корзиночки из слоеного теста. Яйца, сваренные всмятку, заливают майонезом, смешанным с растворенным желатином, украшают дольками помидора и, когда желе застынет, вкладывают в корзиночки. Подают блюдо на салфетках в охлажденном состоянии.

Яйца 2 шт, корзиночки из слоеного теста 2 шт, рис 20, мясо крабов 40, помидоры 80, перец зеленый 20, майонез 70, желе 10, соус томатный 20.

КУЛИЧИ И ПАСХИ (НА ПАСХУ И НЕ ТОЛЬКО)

В былые времена пост соблюдался строго. Из 365 дней в году православная церковь отводит более 220 постных дней. Известно несколько многодневных постов: Великий (семинедельный), Петров (от одной до пяти недель), Успенский (двухнедельный) и Рождественский (6 недель). Кроме того, постятся каждую среду и пятницу: в среду Христа предали, а в пятницу распяли. После Великого поста следует светлейший праздник Пасхи, праздник Воскресения Христова. На Пасху все идут в церковь, приносят туда куличи и яйца для освящения. Яйцо стало обязательным атрибутом Пасхи. Это символ бесконечной цепи рождений и смертей. Ни одно пасхальное торжество не может обойтись без яйца в память воскресения Иисуса Христа.

ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

Пасхальный кулич готовится за два дня до Пасхи, в четверг. Хотя хорошо испеченный кулич хранится и не черствеет неделю, а то и больше. Чтобы испечь кулич, необходимо запомнить следующее: сначала готовится опара, затем жидкое тесто или дрожжевая смесь, после этого готовится заливка (смесь яиц и молока), далее делается предварительное первое тесто, потом основное второе тесто, а когда приготовлено завершающее третье тесто, можно уже выпекать кулич. Тесто для куличей замешивается постепенно и последовательно. Его приготовление

можно сравнить с тем, как драматург пишет пьесу. Приготовление кулича - это целое искусство. В его создании, как в пьесе, существуют антракты, то есть промежутки времени, когда тесто должно подходить. Ваш успех зависит еще от того, насколько хорошо Вы будете вымешивать тесто. Оно должно быть плотным и волокнистым, ни в коем случае не рыхлым, как обычное сдобное тесто. Тесто для кулича очень капризное; все его компоненты готовятся в очень теплом месте, где постоянная температура и нет сквозняков, 25 градусов - идеальная температура для кулича. Тесто нельзя ставить там, где тепло идет снизу: тесто не будет расти, расползется и при выпечке получится не кулич, а толстый блин. Духовку обязательно прогрейте перед тем, как туда посадить кулич.

РУССКАЯ ПРОСТОТА

Требуется: 100 г дрожжей, 700 г муки, 7 яиц, 1 ст. сахара, 300 г масла, 1/2 ст. молока, ваниль. Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, масла. Разведите дрожжи в молоке и добавьте их в тесто. Поставьте тесто подходить на ночь в теплое место. Утром тесто еще раз хорошо перемешайте и положите в формы для выпечки до половины их высоты. Форма должна быть смазана маслом и обсыпана сухарями. Дайте тесту немного подняться, помажьте сверху яйцом и поставьте выпекать в духову при средней температуре. Кулич готов, когда его корочка будет румяной.

ТРИ БОГАТЫРЯ

Требуется: 1 кг муки, 3 ст. молока, 100 г дрожжей, 400 г сливочного масла, 200 г сахара, б яиц, 200 г изюма, ванилин, 1 ч.л. соли. Способ приготовления. Муку насыпьте в кастрюлю и заварите ее горячим молоком. Молоко вливайте понемногу, постоянно помешивая, пока не получится гладкое тесто. Добавьте в теплое тесто дрожжи, разведенные молоком, сахар, 6 яиц, соль, масло. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Оставьте его в теплом месте до следующего дня. На следующий день, когда тесто поднимется, положите в него изюм и ванилин. Разложите тесто в смазанные формы до половины, дайте немного подняться, смажьте яйцом и выпекайте при средней температуре.

СОЛНЕЧНЫЕ ЗАЙЧИКИ

Требуется: 1 кг муки, 100 г дрожжей, 1 ст. сливок, 7 яиц, 300 г масла, 200 г изюма, 1 ч.л. кардамона, 1 мускатный орех. Способ приготовления. Дрожжи разведите в сливках, смешайте их с мукой и поставьте опару. Когда опара поднимется, введите в нее яйца, растертые с маслом и сахаром, истолченный кардамон, изюм и мускатный орех. Выбейте тесто и снова оставьте

подниматься на 1-2 часа. Опять помесите, выложите в смазанные формы, дайте подняться в форме и выпекайте при низкой температуре.

ВЕЧЕРОК

Требуется: 1/2 ст. воды, 20 г дрожжей, 2 ст. муки, 5 яиц, 1 ст. сахара, 1 плитка шоколада, сок одного лимона. Способ приготовления. Возьмите воду, дрожжи и муку, размешайте их, дайте подняться. Когда тесто поднимется, положите яйца, растертые с сахаром до белого цвета, тертый шоколад и сок лимона. Все это взбейте, дайте еще раз подойти, положите в форму и выпекайте в течение одного часа.

ПОЛЯНКА

Требуется: 2 ст. молока, 100 г дрожжей, 1 кг муки, 7 яиц, 300 г сливочного масла, 200 г изюма, 2 ст. сахара, миндаль по вкусу. Способ приготовления. Возьмите молоко, дрожжи, половину муки, сделайте тесто; когда оно поднимется, замесите, положив все остальное. Хорошенько вымесите. Если тесто стало отставать от рук, положите в него взбитые белки и изюм, перемесите опять и добавьте остальную муку, дайте подняться и сделайте куличи. Когда они поднимутся, смажьте их яйцом, посыпьте тертым миндалем и поставьте в духовку. Готовые куличи посыпьте сахарной пудрой

СОЛНЕЧНЫЙ КУЛИЧ

Требуется: 1 кг муки, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 100 г дрожжей, 1 ч.л. соли, 100 г сахара, 1 апельсин и цедра одного лимона, 1/2 ст. молока. Способ приготовления. Разведите дрожжи в молоке и добавьте к ним половину муки. Дайте опаре постоять в теплом месте около часа. Потом добавьте в нее яйца, масло, соль и сахар. Вымесите тесто, и положив натертый на терке апельсин, цедру лимона, соль и сахар. Положите готовое тесто в смазанные формы и дате немного подойти, смажьте яйцом и выпекайте при средней температуре.

ВЕНСКИЙ

Требуется: для теста: 10 яиц, 1/2 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 1 кг муки, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. сахара, 1/2 л сметаны, 100 г дрожжей; для глазури: 4 ст. ложки молока, 1/2 ст. сахара. Способ приготовления. Желтки взбейте с сахаром. Маргарин растопите вместе с маслом. Возьмите кастрюлю, смажьте ее внутри растительным маслом, вылейте в нее растопленное масло, подогретое молодо, взбитые с сахаром желтки, чуть-чуть посолите и постепенно добавляя муку, замесите не очень крутое тесто. Добавьте растительное масло и дрожжи, разведенные в молоке. Месите тесто добавляя муку до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Потом добавьте

сметаны и еще немного муки и снова вымешивайте. Оставьте тесто подходить на 2-3 часа. После того, как тесто поднялось, добавьте взбитые белки и опять дайте подойти. Глазурь нужно готовить только после того, как будут готовы сами куличи, потому что она быстро застывает (в течение 10-15 минут). Для приготовления глазури в кипящее молоко высыпьте сахар и кипятите 7-10 минут.

ПАСХАЛЬНОЕ ВЕСЕЛЬЕ

Требуется: 1кг муки, 300 г сливочного масла, 1/2 ст. молока, 1/2 ч. л. соли, 100 г дрожжей, 5 яиц, 1 ст. сахара, ванилин, 5 ст. л. какао, 2 ст. л. растительного масла для смазки формы. Способ приготовления. Просейте муку и сделайте в ней небольшое углубление, положите туда дрожжи разведенные молоком растопленное масло, взбитые желтки и половину порции сахара. Хорошо перемешайте, поставьте опару подходить на 5-6 часов. Когда опара будет готова, добавьте в нее муку, сахар, взбитые белки, какао, ванилин. Вымесите тесто, разложите его в смазанные маслом формы, дайте немного подойти и выпекайте 50 минут. Готовый кулич остудите и украсьте сахарной пудрой.

АНДРЕЕВСКИЙ КРЕСТ

Требуется: 1 кг муки, 100 г дрожжей, 2 ст. молока, 100 г миндаля, 1 лимон, 200 г изюма, 20 г рома, 200 г масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла для смазки формы; для глазури: 4 ст. л. молока, 1/2 ст. сахара. Способ приготовления. Муку просейте и сделайте в ней углубление, раскрошите туда дрожжи, подмешайте немного сахара, молока и сделайте опару. Накройте опару салфеткой и поставьте в теплое место подходить. Миндаль, натертый на терке лимон, изюм смешайте с ромом и дайте постоять 15 минут. Когда опара подойдет, положите в нее остальной сахар, муку, растопленное масло, соль и замесите тесто. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, а затем дайте еще немного подойти. Теперь добавьте в тесто изюм с ромом и заполните формы на 1/3 часть, дайте подойти, смажьте яйцом и выпекайте 50-60 минут. Пока куличи пекутся, приготовьте глазурь. В кипящее молоко потихоньку всыпьте сахар и кипятите 7-10 минут. Когда куличи будут готовы, остудите их и покройте глазурью. На глазури, пока она не застыла, выложите миндальными орехами Андреевский крест.

НЕМЕЦКОЕ СЧАСТЬЕ

Требуется: 30 г дрожжей, 60 г сахара, 1/2 ст. теплого молока, 350 г муки, 1 ч.л. соли, 2 яйца, 100 г масла, нарезанного маленькими кусочками, долька лимона, желток одного яйца. Способ приготовления. Дрожжи разведите с молоком и чайной

ложкой сахара, поставьте в теплое место, до тех пор, пока не разойдутся. Половину муки смешайте с сахаром и солью, сделайте в смеси небольшое углубление, в которое вылейте разведенные дрожжи и яйца. Все хорошенько перемешайте, добавьте масло, нарезанный лимон и муку, сколько возьмет тесто. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не будет гладким и начнет отставать от рук. Поставьте тесто в теплое место и оставьте на 30 минут. Положите тесто в формы, смажьте желтком и выпекайте до золотистой корочки.

БАВАРИЯ

Требуется: 1 кг муки, 80 г дрожжей, 1/2 л теплого молока, 100 г миндаля, 200 г нарезанных лимонных корок, 300 г изюма, 20 г рома, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, щепотка соли. Способ приготовления. Насыпьте муку на стол и сделайте посередине углубление, в которое положите дрожжи, разведенные с сахаром и молоком. Поставьте опару в теплое место на 30 минут. Миндаль, лимонные корки, изюм смешайте с ромом и дайте постоять этой смеси около 20 минут. Когда опара будет готова, добавьте в нее остальной сахар, растопленное масло и соль и замесите тесто. Накройте его и поставьте еще на 40 минут подходить. В подошедшее тесто положите смесь из изюма с ромом, помесите ещ˚ и положите в формы для выпечки. Когда тесто еще подойдет, смажьте его взбитым желтком и выпекайте в духовке 50-60 минут при температуре 200 градусов. На тесте можно заранее нарисовать полосочки или любые несложные рисунки. Готовый кулич смажьте растопленным маслом и посыпьте сахаром.

ВЕНОК

Требуется: для теста: 300 г муки, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 1/2 ст. молока, 1 щепотка соли, 50 г маргарина; для начинки: 200 г жаренного миндаля, 125 г сахара, 50 г корицы, ванилин, 5 ст. л. молока, 2 ст. л. рома; для подливки: 150 г сахарной пудры, немного лимонного сока. Способ приготовления. Муку положите на стол и посередине сделайте углубление, добавьте дрожжи, чайную ложку сахара и половину теплого молока и смешайте с небольшим количеством муки. Затем смешайте остальные составляющие и вымешивайте до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накройте тесто салфеткой и дайте постоять в теплом месте около 30 минут. Раскатайте тесто размером примерно 30 на 40 см. Корицу, миндаль, сахар, ванилин смешайте с молоком и ромом, а затем намажьте этой смесью раскатанное тесто. Скатайте рулет и соедините его концы так, чтобы получился круг, дайте еще немного подойти и поставьте в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Не забудьте

смазать противень жиром. Пирог будет готовиться около 40-50 минут. В это время приготовьте подливку из сахарной пудры и лимонного сока. Достаньте пирог из духовки, охладите и полейте.

ПЕТРУШКА

Требуется: 500 г муки, 25 г дрожжей, 1/4 л. молока, 50 г маргарина, 1 яйцо, 1/2 ч.л. соли, 1/2 ч.л. перца, 1/4 ч.л. муската, кориандр по вкусу, 1 пучок петрушки, 1 ст.л. молока. Способ приготовления. Муку положите в глубокую посуду, сделайте углубление и положите туда дрожжи разведенные , теплым молоком, а затем поставьте в теплое место подходить. Размягченный маргарин, яичный белок и пряности Хорошо перемешайте. Эту смесь и мелко порезанную петрушку смешайте с тестом, которое должно после этого ещ˚ подойти. Тесто раскатайте и разрежьте на три равные полоски, которые заплетите в косичку. Концы косички смочите водой и соедините. Этой косичке нужно еще немного постоять. Желток яйца смешайте с молоком и смажьте пирог. Выпекайте в духовке при 180 градусах 35 минут. Очень хорош этот пирог с маслом на пасхальный завтрак.

ПАСХИ РАЗНООБРАЗНЫЕ

ТВОРОЖОК

Требуется: 200 г творога, 3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. молока, 50 г масла. Способ приготовления. Размешайте яйца и сахар до тех пор, пока масса не загустеет. Потом добавьте в эту смесь масло и творог и размешайте до однообразной массы.

ГУСАРСКАЯ

Требуется: 200 г творога, 300 г сливочного масла, 200 г сметаны, 200 г сахара, ваниль, корица, миндаль по вкусу. Способ приготовления. Все смешайте и оставьте на ночь. Утром выложите в формы и поставьте в холодильник. Вместо сметаны можете взять сливки.

ЗНАМЕНА

Требуется: 3 л молока, 2 ст. сметаны, 2 яйца, 50 г сахара. Способ приготовления. Молоко поставьте в духовку, и пусть оно томится до тех пор, пока не станет красным. Для этого почаще опускайте пенки вниз. Затем выньте молоко из духовки, остудите и влейте в него сметану. Оставьте их в теплом месте примерно на один час, чтобы закисло. Как только появится сыворотка, перелейте все в салфетку и повесьте в холодном месте, чтобы стекла сыворотка. Теперь добавьте два яйца и сахар. Ваша пасха готова.

ОДНОСЕЛЬЧАНКИ

Требуется: 2 ст. сливок, 2 ст. сметаны, 2 ст. молока, 1 яйцо, сахар по вкусу. Способ приготовления. Сметану, сливки и молоко

смешайте и поставьте в духовку. Когда смесь створожится, вылейте ее в салфетку и дайте стечь. Получившуюся массу хорошенько перетрите, добавьте в нее сахар и соль по вкусу.

ЦЫПЛЕНОК (ПАСХА)

Требуется; 200 г творога, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 вареных яйца, ваниль. Способ приготовления. Творог перетрите через сито, отдельно смешайте масло, ваниль и сахар. Теперь все смешайте, постепенно добавляя яичные желтки, выложите в форму.

ИЗЮМИНКА

Требуется: 200 г творога, 50 г сливочного масла, 2 ст.л. сахара, 200 г изюма. Способ приготовления. Сначала соедините масло с сахаром и перетрите их. Теперь добавьте к этой массе творог и изюм, все тщательно перемешайте.

НЕГРИТЯНОЧКИ

Требуется. 1 ст. сметаны, 1/2 ст. сахара, 50 г масла, 3 яйца, плитка шоколада, ваниль. Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте ваниль и тертый шоколад. Эту смесь поставьте на плиту и подогревайте до тех пор, пока шоколад не разойдется. Остудив массу, смешайте ее со сметаной; маслом и творогом. Положите пасху в холодильник, чтобы она остыла.

ПОЛУМЕСЯЦ

Требуется: 400 г творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахара, ваниль, 1/2 ст. сливок. Способ приготовления. Творог, масло, яйца и сахар тщательно перемешайте и поставьте под пресс. Когда отойдет сыворотка, добавьте свежие сливки и ваниль. Пасху выложите на тарелку и сформируйте ее в виде полумесяца.

БУТОНЧИКИ

Требуется: 200 г творога, 50 г масла, 100 г малины или 50 г малинового варенья, 1/2 ст. сахара, 1 яйцо, 1/2 ст. сметаны. Способ приготовления. Творог перетрите с сахаром, маслом и сметаной. Потом добавьте яйцо и малину. От малины получается великолепный розовый цвет пасхи.

ЦАРСКАЯ ПАСХА

Требуется: 2 л молока, 100 г сливок, лимонная кислота, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, ваниль, 3 яйца, 200 г творога, 100 г фиников, 100 г вишни. Способ приготовления. Сначала вскипятите молоко, отставьте на край плиты, добавьте в него лимонную кислоту. Когда молоко свернется, и образуется творог, возьмите салфетку, положите туда массу и дайте стечь сыворотке. Когда творог будет готов, разотрите сливочное масло с сахаром, добавляя ваниль и яйца. Теперь смешайте творог с маслом и положите финики, вишни и взбитые сливки. Все осторожно

перемешайте и выложите в формы.

ОРЕШКИ (ПАСХА)

Требуется: 400 г творога, 2 ст. сливок, 1 ст. миндаля, 1 ст. сахара. Способ приготовления. Творог хорошенько перетрите, добавьте сливки, полежите под пресс и дайте стечь сыворотке. Миндаль очистите, перетрите так, чтобы не было крупинок, добавляя понемногу воды. К истолченному миндалю прибавьте сахар, разотрите и всю смесь поставьте под гнет. Ваша пасха будет готова через 10 часов.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Требуется: 400 г творога, 100 г сахара, 3 яйца 50 г сливочного масла, 1 ст. фисташек, 1 ст. сливок, ваниль. Способ приготовления. Творог отпрессуйте, соедините его с сахаром и ванилью. Потом прибавьте сливочное масло, 1вйца, предварительно изрубленные фисташки. Всю массу хорошенько смешайте, выложите в блюдо и полейте сметаной.

НАЛИВНЫЕ ЯБЛОЧКИ

Требуется: 300 г творога, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, ваниль, 2 яблока, 1/2 ст. сахара. Способ приготовления. Перетрите творог с маслом и сахаром, добавьте яйцо, ваниль и натертое на терке, яблоко.

ПОЛЕТ (ПАСХА)

Требуется: 1 кг творога, 1 ст. сметаны, 200 г сливочного масла, 2 ч.л. соли, 1/2 ст. сахара, цедра одного лимона, ваниль, миндаль. Способ приготовления. Творог перетрите через сито, добавьте в него сметану, сливочное масло, соль, сахар. Все хорошо перемешайте, так, чтобы не было ни одного комочка, сложите в салфетку и поставьте под пресс. Через сутки выложите на блюдо и добавьте цедру лимона, ваниль и миндаль.

ОРАНЖЕВЫЙ ВЗРЫВ

Требуется: 500 г творога, 200 г сахара, 4 яйца, 100 г масла, 1 апельсин и 50 г изюма. Способ приготовления. Сначала разотрите творог, к нему добавьте немного сахарной пудры, затем масло и сметану. Основную часть сахара разотрите с белками добела. Сахарно-яичную смесь соедините с творожно-масляной. Теперь добавьте изюм и натертый апельсин.

СНЕЖИНКИ

Требуется: 1 кг творога, 5 яиц, 1 ст. сахара, 1/2 ст. молока, 200 г сливочного масла, изюм. Способ приготовления. Яйца разотрите добела с сахаром, разведите молоком, положите ваниль и подогрейте, помешивая, до самого горячего состояния, но не до кипения. Перелейте в другую посуду, сразу же добавьте в смесь, пока она не остыла, холодное сливочное масло, порезанную кусочками, и изюм. Все это смешайте с творогом,

которой хорошо перетрите.

МОДНАЯ

Требуется: 100 г сливочного масла, 500 г творога, 3 ст. л. сметаны, 50 г изюма, 1/2 ч.л. соли, 50 г сахара, ванилин. Способ приготовления. Масло взбейте так, чтобы оно стало белым и пышным, добавьте сахар, ванилин и соль. Добавляя в творог сметану небольшими порциями, перетирайте его, а в самом конце добавьте изюм. Готовую массу сложите в салфетку и поставьте под пресс на ночь, в холод. Утром сложите на тарелочку.

КО ДНЮ СВЕТЛОГО ПРАЗДНИКА

Кроме куличей, на Пасху было принято готовить ромовые бабки, пироги с самыми разными начинками, пудинг, печенье-все самое вкусное. Их также приносили в церковь для освящения и разговлялись ими в первый день Пасхи.

РОМОВАЯ БАБА

Требуется для теста- 1 кг муки,2 ст. молока, 7 яиц, 1,5 ст. сахара, 300 г масла, 3/4 ч. л. соли, 200 г изюма, ваниль, 50 г дрожжей; для сиропа -1/2 ст. сахара, 1 ст. воды, 4-6 ст. л. виноградного вина, 1 ч. л. ромовой эссенции. Способ приготовления. В одном стакане теплого молока разведите дрожжи. Прибавьте 3 стакана муки и замесите густое тесто, скатайте его в шар и сделайте с одной стороны 5-6 неглубоких разрезов, теперь опустите тесто в кастрюлю с теплой водой, накройте крышкой и поставьте в теплое место. Через 40-50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме вдвое, выньте его и положите в посуду для замешивания, прибавьте стакан теплого молока, соль, яичные желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, яичные белки, взбитые в пену; все перемешайте, добавьте остальную муку, масло и вымесите тесто. Тесто не должно получиться густым, накройте его и поставьте в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, добавьте в него изюм, перемешайте и разлейте тесто в формы для куличей на 1/3 высоты. Формы с тестом накройте салфеткой, поставьте в теплое место и оставьте подходить. Когда тесто поднимется на 3/4 формы, осторожно, ре встряхивая, поставьте их в нежаркий духовой шкаф примерно на 50-60 минут. Во время выпечки осторожно поворачивайте форму, чтобы бабки равномерно поджарились со всех сторон. Но Вы должны быть предельно осторожны, так как даже при небольшом толчке тесто может осесть, и середина будет пустой. Готовность ромовой бабки определяется с помощью лучинки. Ее нужно воткнуть в бабку и посмотреть - если вынутая лучинка будет сухая, то кулич готов, а если на лучинке будет тесто, то бабка сырая. Готовую ромовую бабку выньте из формы и положите боком на блюдо, а когда

остынет, облейте сиропом с вином, осторожно поворачивая на блюдце, чтобы сироп впитывался со всех сторон; после этого поставьте на блюдо, дайте немного обсохнуть, а затем переложите на другое блюдо, накрытое бумажной салфеткой, и подавайте на стол.

ГНОМЫ

Требуется: для теста - 600 г муки, 1/2 л сливок, 7 яиц, 1 ч. л. соли, 1 ст. сахара, 300 г масла, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла для смазки формы; для сиропа- 1 ст. воды, 1/2 ст. сахара, 1 ст. рома. Способ приготовления. 300 г муки смешайте с дрожжами, разведенными со сливками. Опара получится жидкой; когда она поднимется, добавьте в нее масло, яйца, растертые с половиной сахара, остальную муку и соль. Тесто хорошо вымесите и поставьте в теплое место подходить. После того, как тесто поднимется, выложите его в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, на 1/3 высоты. Пусть постоит в теплом месте, и когда тесто начнет подниматься, поставьте его в духовку и выпекайте при температуре 150 градусов 50-60 минут. Пока бабки пекутся, приготовьте сироп, прокипятив стакан воды с 1/2 ст. сахара и добавив к ним ром. Когда бабки будут готовы, положите их на тарелочку и поливайте сиропом. Пусть сироп застынет, затем переложите бабки в другую посуду и подавайте к столу.

КРУЖЕВА

Требуется: 1 ст. сливок, 10 яиц, 100 г дрожжей, 400 г сливочного масла, 600 г муки, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла для смазки формы. Способ приготовления. Смешайте сливки, желтки, масло, половину муки, дрожжи и соль. Замесите опару, поставьте е° подходить в теплое место на 2 часа. В это время взбейте белки с сахаром до пены. Когда опара будет готова, добавляйте в нее постепенно взбитые белки, остальную муку и растопленное сливочное масло. Вымесите тесто до тех пор, пока юно не начнет отставать от рук и от посуды. После этого поставьте тесто подниматься еще на 2 часа. Форму обложите, бумагой пропитанной маслом, и выложите в нее тесто на 1/3 формы, дайте подняться, смажьте желтком и поставьте в духовку на средний жар. Готовые бабки украсьте сахарной пудрой.

ХОХЛУШКА

Требуется: 1 кг муки, 1 ст. сливок, 400 г сливочного масла, 5 яиц, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли, 100 г изюма, 2 ст. л. растительного масла. Способ приготовления. Возьмите половину от всего количества муки, просейте в чашку и заварите 1 стаканом горячих сливок, размешайте и дайте остыть. Затем дрожжи,

разведенные в сливках, вылейте в муку и замесите опару. Поставьте опару в теплое место на 2 часа. Когда она поднимется, положите в нее желтки, растертые с сахаром, растопленное масло, остальную муку, соль, изюм и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Поставьте тесто подниматься на 2 часа в теплое место. Когда тесто поднимется, разложите его в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекайте бабки при температуре 150 градусов 50 минут. Пока они пекутся. Вам нужно взбить белки с сахаром до образования пены. Этой массой украсьте верх бабок.

ЛОДОЧКИ

Требуется: 200 г миндаля, 7 яиц, 2 ст. сахара, 500 г муки, 2 ст. л. растительного масла для смазывания формы. Способ приготовления: Вычистите и истолките миндаль, но оставьте/ несколько миндалин для украшения бабки. В миндаль добавьте яйца и сахар и разотрите все до образования однородной массы, затем начинайте постепенно добавлять муку. Тесто хорошенько вымесите и положите в смазанные формы до половины высоты. Выпекайте при температуре 200 градусов. Когда бабки остынут, выложите на их верхушках рисунок лодки и посыпьте сахарной пудрой.

ЧУДО

Если Вы захотели на Пасху чего-нибудь необычного, то мы предлагаем рецепт миндальной бабки без муки. Если Вы думаете, что такое невозможно, то посмотрите, как это делается. Требуется: 400 г миндаля, 2 ст. сахара, 20 яиц. Способ приготовления. Миндаль очистите и обдайте кипятком. Яйца взбейте с Сахаром до образования пены. Затем смешайте яйца с миндалем и вылейте все это в форму. Пеките при температуре 150 градусов.

ЛИМОНЧИК

Требуется: 400 г муки, 3 лимона, 1 ст. сахара, б яиц, 1/2 ч. л. соли. Способ приготовления: Снимите с лимонов цедру, залейте их горячей водой, и пусть они постоят, пока не станут мягкими. Теперь остудите лимоны, разрежьте их на части , выньте зерна и разотрите с сахаром. Прибавьте к ним желтки, предварительно просеянную муку, яйца, соль и вымешивайте тесто до тех пор, пока не будет комков. Разлейте тесто в небольшие формы, смазанные растительным маслом, дайте подойти и выпекайте сперва на среднем жару, а потом на сильном.

ДВА СЕРДЦА

Требуется: 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 4 яйца, цедра двух лимонов, 1/2 ч. л. соли. Способ приготовления. Сахар взбейте с яйцами до образования пены, потом постепенно добавляйте муку,

посолите и вымешивайте тесто. Тесто не должно быть очень густым. Цедру ошпарьте кипятком и положите на дно смазанной формы, на нее сверху вылейте тесто. Выпекайте в духовке при температуре 150 градусов 25-30 минут.

ЗВЕЗДОЧКИ

Требуется: 2 ст. муки, 200 г масла, 2 ст. сливок, 5 яиц, 1/2 я. л. соли, 50 г дрожжей, 1 ст., сахара, 200 г изюма. Способ: приготовления. Смешайте половину муки с 1 ст. горячих сливок, дайте смеси остыть и положите в нее дрожжи, разведенные в 1 ст. сливок, все размешайте и поставьте в теплое место на 2 часа, чтобы подошло. Яйца взбейте с сахаром добела потом добавьте в них растопленное масло и положить эту смесь в готовую опару, размешайте, добавьте остальную муку, соль, изюм. Тесто хорошенько взбейте, дайте ему вторично подняться и выпекайте.

СМЕТАННАЯ БАБА

Требуется: 200 г масла, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 50 г дрожжей, 100 г миндаля, 700 г муки, 2-ст. л. растительного масла для формы. Способ приготовления. Растопленное масло, сахар, сметану, дрожжи, разведенные в теплой воде, миндаль, муку смешайте. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и от посуды. Поставьте тесто в теплое место- и оставьте его подниматься на 3 часа. Когда тесто подойдет, вылейте его в смазанные формы и дайте еще раз подняться. Потом выпекайте бабу при средней температуре 50-60 минут.

КАШТАНКА

Требуется: 5 яиц, 1 плитка шоколада, 3/4 ст. сахара, 2 ст. муки, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла для формы. Способ приготовления. В яйца всыпьте натертый на терке шоколад, сахар, взбейте, добавьте муку и вымешивайте тесто. Тесто необходимо бить где-то 30 минут. Затем влейте туда дрожжи и снова бейте 30 минут. Готовым тестом наполнить смазанные формы на 1/3 и дайте ему подняться. Выпекайте 1 час.

МАКОВЫЙ ЦВЕТ

Требуется: 1/2 ст. мака, 5 яиц, 3/4 ст. сахара, 10 г миндаля. Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром до пены, добавьте мак, миндаль и этой смесью залейте смазанные жиром формы. Выпекайте 30 минут при температуре 100 градусов.

ФИГАРО

Требуется: 400 г творога, 4 яйца, 1/2 ст. сахара, 2 ст. л. муки, 1 апельсин или лимон, 1 ст. л. растительного масла. Способ приготовления. Творог перетрите с сахаром и яйцами до образования однородной массы, добавьте масло, мелко нарезанный апельсин (или лимон) и муку. Все хорошо перемешайте и выложите в форму, смазанную маслом и

обсыпанную мукой. Выпекайте при температуре 170 градусов около 20 минут.

ВЬМЛЫСЕЛ ЯПОНЦА

Требуется: 200 г вареного риса, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яйца, щепотка соли, корица, 1 ст. л. растительного масла, панировочные сухари. Способ приготовления. Масло перетрите с сахаром и яйцами до образования однородной массы, в эту смесь положите отварной рис, посолите, добавьте корицы. Все хорошо перемешайте и выложите в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Выпекайте сначала при температуре 200 градусов, а потом при 100. Когда пудинг испечется, дайте ему отстояться, потом выложите на блюдо.

ЩЕДРОСТЬ

Требуется: 1 ст. мака, 1/2 ст. сахара, 30 г миндаля, 5 яиц, 1ст л. масла, сухари. Способ приготовления. Мак ошпарьте кипятком и дайте стечь, смешайте его с сахаром, мелко нарезанным миндалем и яйцами, взбитыми до образования пены. Выпекайте при температуре 150 градусов 20-30 минут.

ШОКОЛАДКА

Требуется: 2 ст. сливок, 1 ст. л. масла, плитка шоколада, 2 ст. л. сахара, 4 яйца, 1 ст. муки. Способ приготовления. Муку, разведенную сливками, вскипятите, добавьте ложку масла, затем высыпьте тертый шоколад, сахар и вновь прокипятите. Эту смесь остудите и, взбивая, постепенно добавьте в нее яйца. Вылейте в форму, смазанную маслом и выпекайте.

ЗАЙЧИКИ ПАСХАЛЬНЫЕ

Требуется: для теста - 600 г муки, 4.0 г дрожжей, 1/4 л молока, 100 г масла, 2 яйца, щепотка соли, 60 г сахара, цедра половинки лимона; для отделки - 1 белок, 1 желток, миндаль. Способ приготовления. Просейте муку в кастрюлю, в которой будете замешивать тесто, и сделайте посередине углубление. Положите туда дрожжи и смешайте их с сахаром, маслом и мукой. Опару накройте полотенцем и дайте подойти. В это время сделайте из картона шаблоны зайцев. На доске раскатайте тесто толщиной 1 сантиметр и вырежьте зайцев. Уложите их на противень и смажьте взбитым желтком. Оставьте зайцев еще на 15 минут подходить. Выпекайте при температуре 210 градусов 15-20 минут. Яичный белок взбейте с сахаром и этим украсьте своих зайчиков.

ПАСХАЛЬНЫЕ УТЯТА

Требуется: 500 г муки, 30 г дрожжей, 60 г сахара, 1 ст. молока, 60 г масла, 1 яйцо, щепотка соли, 2 желтка, 200 г черносмородинного джема, 2 ст. л сахарной пудры, 3 ч. л. лимонного сока,, несколько штук изюма. Способ приготовления.

Просейте муку и сделайте в ней углубление, в которое положите дрожжи, сахар и молоко. Замесите тесто и поставьте его подходить в теплое место на 30 минут. Месить тесто нужно до тех пор, пока оно не начнет отставать от пальцев. Поставьте еще подходить на 15 минут. В это время подготовьте из картона шаблоны утят. Раскатайте тесто толщиной 5 мм и вырежьте утят. Положите на одну фигурку немного джема и накройте второй фигуркой, скрепите их между собой. Смажьте фигурки взбитым желтком и сделайте из изюма глаза. Дайте утятам подойти и выпекайте при температуре 200 градусов примерно 15-20 минут.

ВАРШАВА

Требуется: 1 ст. молока, 1 ст. сливок, 700 г муки, 5 яиц, 2 ст. сахара, 100 г дрожжей, 50 г масла сухари. Способ приготовления. Сливки и молоко подогрейте и хорошенько размешайте с 1 ст. муки. Когда смесь охладится, добавьте в нее одно яйцо и дрожжи и поставьте тесто подходить. После этого положите остальные яйца, растертые с сахаром, и остальную муку, затем дайте снова подняться. Тесто положите в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями, дайте подняться и выпекайте.

БРЕМЕНСКИЕ МУЗЫКАНТЫ

Требуется: 750 г муки, 70 г дрожжей, 100 г сахара, 1 ст. молока, 400 г масла, ванильный сахар, 1 ч. л. кардамона, 700 г изюма, 150 г миндаля, 120 г цукатов, масло для смазки противня. Способ приготовления. Муку смешайте с дрожжами, - молоком, сахаром, солью и маслом. Тесто оставьте подходить на 1 час. Миндаль мелко покрошите, изюм промойте горячей водой и просушите, цукаты порежьте, все вмесите в тесто, добавьте кардамон и дайте тесту еще немного подойти. Готовое тесто положите в формы, смазанные маслом. Выпекайте при температуре 200 градусов 70 - 80 минут. Прежде чем вынимать пирог из духовки, убедитесь с помощью спички, что он готов. Сверху украсьте сахарной пудрой;

ШВАРЦВАЛЬД

Требуется: 300 г муки, 200 г масла, 100 г сахара, 1 желток, 2 чашки сваренного в молоке риса, 1 литр молока, 2 ст. л. масла, 4 яйца; 125 г творога, 75 г цукатов, корица, 2 ст. л: сахарной пудры. Способ приготовления. Замесите тесто из муки, масла, сахара и желтка, потом положите его на 2 часа в холодильник. Промойте рис, сварите его вместе с сахаром в молоке. Творог смешайте с яйцами, цукатами и корицей. Раскатайте тесто, положите его в форму и выложите в нее творожную массу. Края загните или срежьте, сделайте из них полоски и украсьте торт решеткой. Выпекайте 50 минут при температуре 150 градусов. Готовый торт украсьте сахарной пудрой.

СТАРОВЕРЫ

Требуется: 600 г муки, 60 г дрожжей, 100 г сахара, 1/4 л молока, 30 г масла, 1 ч. л. соли, 600 г изюма, масло для смазки противня. Способ приготовления. Замесите тесто так же как, и в предыдущем рецепте, и сформируйте из него булочки. Уложите их на смазанный противень, дайте подойти минут 15-20, а затем смажьте их взболтанным яичным желтком и посыпьте сахаром. Выпекайте булочки при температуре 220 градусов в течение 25-30 минут.

ГНЕЗДЫШКИ ИЗ ГРЕЦИИ

А такие очень вкусные и красивые корзиночки пекут на Пасху в Греции. В серединку каждой корзиночки греки кладут пасхальное разноцветное яичко и дарят своим знакомым. Требуется: 500 г муки, 40 г дрожжей, 1/4 литра молока, 50 г масла, 1 яйцо, щепотка соли, желток, масло для смазки противня. Способ приготовления. Просейте муку и сделайте посередине лунку, раскрошите в нее дрожжи, смешайте с небольшим количеством сахара, молока и муки, а потом замесите опару. Поставьте ее подходить на 15-20 минут. Затем добавьте растопленное масло, яйцо, соль и сахар и замесите тесто. Вымешивайте тесто хорошо, до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Раскатайте тесто и нарежьте его на небольшие полосочки. Возьмите две из них и скрутите спираль длиной 30 см, а потом сверните ее в кольцо. Уложите гнездышки на противень, смазанный маслом, дайте 15 минут подойти и выпекайте 20 минут при температуре 200 градусов.

СЕРТАКИ

Требуется: 1 кг муки, 60г дрожжей, 1/2 ст. молока, 100 г сахара, щепотка соли, 1 ст. воды, 1 апельсин, 1 яйцо и масло для смазки формы. Способ приготовления. Разведите дрожжи с молоком и сахаром. Добавьте 200 г муки, размешайте и поставьте подходить в теплое место на ночь. Утром следующего дня смешаем опару с остальной мукой, добавьте соль, натертый апельсин, воду и вымешивайте тесто не менее 20 минут. Разделите тесто на две равные части. Из одной части скатайте батон, а другую разделите пополам и скатайте два Тонких валика, которые сплетите и обложите вокруг батона. На верхушке батона сделайте несколько углублений величиной с яйцо. Смажьте пирог яйцом и поставьте подходить на 3 часа. Выпекайте пирог 50 минут при температуре 200 градусов.

МАЗУРКА

Требуется: 5 яиц, 175 г сахарной пудры, 1 ст. л. лимонной цедры, 250 г фундука, 1/4 л сливок, 2 ст. л. рома, масло для смазки противня. Способ приготовления. Яичные желтки

взбивайте вместе с сахаром до тех пор, пока не образуется кремообразная масса. В эту массу постепенно добавляйте лимонный сок, цедру, тонко помолотый фундук. Теперь взбейте белок и соедините его с желтковой смесью. Переложите эту массу в форму и поставьте печься на 50 минут. Торт будет готов, когда начнет отставать от стенок формы, но не спешите его вынимать, пусть он постоит в горячей духовке еще 15 минут. Дайте торту остыть, а в это время взбейте сливки вместе с сахаром и ромом. Украсьте верх торта сливками.

КОФЕЙНЫЙ ПОДАРОК

Требуется: 100 г масла, 50 г сахара, 1 яйцо, 1 ст. воды, 100 г миндаля, 150 г муки, б ч. л. растворимого кофе, 1/4 л горячей воды, желатин, 30 г конька, 2 белка и 1/2 ст. сливок. Способ приготовления. Замесите тесто из масла, сахара, яиц, воды и муки. Хорошо вымесите тесто и, завернув его в фольгу, положите в холодильник на 2 часа. Раскатайте тесто и обложите им на дно и стенки формы, после чего выпекайте в духовке около 15 минут. Замочите желатин в холодной воде и оставьте набухать, а потом добавьте в него кофе. Взбейте белки вместе с сахаром, сливками и коньяком. Полученную смесью соедините с кофейным кремом и наполните им остывшее формовое тесто. Верх украсьте тертым миндалем. ПОЛЬКА Требуется: 500 г муки, 30 г дрожжей, 120 г сахара, 1/2 ст. молока, 400 г масла, 1/2 ч. л. соли, 1/2 апельсина, 1QO г изюма, 50 г сахарной пудры. Способ приготовления. Просейте муку и сделайте в ней углубление, в которое положите дрожжи, разведенные молоком с небольшим количеством сахара и муки. Накройте это чистым полотенцем и дайте подойти. К подошедшей опаре добавьте масло, сахар, соль, яйца, натертый апельсин и вымесите тесто. Вымешивайте его до тех пор пока, тесто не начнет отставать от рук, а потом поставьте его подходить еще на 40 минут. В это время разогрейте духовку до 200 градусов. Готовое тесто положите в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекайте куличи 30-40 минут. Когда куличи будут готовы, посыпьте их сахарной пудрой.

ПАСХА В ЛОМБАРДИИ

Требуется: 500 г муки, 30 г дрожжей, 1 ст. молока, 2 яйца, 1/2 ст. сахара, 1/2 ч. л. соли, цедра одного лимона, 120 г масла, 50 г мускатного ореха, масло для формы. Способ приготовления. Муку просейте в кастрюлю, сделайте в нем небольшое углубление. Положите туда дрожжи и замесите опару с половиной нормы молока, сахара и муки. Опару накройте полотенцем и поставьте подходить на 1 час. Изюм промойте, просушите, масло распустите, мускатный орех измельчите; теперь смешайте все это и добавьте в опару. Положите остальной сахар, муку и молоко,

замесите тесто и поставьте его в теплое место на 1 час. Посыпьте разделочную доску мукой и на ней из подошедшего теста сформируйте четыре куличика. Уложите их вплотную друг к другу в смазанные формы. Дайте им еще немного подойти и поставьте выпекаться в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекайте пирог 30-40 минут. Следующий рецепт порадует всех домашних, но особенно детей, ведь это настоящая корзинка, в которую можно складывать пасхальные яйца, кроме того, это прекрасный подарок в праздничный день Пасхи.

ПЛЕТЕНАЯ КОРЗИНА

Требуется: 1 кг муки, 40 г дрожжей, 80 г сахара, 2 ст. теплого молока, 50 г масла, 2 яйца, 1 ч. л. соли, цедра одного лимона, 3 желтка, 20 г сахарной пудры, 2 ст. л. растительного масла для смазки противня. Способ приготовления. Муку просейте и сделайте посередине небольшое углубление, в которое положите дрожжи, разведенные в теплом молоке, сахар, масло, яйца и соль. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Поставьте тесто в теплое место на ночь для того, чтобы подошло. Подошедшее тесто разделите на 25 равных частей 20 частей скатайте в валики, из которых сплетите решетку. Теперь возьмите миску из жаростойкого материала, смажьте ее маслом и оберните миску решеткой из теста, лишнее тесто срежьте. Две части теста: скатайте в валик длиной 40 см, сложите вдвое и скрутите спиралью.- это будет основанием для вашей корзинки. Теперь нужно сделать ручку. Для этого скатайте еще три валика и оплетите ими согнутую проволоку. Смажьте корзинку взбитыми желтками и поставьте в разогретую до 220 градусов духовку. Выпекать корзину нужно в течение 50 минут. Если она начнет подгорать, но не будет пропекаться, оберните все детали пергаментной бумагой. Для соединения деталей корзинки разотрите сахарную пудру с водой в густую помаду. В такую корзиночку можно положить все, что угодно, но лучше всего в ней будут смотреться, конечно же, пасхальные яйца. Традиция красить яйца возникла задолго до христианства. Еще у римлян существовал добрый обычай посылать друг другу окрашенные яйца в качестве подарка или поздравления. Христиане ввели особую символику: яйца, окрашенные в красный цвет, символизируют кровь Христа. Существует легенда: 7 иудеев после смерти Христа собрались на пир. По случайному совпадению, на столе среди прочих блюд оказались варенью яйца и курица. Кто-то вспомнил про распятого Иисуса и сказал, что он, по поверью, должен воскреснуть на третий день. На что хозяин дома провозгласил: Он воскреснет, если курица оживет, а яйца станут

красными. Тут же стало, как он сказал. Иудеи разнесли весть по всему городу. Многие тому поверили. И лишь один странник заметил, что прав был Сын Божий: тому, кто верит, чудеса не нужны. Разные народы - разные легенды. Поляки, например, верят, что это Дева Мария раскрасила яйца в разные цвета, чтобы развлечь божественного младенца. Поэтому поляки на Пасху окрашивают яйца не только в красный цвет. А в Австрии пасхальные яйца красят в зеленый цвет. В этой стране зеленый цвет символизирует Весну и Надежду. Шведы предпочитают желтый - цвет золота. Но самый распространенный цвет пасхальных яиц все-таки красный. С чисто практической стороны окрашивать в красный цвет проще всего. Для этого во всех странах используют луковую шелуху. В наши дни яйца украшают рисунками, росписью и даже специальными наклейками.

ЗВЕЗДА ПАСХАЛЬНАЯ

Требуется: 200 г муки, 100 г масла, 2 ст. л. сахара, 100 г изюма, 3 яйца, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. соды, 100 г миндаля, 1/2 ч. л. соли. Способ приготовления. Разотрите масло с сахаром до пены и постепенно добавляйте в смесь яйца, мед, просеянную муку, соду, масло, соль. Замесите тесто, а когда оно будет почти готово, добавьте в него изюм. Форму для пирога смажьте маслом, переложите в нее тесто и поставьте печься на 30 минут. На готовом пироге выложите миндалем одну большую звезду.

ПРАЗДНИК ПО-АНГЛИЙСКИ

Требуется: 250 г масла, 5 яиц, 1 лимон, 20 г рома, 250 г муки, 3 яйца, 1/2 ч. л. молотой корицы, 150 г вишни, 300 г изюма, 50 г рубленого миндаля. Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром в пышную пену, затем подмешайте распущенное масло, лимонную цедру, муку, корицу, миндаль, изюм, ром. Вымесите тесто и положите его в форму для торта. Выпекайте торт при температуре 200 градусов, на среднем уровне. Прежде чем вынимать торт из духовки, с помощью спички убедитесь, что он готов. В заключение Вы можете по своему усмотрению украсить торт орехами или сахарной пудрой.

СЛАДКИЙ ХЛЕБУШЕК

Требуется: 300 г сушеных груш, 200 г чернослива без косточек, 200 г кураги, 13 0 г изюма, 200 г яблок, 200 г сахара, 50 г лимонных корок, 20 г водки, 40 г дрожжей, щепотка соли, 1/2 л воды, 2 яйца, 409 г муки. , Способ приготовления. Сухофрукты залейте горячей водой и поставьте размягчаться на 2 часа. Дайте им стечь, просушите и крупно нарежьте. Муку просейте в квашню, сделайте посередине углубление и раскрошите туда дрожжи, добавьте сахар, яйца и воду: Все хорошенько перемешайте и вымесите тесто. Оставьте его подходить на 2 часа в теплом месте.

В подошедшее тесто добавьте все фрукты и поставьте еще на 40 минут. Теперь разделите тесто на 4 части и сделайте четыре круглых хлебца, смочите их верх водой и положите на смазанный маслом противень. Поставьте в разогретую до 190 градусов духовку и выпекайте около 1 часа.

ЗЕБРА

Требуется: 1 кг муки, 80 г дрожжей, 1 ст. молока, 350 г соли, 150 г сахара, ванилин, 200 г миндаля, Способ приготовления. Просейте муку и сделайте посередине небольшое углубление, в него положите дрожжи, немного теплого молока, сахара и замесите опару. Поставьте опару подходить в теплое место на 30 минут. Смешайте остальной Сахар, яйца, муку, молоко, соль, лимонную цедру и соедините с опарой. Дайте тесту еще раз подойти. После второго подхода добавьте в тесто миндаль, положите его в форму и поставьте подходить на 15 минут. Затем выпекайте 1 час при температуре 200 градусов. Когда пирог будет готов, посыпьте его сахарной пудрой полосочками.

ВИШНИ ПАСХАЛЬНЫЕ

Требуется: 1 ст. муки, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. молока, 3 яйца, 200 г маргарина, 200 г свежей вишни. Способ приготовления. Маргарин разотрите с мукой, добавьте сахар, молоко, майонез, взбитые желтки и замесите тесто. Месите тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от посуды и от рук. Тесто получится не очень густое. Выложите его на смазанную жиром .сковородку, а сверху положите вишни. Поставьте выпекать в духовку при температуре 200 градусов. Пока пирог печется, взбейте белки. Теперь достаньте пирог из духовки, полейте его взбитыми белками и снова поставьте печься.

ЛАКОМСТВО

Требуется: 300 г меда, 300 г сахара, 100 г миндаля, 100 г. грецкого ореха, 500 г муки, цедра одного лимона, 1 ч. л. гвоздики, 20 г водки. Способ приготовления. Мед и сахар довести до кипения при непрерывном помешивании. Орехи, цедру лимона смешайте с мукой, добавьте все пряности, водку, а затем влейте мед с сахаром. Придайте тесту форму шара, накройте полотенцем и дайте постоять при комнатной температуре 3-4 часа. Разогрейте духовку до 200 градусов, смажьте противень маслом. Тесто раскатайте толщиной 1 см, уложите на противень и выпекайте. Готовый пирог нарежьте небольшими кусочками.

ШОКОЛАДНЫЕ МОНЕТЫ

Требуется: 300 г печенья, 100 г шоколада, 100 г масла или маргарина, 200т сахара, 1 яйцо, 50 г какао, 20т ликера. Способ приготовления. Раскрошите печенье на доске, растопите шоколад на водяной бане, масло с сахаром взбейте в пышную пену. Все

смешайте, добавьте какао, толченое печенье и замесите тесто. Скатайте валик, заверните его в целлофан или фольгу и поместите на 12 часов в холодильник. Подавая к столу, разрежьте валик на небольшие ломтики.

Салаты и винегреты

Принципы приготовления салатов

Салаты приготовляют из вареных, квашеных, маринованных и сырых овощей, сырых и маринованных фруктов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, рыбу, крабы, грибы и яйца. Разновидностью салатов являются винегреты, в состав которых обязательно входит свекла. Заправляют салаты острыми, пряными, кисло-сладкими заправками, а также майонезом, сметаной, в которую добавляют острые соевые соусы и ароматические вещества. Вкус салатов зависит не только от вкуса основных продуктов, входящих в состав салата, но и от заправки. В зависимости от используемых продуктов различают салаты из зелени, овощей, плодов, грибов, рыбы и мяса. Салаты из зелени и овощей подают как самостоятельные блюда и в качестве гарниров к овощным, мясным и рыбным холодным и горячим блюдам. Продукты, предназначенные для салатов, охлаждают, причем картофель и овощи, сваренные в кожице, охлаждают неочищенными. Нельзя соединять теплые продукты с холодными, так как салат быстро портится. Хранят каждый вид овощей до приготовления салатов в отдельной посуде в холодном месте (холодильная камера, шкаф и др.). Срок хранения овощей на холоде (до -7 С) - 12 часов, а при отсутствии холода - 6 часов. Продукты для салата нарезают, смешивают и заправляют перед подачей. Заправляют и оформляют салаты не ранее, чем за 30 минут до подачи. Для оформления салатов используются листья салата, зелень петрушки и сельдерея, продукты, входящие в состав салата и имеющие яркую, красивую окраску - помидоры, редис, огурцы, морковь, яйца, фрукты. Укладывают овощи очень осторожно, чтобы они не помялись. При оформлении салатов стремятся к тому, чтобы показать полнее входящие в них основные продукты. Например, в рыбных салатах укладывают сверху кусочки рыбы, в мясных - кусочки мяса. Поливают оформленный салат майонезом или сметаной так, чтобы продукты, уложенные в качестве украшения, были видны.

Несколько принципов приготовления

Первый способ. Продукты нарезают тонкими ломтиками, смешивают, заправляют соусом или заправкой, укладывают горкой в салатник, вазу или на тарелку и оформляют продуктами, входящими в состав салата.

продуктов (1/3) перемешивают, заправляют соусоммайонез и

кладут горкой в салатник или вазу. На горку из салата укладывают тонкие ломтики мяса, птицы, рыбы, крабы, дольки или ломтики яиц, в зависимости от составных частей салата; остальные продукты размещают вокруг горки небольшими кучками. Яйца нарезают ломтиками специальным прибором. В середину горки салата помещают веточку зелени, петрушки или листья салата. Перед подачей овощи, уложенные вокруг горки, поливают заправкой или соусом. Соус к салату можно подать отдельно в соуснике.

фрукты, мясо и рыбу. В состав салатов обязательно входит зелень - укроп, петрушка, сельдерей, зеленый лук. Салаты можно готовить круглый год, используя овощи каждого сезона. Желательно, чтобы салаты подавались к столу ежедневно. Они - источник витаминов, минеральных солей и органических кислот. Салаты улучшают аппетит: острые хороши к обеду, не очень острые можно подать к завтраку и ужину. Чтобы вкус и внешний вид салатов не ухудшились, нарезать и смешивать продукты, а также заправлять салаты лучше непосредственно перед подачей к столу. Заправить салат можно сметаной, майонезом или их смесью, а также растительным маслом. По желанию в сметану можно добавить натертый и слегка посоленный хрен, а с растительным маслом можно приготовить салатную заправку. Для этого масло надо смешать с уксусом, солью, сахаром, горчицей, молотым перцем (по желанию), хорошо взболтать смесь и поливать ею салаты. Для придания овощным салатам более острого вкуса и запаха можно добавить растертый чеснок.

САЛАТЫ ИЗ ЗЕЛЕНИ, ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ

Салат зеленый

Салат зеленый

укроп

три части, полить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом. Салат зеленый в сметане с яйцами

Салат зеленый с огурцами

Салат зеленый с огурцами

огурцы свежие - 60 г, заправка салатная - 30 г, укроп

нарезанными тонкими ломтиками, посолить, полить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

Салат из лука зеленого в сметане

Салат из лука зеленого в сметане

сметана - 25 г, уксус 3%-ный - 3 г, укроп

положить в посуду, заправить сметаной и уксусом, перемешать, положить в салатник и посыпать укропом.

Салат из лука зеленого с яйцом

Салат из лука зеленого с яйцом

сметана - 30 г, яйца - 20 г, укроп

уксуса. На лук положить дольки вареного яйца.

Салат из свежих огурцов

Салат из свежих огурцов

или сметана - 30 г, укроп

ломтиками, а парниковые - нарезать, не очищая. Положить в салатник, полить салатной заправкой или сметаной, посыпать укропом.

Салат из свежих помидоров и огурцов

Салат из свежих помидоров и огурцов

огурцы - 45 г, лук зеленый - 15 г, заправка салатная (или сметана) - 30 г, перец, укроп

Помидоры и огурцы нарезать кружочками (из помидоров можно предварительно удалить семена), положить горкой в салатник вперемешку с огурцами, посыпать солью, перцем, полить салатной заправкой или сметаной и посыпать укропом. Вокруг салата положить нарезанный лук и листья салата.

Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками, уложить по борту салатника, в центр посуды положить нарезанный зеленый лук. Если вместо зеленого лука используют репчатый, то его нарезают кольцами и укладывают на помидоры или между ними. Заправить и оформить салат так же, как описано выше.

Салат из свежих помидоров и яблок

Салат из свежих помидоров и яблок

салат- 15 г, заправка салатная - 30 г, укроп

кружочками, положить помидоры вперемешку с яблоками в салатник, полить салатной заправкой, украсить салатом и посыпать укропом.

Редис с маслом

Редис с маслом

масло сливочное 30 г

оставив несколько веточек. С красного редиса кожицу не снимать, очистить его также от излишней зелени. Для оформления взять несколько штук красного редиса, надрезать кожицу в виде лепестков, придав им форму розочки. Подготовленный редис положить на 20-30 минут в холодную воду. Подать в салатнике с мелко наколотым пищевым льдом. Масло, красиво оформленное, положить на розетку или пирожковую тарелку.

Салат из редиса с яйцом в сметане

Салат из редиса с яйцом в сметане

сметана - 30 г, укроп

красный редис тонкими ломтиками (белый редис режут наискось), заправить сметаной, солью; можно добавить перец, сахар, уксус. Положить редис в виде горки в салатник, украсить яйцами, нарезанными дольками, зеленым салатом и посыпать укропом.

Салат из редиса с огурцами в сметане

Салат из редиса с огурцами в сметане

огурцы свежие - 35 г, яйца - 10 г, сметана - 30 г, укроп

но добавить очищенные огурцы, нарезанные тонкими ломтиками.

Салат из белокочанной маринованной капусты

Салат из белокочанной маринованной капусты

белокочанная - 150 г, уксус 3%-ный - 100 г, сахар-песок - 50 г, масло растительное - 50 г, соль - 10 г

Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в противень или другую неглубокую посуду, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока из капусты не выделится сок. Отжать капусту, положить в посуду, заправить растительным маслом, уксусом и сахаром.

Обработанную белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в алюминиевую или хорошо вылуженную посуду, влить уксус, добавить соль и, помешивая, нагревать, пока не исчезнет вкус сырой капусты и не начнет выделяться сок, не допуская, чтобы капуста сделалась мягкой. Правильно приготовленная капуста должна при разжевывании немного хрустеть на зубах. Затем капусту быстро охладить, заправить растительным маслом, солью и сахаром. Капусту, уложенную горкой в салатник, можно подать как самостоятельное блюдо; ее можно использовать также как гарнир к блюдам из говядины, телятины, домашней птицы, дичи и рыбы.

Салат из белокочанной капусты с фруктами

Салат из белокочанной капусты с фруктами

яблоки - 20 г, сливы маринованные - 10 г, вишни маринованные - 10 г, уксус 3%-ный - 10 г, маринад (фруктовый или ягодный) - 15 г, сахар - 10 г, масло растительное - 10 г, лук зеленый - 20 г

посуду, залить уксусом и процеженным фруктовым или ягодным маринадом, добавить соль и нагревать, помешивая. Когда капуста осядет, снять ее с плиты и охладить. Яблоки (без кожицы и семян) нарезать тонкими ломтиками, смешать с капустой и маринованными фруктами, заправить растительным маслом и сахаром, посыпать зеленым луком.

Салат из квашеной капусты (провансаль)

Салат из квашеной капусты (провансаль)

10 г, яблоки маринованные - 20 г, сахар - 10 г, маринад (фруктовый или ягодный) - 10 г, масло растительное - 10 г, корица и гвоздика по 0,2 г

кочерыжки нарезать на куски квадратной формы (25х25 мм). Маринованную бруснику и яблоки отделить от заливки. У яблок вырезать сердцевину и нарезать дольками на четыре - восемь частей. Заливку от маринованных фруктов процедить, положить в нее корицу и гвоздику, прокипятить в посуде, закрыв ее крышкой, и дать настояться до охлаждения. Капусту, ягоды, яблоки уложить слоями в неокисляющуюся посуду, пересыпать сахаром, залить процеженной заливкой, заправить растительным маслом и тщательно перемешать.

Салат из краснокочанной маринованной капусты

Салат из краснокочанной маринованной капусты

сахар - 10 г, масло растительное - 10 г, корица и гвоздика - по 0,2 г, соль - 10 г

перетирать до тех пор, пока не начнет выделяться сок и капуста не станет мягкой. После этого капусту отжать, положить в деревянную или фаянсовую посуду, залить уксусом, добавить сахар, растительное масло, отвар корицы и гвоздики.

Салат из сырых овощей

Салат из сырых овощей

репа - 25 г, сельдерей - 10 г, салат зеленый - 10 г, помидоры 35 г, огурцы свежие - 35 г, капуста маринованная 20 г, сметана или майонез - 50 г, зелень

соломкой, смешать с нашинкованным салатом из маринованной белокочанной капусты, посолить, заправить сметаной или соусом "майонез". Положить салат горкой в салатник, украсить ломтиками свежих огурцов, помидоров, листьями зеленого салата и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Салат витаминный

Салат витаминный

15 г, сельдерей - 20 г, сливы или вишни свежие без косточек - 15 г, лимон (для сока) - 1/4 шт., сахарная пудра - 3 г, сметана - 50 г, зелень

яблоки (без кожицы и семян) нарезать соломкой толщиной 2-3 мм, а свежие сливы и помидоры дольками. Смешать продукты, заправить сметаной, добавить соль, лимонный сок и сахарную пудру. Подать горкой в салатнике и украсить продуктами, входящими в состав салата, посыпать зеленью.

Салат-ромен с апельсинами и бананами.

Салат-ромен с апельсинами и бананами.

яблоки - 30 г, заправка салатная - 30 г

и бананы или яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, полить салатной заправкой, положить в салатник горкой и посыпать цедрой апельсина. Салат можно подать к жареному мясу, птице, рыбе или как закусочное блюдо.

Салат из сельдерея и овощей с ореховым соусом

Салат из сельдерея и овощей с ореховым соусом

помидоры - 30 г, салат - 15 г, ореховый соус (сациви) - 30 г, укроп

очищенные от кожицы свежие огурцы и помидоры тонкими кружочками. Овощи смешать, уложить горкой в салатник на листья зеленого салата, полить ореховым соусом (сациви) и посыпать укропом.

Салат из сельдерея, яблок и орехов

Салат из сельдерея, яблок и орехов

сельдерей - 40 г, орехи - 40 г, майонез - 30 г, салат зеленый - 10 г, перец

сельдерей нарезать кубиками. Очищенные грецкие орехи ошпарить, ударить оболочку и изрубить не очень мелко. Все смешать и заправить соусом "майонез", солью и перцем, положить в салатник горкой и украсить листьями зеленого салата.

Салат из картофеля Kar_cal.gif Kar_ca_1.gif Салат из картофеля

зеленый - 40 г, заправка салатная - 40 г, перец, зелень

ломтиками. Перед подачей добавить нарезанный зеленый лук, полить салатной заправкой, посыпать солью, перцем и перемешать. Положить заправленные продукты в салатник, посыпать зеленью и украсить листьями салата.

Салат из картофеля и кукурузы

Салат из картофеля и кукурузы

вареная (зерно) - 80 г, лук зеленый - 15 г, масло растительное - 15 г, уксус 3%-ный - 15 г, сахар - 5 г, перец

тонкими ломтиками. Кукурузу сварить целыми початками в подсоленной воде. С готовых початков снять зерна, охладить и смешать с картофелем. Заправить салат растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем, положить в салатник горкой и посыпать зеленым луком.

Салат из овощей и кукурузы

Салат из овощей и кукурузы

капуста цветная - 30 г, кукуруза молочной зрелости вареная (зерно) - 50 г, салат зеленый - 20 г, сметана - 40 г, перец, укроп

воде, охладить в том же отваре и разделить на мелкие кочешки. Помидоры и огурцы свежие, очищенные от кожицы, нарезать мелкими ломтиками. Салат мелко нашинковать. Подготовленные овощи и кукурузу смешать, посыпать солью, перцем и заправить сметаной. При подаче посыпать салат

укропом.

Салат из свеклы

Салат из свеклы

растительное - 10 г, сахар - 5 г, цедра лимона - 0,5 г, корица, гвоздика, лавровый лист и перец по 0,02 г

нашинковать соломкой или тонкими ломтиками, положить слоями в фарфоровую или фаянсовую посуду, пересыпать каждый слой тертым хреном, залить охлажденным маринадом и оставить на 2-3 часа. Перед подачей салат положить горкой в салатник, посыпать сахаром и полить растительным маслом. Для маринада в уксус добавить гвоздику, корицу, лимонную цедру, лавровый лист, перец горошком, довести до кипения в закрытой посуде, охладить и процедить.

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени

40 г, стручки фасоли - 20 г, лук зеленый - 20 г, салат - 20 г, сметана - 20 г, майонез - 20 г, сахар - 4 г, перец - 0,1 г

кочешки, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности. Охладить капусту в отваре. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Листья салата нарезать на части, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли или лопаточки горошка нарезать в форме ромбов и сварить в подсоленной воде. Овощи перемешать, посыпать солью, перцем и заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Положить горкой в салатник, украсить овощами и зеленью, входящими в состав салата.

Салат из цветной капусты с овощами и фруктами

Салат из цветной капусты с овощами и фруктами

свежие - 30 г, яблоки - 40 г, виноград - 30 г, салат зеленый - 15 г, заправка салатная - 25 г, майонез - 25 г

а листья салата - на части. Все это смешать с вареной цветной капустой, виноградом или спелым крыжовником и полить салатной заправкой, смешанной с майонезом, украсить листьями салата.

Салат из овощей и зелени*

Салат из овощей и зелени*

салат зеленый - 25 г, фасоль (стручки) - 25 г, морковь или репа - 30 г, огурцы свежие - 25 г, помидоры 30 г, спаржа - 25 г, яйца - 30 г, сметана или майонез - 40 г, сахар - 3, уксус 3%-ный - 5 г, салат зеленый - 15 г, перец

капусту разделить на мелкие кочешки, спаржу нарезать кусочками по 2,5-3 см, стручки фасоли - в форме ромба, помидоры и свежие огурцы - ломтиками. Нарезанный зеленый салат и овощи перемешать, заправить сметаной или соусом

"майонез", солью, перцем, сахаром, уксусом, положить горкой в салатник или вазу. Оформить дольками яиц, помидоров, огурцов, зеленым салатом.

Салат из овощей с анчоусами

Салат из овощей с анчоусами

картофель - 15 г, фасоль (стручки) - 10 г, горошек зеленый - 10 г, каперсы - 10 г, маслины 20 г, яйца - 20 г, анчоусы (филе) - 15 г, майонез - 30 г, перец, зелень эстрагона и петрушки

нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, каперсы и мелко нарезанную зелень эстрагона и петрушки. Овощи заправить соусом "майонез", солью и перцем. Положить салат горкой в салатник, сверху уложить филе анчоусов, расположив его в виде решетки, по сторонам горки положить маслины (без косточек), яйца, нарезанные на дольки, и листья зеленого салата.

Салат со стручками фасоли

Салат со стручками фасоли

(стручки) - 50 г, салат зеленый - 15 г, яйца - 20 г, заправка салатная - 40 г или сметана с майонезом 40 г, зелень

вареные стручки фасоли - кружочками длиной 3-4 см. Положить овощи кучками в салатник на листья зеленого салата; на середину поместить нарезанное кружочками яйцо, посолить, полить салатной заправкой или майонезом со сметаной и посыпать зеленью.

Салат "Весна"

Салат "Весна"

огурцы свежие - 25 г, редис - 25 г, салат - 15 г, лук зеленый - 10 г, яйца - 45 г, сметана - 40 г, сахарная пудра - 3 г, перец, зелень Картофель - 40 г, фасоль (стручки) - 20 г, огурцы свежие - 25 г, редис - 25 г, салат зеленый - 10 г, лук зеленый - 10 г, яйца - 40 г, сметана - 30 г, соус "Южный"* - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, сахар - 3 г, перец, зелень

Вокруг нарезанного зеленого салата, уложенного горкой на середину салатника или вазочки, расположить кучками овощи: свежие огурцы, редис красный, вареные картофель и морковь, нарезанные кружочками, зеленый лук и вареную спаржу, нарезанную кружочками по 2,5-3 см. В центре на салат положить кружки вареных яиц, украсить листиками салата. При подаче овощи слегка посолить; в салатнике подать сметану, слегка заправленную солью, перцем и сахарной пудрой, или этой сметаной полить салат вокруг горки, посыпать зеленью.

Редис, огурцы, салат, зеленый лук и вареный картофель, очищенный от кожицы, нашинковать и смешать с вареными нарезанными стручками фасоли или лопаточками горошками. Заправить салат сметаной, соусом "Южный", солью, перцем,

сахаром и уксусом. Подать в салатнике горкой, оформить дольками сваренного вкрутую яйца, кружочками редиса, огурцов, листьями салата, посыпать зеленью.

Салат "Деликатесный"

Салат "Деликатесный"

30 г, спаржа - 35 г, горошек зеленый - 20 г, салат зеленый - 10 г, капуста цветная - 20 г, заправка салатная или майонез со сметаной - 50 г, перец, укроп

стручки фасоли и охладить в том же отваре. Разделить цветную капусту на мелкие кочешки. Спаржу нарезать небольшими дольками, стручки фасоли и салат - на части, огурцы и помидоры - тонкими ломтиками. Продукты аккуратно смешать, заправить салатной заправкой или соусом "майонез" со сметаной, солью, перцем. Уложить в салатник, украсить овощами, нарезанными в виде фигурок, и посыпать укропом.

Салат из сельдерея и картофеля с яблоками Kar_cal1.gif Kar_ca_2.gif Салат из сельдерея и картофеля с яблоками

25 г, помидоры - 20 или вишни - 10 г, заправка салатная или майонез - 30 г

соломкой. Яблоки (без кожицы и семян) и вареный картофель нарезать ломтиками. Продукты полить салатной заправкой или соусом "майонез", перемешать, положить в салатник горкой, украсить веткой салатного сельдерея, ломтиками очищенных яблок и кусочками свежих помидоров или вишнями. Так же можно приготовить салат без картофеля, заменив его свежими огурцами.

Салат из артишоков, помидоров и яблок

Салат из артишоков, помидоров и яблок

яблоки - 30 г, помидоры - 30 г, масло растительное 20 г, лимон (для сока) - 1/4 шт., салат латук - 10 г, перец

(без кожицы и семян) и артишоки вареные нарезать мелкими кубиками. Овощи смешать, заправить солью и перцем, добавить лимонный сок и растительное масло. Подать горкой в салатнике, украсить листиками латука.

Салат из яблок, мандаринов и чернослива

Салат из яблок, мандаринов и чернослива

салатный - 10 г, чернослив - 30 г, сметана - 20 г, майонез - 20 г, сахарная пудра - 2 г

(2-3 мм). Мандарины разделить на дольки, крупные дольки разрезать. Чернослив сушеный, промыв, залить водой, довести до кипения и охладить в отваре, после чего нарезать дольками. Подготовленные фрукты заправить сметаной и соусом "майонез"; для вкуса добавить соль и сахарную пудру. Подать горкой в салатнике, украсить веткой сельдерея, мандаринами и

черносливом.

Салат русский (холодная закуска)

Салат русский (холодная закуска)

вареного мяса - 300 г; картофелины (вареные) - 3 шт.; зеленого консервированного горошка - 100 г; майонеза - 200 г; яблоки - 2 шт.; яйца - 2 шт.; соль по вкусу

Вареное мясо нарезать соломкой, картофель - кубиками и соединить все это с охлажденной капустой. Заправить майонезом, солью, добавить свежие яблоки (предварительно очищенные и нарезанные кубиками), зеленый горошек и украсить зеленью.

Салат из моченых яблок (холодная закуска)

Салат из моченых яблок (холодная закуска)

масло растительное - 200 г; яблоки моченые - 2 шт.; яблоки свежие - 2 шт.; сахар-песок - 15 г; соль - по вкусу

капусты. Моченые яблоки нарезать довольно крупными кубиками, проследив, чтобы косточки и перегородки не попали в салат. Свежие яблоки нарезать соломкой. Затем все смешать в глубокой миске и добавить сахар, тмин и подсолнечное масло. Если салат слишком кислый или запах растительного масла не ощущается, добавить сахара и масла. Салат выложить в салатницу, сверху положить моченые яблоки - по количеству присутствующих.

Салат сицилийский

Салат сицилийский

сельдерей (корень) - 40 г, помидоры - 30 г, грибы маринованные - 40 г, масло оливковое - 40 г, маслины - 10 г, яйцо 0,5 шт., перец молотый черный, соль

Сельдерей припускают 4-5 минут и тоже нарезают кубиками. Помидоры очищают от кожицы и семян и нарезают дольками. Маринованные грибы нарезают кубиками. Приготовленные овощи и фрукты хорошо перемешивают, заправляют перцем, оливковым маслом и солью. Готовый салат украшают маслинами, вареными яйцами.

Салат по-панагюрски

Салат по-панагюрски

морковь - 20 г, помидоры - 60 г, чеснок - 3 г, масло растительное - 10 г, зелень петрушки, зелень сельдерея, соль

морковь, помидоры и чеснок натирают на терке, зелень петрушки и сельдерея мелко нарезают. Все смешивают, заливают растительным маслом, солят.

Салат по-шопски

Салат по-шопски

20 г, масло растительное - 10 г, помидоры - 50 г, чеснок - 3 г, соль - 2 г

нарезают вдоль, укладывают на тарелку вперемешку с испеченными стручками острого перца, солят и поливают растительным маслом. Измельчают на терке помидоры, добавляют к ним толченый чеснок, солят, размешивают и полученной смесью заливают перец. Подают, посыпав зеленью петрушки.

Салат пьемонтский

Салат пьемонтский

масло оливковое - 10 г, анчоусы - 10 г, соль

соломкой, смешивают и поливают салатной заправкой из уксуса и оливкового масла. Украшают салат кусочками филе анчоусов.

Салат по-аргентински

Салат по-аргентински

40 г, горошек зеленый - 20 г, масло растительное 20 г, уксус - 5 г, яйцо - 0,5 шт., спаржа маринованная 10 г, перец молотый черный, соль - по 1 г

растительном масле с уксусом, перцем и солью, выкладывают горкой, украшают дольками крутого яйца и маринованной спаржей.

Салат по-венски

Салат по-венски

отварной - 50 г, майонез - 20 г, сливки - 20 г, укроп - 5 г

горошек, нарезанный кубиками отварной язык перемешивают. Майонез, сливки, укроп хорошенько перемешивают, и этой смесью заливают салат.

Салат по-гречески

Салат по-гречески

стручковый зеленый - 30 г, лук репчатый - 20 г, зелень петрушки - 3 г, чеснок - 1 г, масло оливковое - 20 г, уксус - 5 г, брынза - 50 г, перец молотый черный, соль

четвертушки, удаляют семена и нарезают крупными кубиками. Красный и зеленый перец очищают от зерен и также нарезают кубиками. Лук репчатый, зелень петрушки и чеснок мелко рубят. Овощи смешивают, добавляют оливковое масло, уксус, соль, черный молотый перец, посыпают брынзой, перемешивают и дают постоять час.

Салат по-мельничьи

Салат по-мельничьи

огурцы - 100 г, лук репчатый - 25 г, зелень петрушки - 5 г, укроп - 5 г, уксус - 5 г, масло оливковое - 10 г, соль

Помидоры очищают от кожицы и нарезают ломтиками. Огурцы очищают и нарезают кружочками. Лук нарезают кольцами, смешивают с солью и заливают холодной водой для

удаления горечи. Затем воду сливают и смешивают лук с приготовленными овощами. Прибавляют мелко нарезанную зелень петрушки, укроп, солят и заправляют уксусом и растительным маслом.

Салат освежающий с редькой

Салат освежающий с редькой

чеснок - 4 шт., лимон 0,25 шт., цедра лимонная - 0 ,5 ч. ложки

очистить, снова вымыть и натереть на мелкой терке. Массу равномерно перемешать. Добавить измельченный чеснок и цедру. Сок лимона выжать в салат, вновь перемешать, чуть-чуть посолить.

Салат немецкий

Салат немецкий

соленые - 40 г, лук репчатый - 10 г, зелень петрушки - 5 г, уксус - 5 г, масло растительное 10 г, соль

Мякоть печеного картофеля перемешивают с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком, зеленью петрушки, яблоками и свеклой. Салат солят и поливают заправкой из смеси уксуса и растительного масла.

Салат овощной по-испански

Салат овощной по-испански

50 г, масло растительное - 15 г, уксус - 5 г, чеснок 2 г, хрен - 5 г, перец молотый черный, соль

огурцы нарезают тонкими ломтиками и укладывают слой помидоров, слой огурцов, пересыпая мелко рубленным репчатым луком. Овощи не перемешивают, а только поливают соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли и перца (причем каждый слой поливают в отдельности) и посыпают тертым хреном.

Салат овощной с яйцом

Салат овощной с яйцом

майонез - 56 г, яйцо - 1 шт., паприка - 5 г, зелень - 15 г, филе сельди - 3 г, корнишоны - 5 г, лук репчатый - 2 г, каперсы - 2 г, соус "Ремолад" - 1 г, зелень петрушки 1 г, лук зеленый - 2 г, перец черный, соль

кубиками, добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом. Сверху кладут яйцо, сваренное "в мешочек", поливают соусом "Ремолад"*, украшают оставшимися огурцами, паприкой, зеленью или листочками салата.

Салат индийский

Салат индийский

стручковый - 30 г, яблоки - 40 г, майонез - 40 г, перец молотый черный, соль

спаржи, испеченный, очищенный и нарезанный лапшой

сладкий перец, нарезанные ломтиками яблоки. Салат заправляют майонезом, солью и перцем.

Салат итальянский

Салат итальянский

30 г, горошек зеленый - 10 г, яблоки - 30 г, анчоусы 10 г, огурцы соленые - 10 г, майонез - 60 г, яйцо - 0,5 шт., маслины - 5 г, сельдерей (корень) - 30 г

отваривают. Все овощи, за исключением горошка, нарезают мелкими кубиками. Добавляют мелко рубленное филе анчоусов и огурцы, нарезанные кубиками. Салат заправляют майонезом и, выложив горкой, украшают вареными яйцами, яблоками и маслинами.

Салат картофельный

Салат картофельный

15 г, яблоки - 15 г

кубиками и посыпают зеленью петрушки. Заправляют майонезом или сметаной. В салат можно положить нашинкованный репчатый лук или яблоки, нарезанные кубиками.

Салат картофельный с майонезом

Салат картофельный с майонезом

сахар - 5 г, лук репчатый - 10 г, горчица - 2 г, рассол огуречный - 10 г, майонез - 30 г, лук зеленый - 5 г, специи

в состав которого входят уксус, сахар, лук, соль, перец, горчица, огуречный рассол, процеживают, кладут в него картофель и кипятят. Затем откидывают на дуршлаг, охлаждают и заправляют майонезом. Салат посыпают зеленым луком.

Салат картофельный с фасолью

Салат картофельный с фасолью

25 г, сметана - 50 г, горчица - 5 г, лук зеленый - 15 г, салат зеленый - 5 г, перец молотый черный, уксус, соль

течение 12 часов. Варят в той же воде до размягчения и солят. Вымытый картофель отваривают, охлаждают, снимают кожицу и нарезают небольшими кубиками. Вареную фасоль соединяют с картофелем, добавляют мелко нарезанный лук, сметану и перемешивают; заправляют солью, перцем, сахаром, уксусом, горчицей. Готовый салат укладывают в салатник, посыпают мелко нарезанным луком и украшают листочками салата.

Салат кисло-сладкий из капусты

Салат кисло-сладкий из капусты

уксус - 15 г, соль - 3 г

уксус, соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на несколько часов.

Салат летний

Салат летний

молоко - 25 г, маслины - 5 г, огурцы - 20 г, морковь 20 г, редис - 25 г, ветчина - 10 г, креветки - 50 г, кильки - 5 г, перец сладкий зеленый - 20 г, салат зеленый - 10 г, зелень петрушки - 3 г, зелень укропа - 2 г

сердцевину. Сваренное вкрутую яйцо разрезают поперек и вынимают желток. Из желтка, намоченного в молоке хлеба, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, мякоти маслин делают фарш и заполняют им пустоты в белке. Огурцы, морковь, редис, ветчину, креветки (крабы или раки) мелко нарезают, смешивают и наполняют этой смесью помидоры. Сверху кладут нафаршированные половинки яиц. Листья зеленого салата и зеленый перец нарезают узкими полосками и укладывают на них помидоры. Поверх яйца кладут крест-накрест полоски филе кильки.

Салат миланский

Салат миланский

копченая - 80 г, лук репчатый - 20 г, майонез - 80 г, соль

и нарезают кубиками. Рыбу чистят, удаляют кости и нарезают кусочками. Рожки и рыбу перемешивают, заправляют майонезом и тертым луком. Добавляют соль и перец.

Салат из яблок и моркови с орехами

Салат из яблок и моркови с орехами

майонез - 2 ст. л.

ломтиками. Натереть на терке с крупными отверстиями или нарезать тонкой соломкой морковь. Ядра грецких орехов ошпарить кипятком, снять оболочку и нарезать их некрупными кусочками. Яблоки, морковь и орехи смешать, посолить, заправить майонезом. Все ингредиенты выложить в салатник и украсить листиками зеленого салата. Перед подачай на стол салат должен настояться в течение получаса.

Салат из фасоли

Салат из фасоли

10 г, яблоки - 15 г, салат зеленый - 10 г, заправка 10 г, соль

подсоленный кипяток и варят до готовности. Вареную морковь нарезают кубиками, сельдерей и яблоки шинкуют соломкой, добавляют мелко нашинкованный салат, поливают горчичной заправкой, украшают морковью и яблоками.

Салат из фасоли по-датски

Салат из фасоли по-датски

10 г, картофель - 70 г, сельдь - 50 г, майонез - 30 г, салат зеленый - 20 г, соль

готовности в небольшом количестве воды с добавлением уксуса и соли. Репчатый лук мелко шинкуют. Картофель "в

мундире" очищают и нарезают тоненькими дольками. Сельдь нарезают соломкой. Продукты перемешивают, укладывают в салатник, заправляют майонезом. Оформляют салатом.

Салат из хрена и яблок

Салат из хрена и яблок

сметана - 25 г, сахар, соль

смешивают, поливают сметаной и приправляют солью и сахаром.

Салат из шпината по-мадридски

Салат из шпината по-мадридски

5 г, яйцо - 1 шт., перец молотый черный, соль

нарезают, ошпаривают кипятком, охлаждают и отжимают. Приправляют солью, перцем, растительным маслом, уксусом и украшают дольками крутых яиц.

Салат из редиса

Салат из редиса

мята - 15 г, заправка - 50 г, маслины - 25 г

нарезают тонкими кружочками. Помидоры промывают и нарезают ломтиками, репчатый лук, маслины и мяту мелко шинкуют. После этого овощи соединяют и поливают салатной заправкой из оливкового масла, лимонного сока, соли, перца.

Салат из риса с красным перцем

Салат из риса с красным перцем

зеленый - 50 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, соль

Добавляют сваренный рис, зеленый горошек, соль, черный молотый перец, уксус. Салат перемешивают и выкладывают в салатник.

Салат из свеклы с хреном

Салат из свеклы с хреном

лист лавровый, перец горошком - 6 шт.

очистить и нарезать тонкими ломтиками. Вскипятить воду с уксусом, добавив по вкусу специи, соль, сахар. Натереть на терке с крупными отверстиями или наскоблить стружкой хрен. Выложить свеклу слоями в керамическую или стеклянную посуду, пересыпав каждый слой хреном. Залить подготовленным маринадом. Хранить в холодном месте. Салат будет готов к употреблению через 1-2 дня.

Салат из цветной капусты и редиса

Салат из цветной капусты и редиса

оливковое масло - 50 г, лимонный сок - 20 г, лук 20 г, соль и перец - 3 г

маленькие кочешки, выложить в салатник, украсит редисом и букетиком кресс-салата. Приготовить заправку из оливкового масла, лимонного сока, мелко нарезанного лука, соли и перца и

залить ею салат.

Салат из огурцов по-фламандски

Салат из огурцов по-фламандски

майонез - 10 г, зелень укропа - 5 г, перец молотый черный, соль

соленой воде 10 минут. Из желтка, йогурта и майонеза взбивают соус, приправляют его солью, перцем и половиной приготовленного укропа. Соус выливают на еще теплые, предварительно обсушенные дольки огурца, которые перед этим солят, перчат и посыпают оставшимся укропом. Подают салат с гренками.

Салат из петрушки

Салат из петрушки

0,25 шт., соль

нарезанной мякотью лимона и солят.

Салат из помидоров.

Салат из помидоров.

огурцы - 100 г, лук репчатый - 1 шт., кинза, базилик, зелень петрушки

болгарского перца вырезать плодоножку и тщательно удалить семена. Промыть в холодной воде очищенный от кожуры репчатый лук. Нарезать огурцы и помидоры кружочками, а перец и лук - кольцами. Промыть и мелко нарезать кинзу (зелень кориандра), базилик, петрушку. Выложить овощи рядами в салатник, посолить, посыпать измельченной пряной зеленью.

Салат из овощей и фруктов

Салат из овощей и фруктов

апельсин - 40 г, огурцы - 30 г, масло оливковое - 20 г, сахар - 5 г, лимон - 10 г, кислота лимонная

огурцы очищают, нарезают дольками, добавляют лимонную кислоту, оливковое масло, сахар и перемешивают. Укладывают горкой в салатник и украшают дольками фруктов и лимоном.

Салат "Чикаго"

Салат "Чикаго"

печень гусиная - 20 г, морковь - 20 г, грибы маринованные - 40 г, майонез - 50 г, зелень петрушки - 5 г, помидоры - 150 г, соль

фасоли, ломтики вареной печенки, нарезанные соломкой вареные морковь и маринованные грибы хорошо перемешивают и заправляют майонезом и солью. Готовым салатом заполняют половинки помидоров, из которых предварительно удалена мякоть. Подают, посыпав зеленью петрушки.

Салат из красных помидоров с кислым молоком

Салат из красных помидоров с кислым молоком

кислое - 150 г, хрен - 20 г, зелень петрушки - 5 г

зеленого салата, заливают кислым молоком, взбитым с измельченным на мелкой терке хреном, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из красного сладкого перца, горошка и риса

Салат из красного сладкого перца, зеленого горошка и риса

горошек зеленый консервированный - 1 ст., уксус - 2 ст. л, масло растительное - 2 ст. л, яйцо - 1 шт.

сладкий перец, нарезать его длинными полосками. Отварить зеленый горошек. Смешать овощи с рисом, посолить по вкусу. Заправить соусом из растительного масла, уксуса и сахара. Выложить в салатник и украсить кружочками яйца и зеленью петрушки. Этот салат можно приготовить быстрее, использовав маринованный консервированный зеленый горошек, при этом в заправку добавляют меньше уксуса.

Салат картофельный с фасолью

Салат картофельный с фасолью

25 г, сметана - 50 г, горчица - 5 г, лук зеленый - 15 г, салат зеленый - 5 г, перец молотый черный, уксус, соль

течение - 12 часов. Варят в той же воде до мягкости и солят. Вымытый картофель отваривают, охлаждают, снимают кожицу и нарезают небольшими кубиками. Вареную фасоль соединяют с картофелем, добавляют мелко нарезанный лук, сметану и перемешивают; заправляют солью, перцем, сахаром, уксусом, горчицей. Готовый салат укладывают в салатник, посыпают мелко нарезанным зеленым луком и украшают листочками салата.

Салат из капусты по-домашнему

Салат из капусты по-домашнему

морковь - 15 г, перец маринованный - 20 г, кислота лимонная - 2 г, майонез - 30 г, зелень петрушки - 3 г, соль

тонкой соломкой, заправляют лимонной кислотой, солью. Массу выкладывают в салатник в форме пирамиды, поливают майонезом и украшают зеленью.

Салат из квашеной капусты с луком-пореем

Салат из квашеной капусты с луком-пореем

сметана - 100 г, тмин.

рассолу. Лук-порей очистить, тщательно вымыть, нарезать очень мелкими перышками, вместе с зелеными листьями, оставив один для украшения. Перемешать капусту с нарезанным луком, семенами укропа или тмина, заправить сметаной, солью и перцем по вкусу. Выложить в салатник, украсить нарезанным листом лукапорея.

Салат из зеленой фасоли

Салат из зеленой фасоли

растительное - 20 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, соль

растительным маслом, уксусом, перцем, солью, осторожно перемешивают, чтобы не поломать стручки, и гарнируют свежими помидорами.

Салат из зимних овощей

Салат из зимних овощей

краснокочанная - 50 г, масло растительное - 10 г, сок лимонный - 3 г, огурцы соленые - 15 г, ветчина - 15 г, помидоры - 50 г, яблоки - 15 г, морковь - 15 г, маслины - 5 г, яйцо - 0,5 шт., сыр - 10 г, сельдерей (зелень), соль

перетирают с солью, заправляют растительным маслом и лимонным соком. Затем смешивают с мелко нарезанными солеными огурцами, ветчиной, помидорами, с тонкими ломтиками яблок, зеленью сельдерея, кружочками вареной моркови, маслинами или кусочками апельсина. В салат можно добавить крутые яйца и тонкие ломтики твердого сыра.

Салат из зеленого перца

Салат из зеленого перца

20 г, сахар, соль

нарезают кольцами и бланшируют. Уксус смешивают с сахаром и солью, заливают остывший перец и оставляют на - 2 часа.

Салат-Бакер

Салат-Бакер

сельдерей (корень) - 30 г, зелень - 5 г, ветчина - 10 г, грибы маринованные - 10 г, яблоки - 20 г, майонез 15 г, картофель - 30 г, свекла - 30 г, зелень петрушки - 6 г, соль

заливают смесью мелко нарезанную зелень и корень сельдерея. Выдерживают час, а затем добавляют нарезанные ломтиками ветчину, маринованные грибы, яблоки и осторожно перемешивают с майонезом. Смесь укладывают в салатник и украшают дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

Салат американский

Салат американский

20 г, яйцо 0,5 шт., сельдерей (корень) - 40 г, уксус 5 г, масло оливковое - 1 г, соль

репчатый лук, сваренное вкрутую яйцо смешивают с нашинкованным корнем сельдерея. Салат солят по вкусу и поливают заливкой из уксуса и оливкового масла.

Салат египетский

Салат египетский

60 г, перец молотый красный, соль

мелко нарезают, смешивают с нашинкованным луком, толчеными фисташками, солью и молотым красным перцем.

Смесь должна постоять 10 минут, после чего салат готов к подаче на стол.

Салат датский

Салат датский

20 г, капуста цветная - 50 г, майонез - 10 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, горчица - 2 г, ветчина - 80 г, соль

сельдерея, нарезанные кубиками, и цветную капусту, разобранную на кочешки, отваривают в подсоленной воде, не давая свариться. Охлажденные овощи перемешивают с макаронами, заправляют майонезом, растительным маслом, уксусом, горчицей, солью и добавляют нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Салат бразильский

Салат бразильский

40 г, мандарины - 40 г, изюм - 40 г, виноград - 40 г, масло оливковое - 20 г, зелень - 30 г

бананы - кружочками; смешивают их с очищенными от кожицы дольками мандаринов, изюмом и приправляют маслом. Салат украшают дольками мандаринов, зеленью, виноградом и кусочками бананов.

Салат из баклажанов

Салат из баклажанов

помидоры - 30 г, чеснок - 5 г, масло растительное 20 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, соль

баклажаны, очищенный испеченный перец, ошпаренные и очищенные помидоры и дольки чеснока мелко нарезают. Все перемешивают, заправляют солью, перцем, уксусом и растительным маслом. Укладывают горкой в салатник и украшают ломтиками помидоров.

Салат "Пиккадилли"

Салат "Пиккадилли"

масло растительное - 15 г, уксус - 3%-ный - 20 г, горчица, соль

очищают, охлаждают и нарезают кружочками толщиной 1 см. Лук нарезают кольцами. Соленую сельдь разделывают на филе и нарезают ломтиками. В салатник укладывают горкой картофель, лук, сельдь; заправляют оливковым или другим растительным маслом и уксусом, добавив к нему немного горчицы.

Салат "Гватемала"

Салат "Гватемала"

кабачки - 80 г, сардины консервированные - 80 г, перец острый - 20 г, маслины - 10 г, масло оливковое - 50 г, сок лимонный - 5 г, уксус - 5 г, яйцо - 1 шт., перец молотый черный и красный, соль

чеснок, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, отварные, нарезанные кубиками кабачки, сардины, кусочки острого перца и маслины. Подготовленные продукты заправляют оливковым маслом, лимонным соком и уксусом; солят, перчат, перемешивают. Салат украшают дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат "Порт-Саид"

Салат "Порт-Саид"

салат - 20 г, майонез - 40 г, помидоры - 20 г

бананы, кубиками - яблоки, соломкой - салат перемешивают, заправляют майонезом, в который добавлены мелко рубленные свежие помидоры. Подают блюдо в кожуре банана, украсив листьями салата.

Салат "Грация"

Салат "Грация"

20 г, перец сладкий красный - 20 г, яблоки - 40 г, майонез - 40 г, перец молотый черный, соль

сладкий красный перец - колечками, яблоки ломтиками. Все это смешивают и заправляют майонезом, черным перцем и солью по вкусу.

Салат "Афины"

Салат "Афины"

картофель - 80 г, масло оливковое - 20 г, уксус - 5 г, маслины - 10 г, перец молотый черный, зелень укропа, зелень петрушки, соль

нарезают кубиками. Молодую фасоль нарезают ромбиками, кипятят на сильном огне в подсоленной воде, отцеживают и охлаждают. Картофель мелко нарезают и отваривают. Помидоры и фасоль отдельно приправляют оливковым маслом, уксусом, солью и черным молотым перцем. В салатницу укладывают отварной картофель, посыпают его рубленой петрушкой, вокруг выкладывают помидоры с фасолью и посыпают рубленым укропом. Весь салат украшают маслинами без косточек.

Салат "Бомбей"

Салат "Бомбей"

20 г, масло оливковое - 10 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, соль

стручковый перец и рис, предварительно сваренный в подсоленной воде, откинутый на дуршлаг и охлажденный. Салат обильно посыпают перцем, заправляют уксусом, оливковым маслом и солью.

Огурцы по-датски

Огурцы по-датски

семга - 20 г, масло сливочное - 5 г, сливки - 10 г, сельдь

маринованная - 10 г, яйцо - 1/3 шт., уксус 2 г, хрен - 2 г, соль

сито; добавив сливочное масло и сливки, готовят пюре и заправляют его по вкусу. Маринованную сельдь и яйцо, сваренное вкрутую, мелко нарезают, смешивают с пюре и вливают несколько капель уксуса. Огурцы очищают и, выскоблив семена, начиняют пюре. При подаче посыпают тертым хреном.

Пестрый салат

Пестрый салат

сладкий красный - 40 г, апельсин - 40 г, йогурт 100 г, горчица - 2 г, мед - 10 г, сок лимонный - 5 г, цедра апельсиновая - 1 г

нарезают небольшими кубиками. Молодые шампиньоны тушат и разрезают пополам, более крупные - на несколько частей. Перец, из которого предварительно удаляют сердцевину, нарезают кольцами и смешивают с дольками мандарина или с разрезанными поперек дольками апельсина. Из йогурта, горчицы, меда, сока лимона и цедры апельсина готовят соус и поливают им салат.

Капуста по-манчестерски

Капуста по-манчестерски

перец молотый черный, соль

отваривают в подсоленной воде до полной готовности. Затем, поместив капусту между двумя тарелками, отжимают из нее воду, нарезают шашками, солят, перчат и обильно поливают растопленным сливочным маслом.

Бон фам (салат из сельдерея)

Бон фам (салат из сельдерея)

майонез - 20 г, горчица - 3 г

соломкой. Сливки или сметану смешивают с майонезом и горчицей и полученной смесью заправляют сельдерей. Перед подачей к столу салат выдерживают в холодильнике 30 минут.

Андалузский салат

Андалузский салат

репчатый - 30 г, масло растительное - 15 г, уксус 5 г, зелень петрушки, зелень укропа, перец молотый черный, соль

перчат, посыпают зеленью петрушки и укропа, поливают уксусом и растительным маслом, тщательно перемешивают.

Салат овощной

Салат овощной

цветная капуста - 20 г, помидоры - 50 г, огурцы 30 г, яблоки - 20 г, горошек - 10 г, соль, лимонная кислота, сметана - 40 г, яйцо - 1/2 шт., зелень - 5 г

Салат и отваренную цветную капусту нашинковать. Помидоры, огурцы, яблоки нарезать небольшими ломтиками. Молодой горошек отварить. Подготовленные овощи смешать и заправить солью, лимонной кислотой, рубленой зеленью, сметаной. Подавать к столу, украсив яйцами и зеленью.

Салат из болгарского перца с помидорами и зеленью

Салат из болгарского перца с помидорами и зеленью

15 г, зелень петрушки - 5 г, помидоры - 60 г, растительное масло - 15 г, соль

зелень петрушки посечь, помидоры нарезать небольшими дольками. Овощи смешать, заправить растительным маслом и солью.

Салат из болгарского перца с зеленью

Салат из болгарского перца с зеленью, луком и сметаной

20 г, зелень петрушки - 5 г, яблоки - 50 г, сметана 30 г, сахар - 5 г, соль

зелень петрушки посечь, яблоки мелко нарезать. Продукты смешать со сметаной и заправить сахаром и солью.

Салат из картофеля и зелени

Салат из картофеля и зелени

репчатый лук - 10 г, растительное масло - 10 г, салат - 5 г, укроп - 5 г, соль

Нашинкованную капусту слегка протереть с солью, смешать с картофелем и нарезанным луком, заправить растительным маслом. Подавать к столу, украсив листьями салата и рубленым укропом.

Салат из огурцов со сметаной

Салат из огурцов со сметаной

лук - 15 г, салат - 10 г, укроп - 5 г

залить сметаной, посыпать рубленым зеленым луком, салатом и укропом.

Салат из помидоров

Салат из помидоров

соль, растительное масло - 10 г

посыпать рубленым зеленым луком и укропом. Посолить и полить растительным маслом.

Салат из помидоров и яблок со сметаной

Салат из помидоров и яблок со сметаной

сметана - 40 г, зелень петрушки - 10 г

кожуры и сердцевины, нарезать кружочками. Уложить их на

тарелку слоями, посыпать солью и сахаром, залить сметаной и украсить листьями петрушки.

Салат из редиса со сметаной

Салат из редиса со сметаной

сметана - 30 г

рубленым зеленым луком, укропом, посолить и залить сметаной.

Салат из свежей капусты, помидоров и лука

Салат из свежей капусты, помидоров и лука

50 г, репчатый лук - 10 г, зелень петрушки - 3 г, растительное масло - 10 г, соль

нарезать небольшими дольками, лук и петрушку посечь. Овощи смешать, заправить солью и растительным маслом.

Салат из свеклы с хреном

Салат из свеклы с хреном

сахар - 5 г

нарезать небольшими пластинками. Хрен измельчить на терке и заправить раствором лимонной кислоты, солью, сахаром. Свеклу положить на тарелку и залить хреном.

Салат из помидоров и огурцов

Салат из помидоров и огурцов

30 г, зелень петрушки - 5 г

пластинками, смешать, посыпать рубленым луком, заправить солью и сметаной. Перед подачей украсить листьями салата и зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с ревенем

Салат из цветной капусты с ревенем

салат - 10 г, укроп - 3 г, сахар - 5 г, соль, сметана 30 г

кочешки. Яблоки и ревень очистить и тонко нарезать, салат нашинковать. Продукты смешать, добавив рубленый укроп, заправить сахаром и солью. Подавать к столу, залив сметаной и украсив зеленью.

Свекла со сметаной

Свекла со сметаной

сахар - 5 г, сметана - 20 г

и заправить сахаром со сметаной.

Фасоль с луком в растительном масле

Фасоль с луком в растительном масле

укроп - 5 г, растительное масло - 20 г, соль

помидорами, нарезанными кружочками, слегка прогреть в растительном масле - 10-15 минут. Затем добавить фасоль, укроп, соль и тушить 15-20 минут.

Салат из зеленого лука

Салат из зеленого лука

растительное

яйца - кубиками. Перед самой подачей на стол салат заправить уксусом, посолить, полить свежим душистым растительным маслом.

Салат русский с грибами

Салат русский с грибами

зеленый горошек - 200 г, свежие грибы - 100 г, соленые огурцы - 200 г, ветчина или вареная колбаса - 200 г, моченое или свежее яблоко, майонез - 100 г

морковь, сельдерей, ветчину, огурцы, яблоко нарезать кубиками. Горошек отварить или заменить консервированным. Подготовленные продукты посолить, залить майонезом и хорошо перемешать. Украсить можно маслинами, тонкими кружочками лимона, яйцом.

Салат польский

Салат польский

Для соуса: сметана - 250 г, желтки - 2 шт., пшеничная мука 30 г, готовая горчица - 30 г, сахар - 10 г, уксус - 20 г

мелкими кубиками, зеленый лук - маленькими кусочками. Подготовленные овощи заправить соусом. Для этого сметану вскипятить, добавить подсушенную муку, помешивая, довести до кипения. Слегка охлажденную массу заправить сырыми желтками, горчицей, солью, уксусом, сахаром (по вкусу) и охладить. Соль по вкусу.

Салат "Здоровье"

Салат "Здоровье"

яблоки - 2 шт., помидоры - 2 шт., зеленый салат 100 г, сметана - 100 г, лимон - 1/4 шт., зелень петрушки, соль, сахар

листики салата - на 3-4 части каждый. Все перемешать и заправить сметаной. Добавить лимонный сок, сахар, соль Сверху салат украсить помидорами, нарезанными ломтиками, зеленью.

Салат закусочный

Салат закусочный

капуста - 350 г, морковь - 50 г, зеленый горошек 100 г, майонез - 100 г, яйцо - 1 шт., соль

Капусту нашинковать соломкой, перетереть с солью, добавить нашинкованную морковь, зеленый горошек, рубленое яйцо, заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из краснокочанной капусты

Салат из краснокочанной капусты

45 г, яйцо - 1 шт.

уксусом и оставить на 5-6 часов. Затем посыпать черным молотым перцем и заправить растительным маслом. Готовый

салат уложить в салатник, украсить маслинами и посыпать рубленым яйцом.

Салат из краснокочанной капусты с картофелем

Салат из краснокочанной капусты с картофелем

растительное масло - 50 г, соль, уксус, перец, зелень

заправить маслом и уксусом, уложить на середину салатника. Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками, смешать с зеленью петрушки, посолить, полить уксусом, посыпать черным молотым перцем или смешать с майонезом. Уложить вокруг капусты. Салат украсить сваренным вкрутую яйцом. Желток вынуть, положить на капусту в центре. Белок нарезать полосками и уложить вокруг желтка подобно лепесткам ромашки.

Салат из капусты с морковью и яблоками

Салат из капусты с морковью и яблоками

яблоко - 1 шт., уксус - 50 г, сахар и соль по вкусу

нарезать соломкой длиной 4-5 см. Белокочанную капусту нашинковать, перетереть с солью. Все это перемешать, сложить в салатник, прибавить сахар и полить уксусом. Этот салат подают к рыбным и мясным блюдам.

Редька и морковь в сметане

Редька и морковь в сметане

морковь - 100 г, сметана - 100 г, соль по вкусу, зеленый салат, укроп

добавить часть сметаны. Перемешать и положить горкой в салатник, полить оставшейся сметаной, украсить зеленым салатом и посыпать укропом.

Салат из свеклы

Салат из свеклы

майонез - 100 г, горчица - 10 г, зеленый горошек 50 г, растительное масло - 20 г, уксус - 10 г, петрушка

добавить пассерованный лук, соль, уксус, перемешать, заправить майонезом, горчицей. При подаче украсить зеленым горошком и зеленью петрушки.

Салат из сельдерея

Салат из сельдерея

100 г, майонез - 160 г, соль, сахар, перец

очистить, нашинковать соломкой. Свежие яблоки натереть на крупной терке. Орехи очистить и растолочь. Добавить по вкусу соль, сахар, перец, все перемешать, полить сверху майонезом.

Салат "Грибок"

Салат "Грибок"

200 г, чеснок - 5 долек, зелень

однородной массы, смешать с толченным чесноком, хорошо посолить. Мокрыми руками разделать массу в виде конусов со

срезанными верхушками (ножки грибов). Плоскую тарелку или блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, сверху поместить "ножки грибов", а на них - срезанные верхушки помидоров. На "шляпки грибов" нанести белые точки из растертого сливочного масла. До подачи на стол салат нужно будет держать в холоде.

Салат из свежих помидоров с брынзой

Салат из свежих помидоров с брынзой

брынза - 100 г, зелень.

брынзу натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Этот салат ничем заправлять не нужно.

Зеленые помидоры с чесноком

Зеленые помидоры с чесноком

морковь - 2 шт., растительное масло - 60 г, чеснок 5 долек, зелень петрушки и сельдерея

нарезанные зеленые помидоры, зелень петрушки и сельдерея, кружочки моркови; залить растительным маслом и тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок, охладить.

Салат "Витаминный".

Салат "Витаминный".

50 г, свекла ияблоки - по - 30 г, майонез - 20 г, соль, лук зеленый, лимон

Добавить замоченный изюм, нарезанные соломкой сырую морковь, вареную свеклу, свежие яблоки. Заправить майонезом. Оформить зеленым луком и лимоном.

Салат "Закарпатский"

Салат "Закарпатский"

(корень) - 10 г, яблоки свежие - 15 г, горошек зеленый консервированный - 10 г, огурцы соленые - 15 г, сахар - 1 г, вино столовое - 5 г, Соус-майонез - 20 г, зелень

от кожицы и нарезать кубиками. Корень петрушки очистить, нарезать мелкими кубиками и отварить. Овощи соединить, добавить горошек, сахар, вино и часть майонеза, посолить и все перемешать. К столу подать, уложив в салатник горкой, оформив оставшимся майонезом и зеленью.

Салат из сырой моркови с медом и орехами

Салат из сырой моркови с медом и орехами

грецкие, арахис или миндаль - 30 г

остывшим медом, посыпать поджаренными, мелко нарубленными орехами.

Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов

Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов

(ядро) - 1/4 стакана, чеснок - 1 долька, масло растительное - 20 г, соль, перец

тонкими кольцами. Ядра орехов мелко изрубить, чеснок истолочь с солью и смешать с маслом. Помидоры выложить в салатник, посыпать кольцами лука, орехами, солью, перцем и заправить маслом с чесноком.

Салат из цветной капусты .

Салат из цветной капусты .

салат зеленый и лук зеленый, фасоль стручковая по 20 г, сметана и майонез - по 25 г, сахар, соль, зелень

мелкие кочешки. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками, листья салата - соломкой, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли нарезать ромбиками и отварить. Подготовленные овощи соединить и заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Украсить зеленью.

Салат из помидоров и огурцов с хреном

Салат из помидоров и огурцов с хреном

растительное - 20 г, уксус - 5 г, соль, сахар, перец; лук зеленый - 20 г, хрен - 10 г, чеснок - 1 долька

в него слоями нарезанные тонкими кружочками помидоры и огурцы, поливая каждый слой салатной заправкой, приготовленной из масла, уксуса, соли, сахара и перца. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и тертым хреном.

Салат "Летний"

Салат "Летний"

зеленый - 10 г, помидоры - 40 г, сметана - 25 г, сок лимона, соль, сахар

соломкой, а листья салата - крупными кусочками. Подготовленные продукты соединить и заправить сметаной, добавив в нее лимонный сок, соль, сахар. Украсить ломтиками помидоров.

Салат из петрушки и зеленого лука

Салат из петрушки и зеленого лука

лимон - 1 шт., соль, растительное масло - 50 г

промыть, мелко нарезать, посолить по вкусу и выдержать минут десять. Прибавить очищенный от кожуры лимон, нарезанный маленькими кубиками (без семечек), и заправить растительным маслом. Салат хорошо размешать. Подавать к холодному жареному мясу.

Салат из латука по-гречески

Салат из латука по-гречески

30 г, кислое молоко - 30 г, масло растительное - 30 г, укроп - 50 г, маслины - 10-15 шт., соль

нарезать тонкими полосками, сбрызнуть соленой водой и

сложить в салатник. Заправить растительным (оливковым) маслом, толчеными ядрами грецких орехов и кислым молоком, взбитым с мелко нарезанным укропом (половиной всего количества). Салат перемешать, сверху посыпать оставшимся укропом и украсить маслинами.

Салат из шпината, щавеля и зеленого лука

Салат из шпината, щавеля и зеленого лука

петрушка - 100 г, растительное масло - 60 г, уксус - 15 г, маслины, соль

промыть, мелко нарезать и смешать, а затем сбрызнуть уксусом, с добавлением по вкусу соли, растворенной в 1 ст. л. воды, и растительным маслом. Салат хорошо размешать и украсить кружочками сваренных вкрутую яиц и маслинами (без косточек).

Салат из свежих помидоров, майонеза и молока

Салат из свежих помидоров, майонеза и молока

90 г, укроп, яблоки - 200 г, петрушка, несколько листиков сельдерея, стебель лука-порея (использовать только белую часть), соль, черный перец и по желанию лимонный сок (или разведенная лимонная кислота

молотым перцем и лимонным соком по желанию. Прибавить петрушку, укроп, листики сельдерея и лук-порей, мелко нарезанные и слегка посоленные. Прибавить яблоки, предварительно очищенные и нарезанные кубиками. На дно салатника уложить часть помидоров, нарезанных кружочками. Сверху покрыть смесью майонеза и уложить остальную часть помидоров. Салат посыпать петрушкой и выдержать в холодном месте 1/2 часа.

Комбинированный весенний салат

Комбинированный весенний салат

помидоры - 200 г, майонез - 60 г , петрушка, укроп, уксус или лимонный сок, соль

измельчить на терке, а помидоры нарезать кубиками. Перемешать, посолить, заправить уксусом или лимонным соком и залить майонезом. Массу разделить на порции, каждую украсить помидорами, нарезанными кубиками, и посыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой.

Салат из консервированных красных помидоров

Салат из консервированных красных помидоров (зимний)

репчатый лук - 200 г, маслины - 100 г, растительное масло - 50 г, соль и по желанию несколько капель лимонного сока или уксуса

части. Однучасть выложить на дно салатника. Сверху аккуратно уложить помидоры, нарезанные кружочками, и

покрыть их остальной частью лука. Залить томатным соком, предварительно соединив его с растительным маслом и заправив по вкусу лимонным соком или уксусом (для аромата к уксусу можно прибавить несколько капель рома или ароматного вина). Салат выдержать в холодном месте 20-30 минут. Перед подачей украсить сверху маслинами.

Салат из свежих овощей - типа "шопский"

Салат из свежих овощей - типа "шопский"

острого перца, брынза - 150 г, репчатый лук - 100 г, сладкий болгарский перец - 100 г, маслины - 50 г, петрушка - 50 г, растительное масло - 30 г, соль

вырезать плодоножку, тщательно удалить семена и нарезать полосками. Стручок острого перца также обработать и мелко нарезать. Огурец разрезать по длине на 4 части, а затем нарезать кубиками. Помидоры также нарезать кубиками. Все хорошо размешать и посолить. Выложить овощи в салатник, заправить брынзой, маслинами и петрушкой. По желанию салат сбрызнуть несколькими каплями уксуса.

Салат из свежих овощей с яйцами i5.gif i5_1.gif Салат из свежих овощей с яйцами

помидоры - 200 г, огурцы - 100 г, яйца - 2 шт., растительное масло - 40 г, стебель лука-порея (белая часть) - 1 г, лимонный сок, черный перец, соль

лимонного сока, черного перца, с добавлением соли по вкусу. Вымытый и очищенный зеленый салат крупно нарезать дольками, а огурец (неочищенный) кружочками. Яйца разрезать на четвертинки. Подготовленные продукты смешать, заправить приготовленной заправкой и хорошо размешать, украсив мелко нарезанным луком-пореем. Салат подавать на стол сразу после его приготовления.

Салат из свежих овощей с медом

Салат из свежих овощей с медом

грецкие орехи - 30 г, растительное масло - 40 г, лимонная цедра - 10 г, сок лимонный - 30 г, мед 40 г, соль, петрушка

посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью сельдерея и петрушки, затем прибавить толченые орехи, лимонный сок и растительное масло. Салат залить пчелиным медом.

Салат из смешанных свежих овощей

Салат из смешанных свежих овощей

яблоки - 100 г, томат-пюре - 20 г, растительное масло - 30 г, уксус - 15 г, петрушка, соль

смешать, заправить предварительно приготовленной заправкой из томата-пюре, растительного масла, нескольких капель уксуса или лимонного сока с добавлением соли. Посыпать

молотым перцем и мелко нарезанной петрушкой. Выдержать в холодильнике в течение 1/2-1 часа. Перед подачей на стол салат можно украсить сваренным вкрутую яйцом.

Салат из зеленой стручковой фасоли

Салат из зеленой стручковой фасоли

200 г, яйца - 200 г, уксус - 30 г, растительное масло - 40 г, бульон - 200 г, петрушка и укроп - 50 г, соль

фасоль нарезать по длине, уложить в глубокую посуду, залить (до покрытия фасоли) подсоленным кипятком или бульоном и варить почти до мягкости. Заправить уксусом, затем растительным маслом и охладить. Перемешать несколько раз и переложить шумовкой в салатник, оформив горкой. У основания горки уложить кружочки помидоров и сваренных вкрутую яиц, посыпать смесью мелко нарезанного лука, петрушки и укропа и заправить предварительно приготовленной холодной заправкой из уксуса и растительного масла.

Салат из репчатого лука

Салат из репчатого лука

100 г, петрушка - 60 г, укроп - 50 г, майонез - 60 г, несколько капель лимонного сока (или разведенной лимонной кислоты)

отварить в подсоленной воде, отцедить, размять вилкой и охладить. Затем прибавить нарезанный тонкими кружочками лук, посолив его щепоткой соли, очищенные от семян яблоки, измельченные вместе с кожурой на крупной терке, половину всего количества мелко нарезанных петрушки и укропа и половину всего количества майонеза, разбавив его частью картофельного отвара и заправив по вкусу несколькими каплями лимонного сока. Смесь размешать и выложить в салатник, заправив остальным количеством майонеза. Посыпать оставшимся количеством петрушки и укропа. Подавать к рыбным блюдам и крепким напиткам.

Салат из печеного сладкого перца с помидорами

Салат из печеного сладкого перца с помидорами и луком

репчатый - 50 г, горький перец - 10 г, растительное масло - 60 г, петрушка, соль

кожицы, вырезать плодоножку и тщательно удалить семена, затем нарезать маленькими кусочками. Прибавить нарезанные кубиками помидоры, нарезанный кружочками лук и, по желанию, горький перец. Хорошо размешать, посолить, посыпать мелко нарезанной петрушкой и заправить растительным маслом. Перед подачей на стол салат выдержать минут десять в прохладном месте.

Салат из вареных белых грибов

Салат из вареных белых грибов

10 г, горчица - 10 г, растительное масло - 30 г, несколько горошин черного перца, лавровый лист

отделив шляпку от ножки, промыть, нарезать кубиками и кипятить 20 мин в подсоленной воде, затем хорошо отцедить и охладить. Приготовить маринад из уксуса, горчицы, размолотого черного перца, с добавлением сахара и соли. Когда сахар полностью растворится, залить грибы маринадом. Сверху накрошить лавровый лист. Выдержав 2 часа, сбрызнуть салат растительным маслом и подавать на стол.

Салат из белой фасоли и картофеля

Салат из белой фасоли и картофеля

30 г, растительное масло - 50 г, репчатый лук - 30 г, петрушка - 20 г, соль

количестве воды до мягкости на слабом огне. Затем воду слить. Нарезанный кубиками картофель отварить в слегка подсоленной воде, затем отвар слить. Лук мелко нарезать и слегка посолить. Подготовленные продукты выложить в глубокую посуду, хорошо размешать, заправить уксусом, растительным маслом, добавить немного картофельного отвара и посолить. Смесь выдержать 2 часа в холодном месте, затем шумовкой распределить на порции. Перед подачей на стол салат посыпать мелко нарезанной и посоленной петрушкой. Разновидности салата: 1. Прибавить филе маринованной рыбы или копченой пеламиды, нарезанные кубиками (можно сардины). 2. Прибавить отварное мясо цыпленка, нарезанное кубиками. 3. Прибавить копченую грудинку, нарезанную кубиками.

Салат со свежим чесноком, творогом и петрушкой

Салат со свежим чесноком, творогом и петрушкой

30 г, лимон - 30 г, кислое молоко - 30 г, растительное масло - 50 г, грецкие орехи - 40 г, соль, черный перец

пропустить петрушку. Полученное пюре выложить в деревянную ступку и хорошо растереть до образования сравнительно однородной массы. Прибавить, не прекращая размешивания, растительное масло тонкой струйкой и смешанный с кислым молоком творог, Смесь заправить по вкусу черным перцем, натертой лимонной цедрой, лимонным соком и при необходимости посолить. Готовый салат посыпать толчеными орехами. Разновидность. В готовый салат прибавить по вкусу томата-пюре. Салат посыпать толчеными орехами и украсить маслинами (без косточек) и кружочками лимона.

Салат "Латвия"

Салат "Латвия"

50 г, огурцы - 30 г, зелень петрушки, укроп, соль по вкусу

вода стечет, перемешать его с мелко нашинкованной зеленью

петрушки и укропа. Помидоры и очищенные от кожицы и зерен яблоки нарезать ломтиками, а огурцы соломкой. Рис горкой выложить в салатницу, по бокам разместить помидоры, яблоки и огурцы. Перед подачей на стол полить сметаной.

Салат из зимних овощей

Салат из зимних овощей

масло растительное - 10 г, сок лимона - 3 г, огурцы соленые - 15 г, ветчина - 15 г, яблоки - 15 г, морковь - 15 г, сельдерей (зелень), маслины - 5 или апельсины - 5 г, яйцо - 1/2 шт., сыр - 10 г, соль

перетирают с солью, заправляют растительным маслом и лимонным соком. Затем смешивают с мелко нарезанными солеными огурцами, ветчиной, помидорами, с тонкими ломтиками яблок, зеленью сельдерея, кружочками вареной моркови, маслинами или кусочками апельсина. В салат также добавляют крутые яйца и тонкие ломтики твердого сыра.

Салат дальневосточный из морской капусты

Салат дальневосточный из морской капусты

белокочанная квашеная капуста 100-150 г, картофель -4 шт., репчатый лук - 1-2 шт., растительное масло - 23 ст. ложки

маринадом на 8-10 часов (вода - 2-3 стакана, сахар, соль, уксус, гвоздика, лавровый лист по вкусу). Смешать ее с белокочанной квашеной капустой, отварным картофелем, репчатым луком. Все соединить, размешать, посолить, полить постным маслом. Выложить салат пирамидой в салатник и посыпать петрушкой.

Салат зеленый .

Салат зеленый .

сметана 30 г, соль 1 - 2 г, укроп - 3 г

перемешать, залить сметаной и посыпать нашинкованным укропом. Салат содержит витамин С, соли железа, кальция, рекомендуется при запорах, малокровии, переломах, болезнях сердца.

Салат бессолевой диетический

Салат бессолевой диетический

30 г, клюквенный сок - 9 г, сахар - 10 г

добавьте сметаны, клюквенного сока, сахара. Все перемешайте и на полчаса поставьте на холод.

Огурцы в сметане

Огурцы в сметане

соль - 1-2 г, сметана - 25 г, сахар - 3 г, укроп - 2 г

сметаной, сахаром, посыпать укропом. Все хорошенько перемешать и поставить в холодное место на 1 час.

Салат из моркови с курагой, помидорами и яблоками

Салат из моркови с курагой, помидорами и яблоками

салат - 15 г, масло растительное - 10 г, уксус - 15 мл, сахар - 13 г, морковь - 200 г, курага - 30 г , зелень - 5-8 г

кружочками, морковь нарезать ломтиками и тушить с 30 мл воды. Смешать морковь с курагой, заправить сметаной и сахаром, посыпать зеленью. Рекомендуется при запорах, заболеваниях печени, почек, беременным и кормящим матерям, тучным людям.

САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ, РАКОВ И КРАБОВ

Салат из осетрины, севрюги или белуги

Салат из осетрины, севрюги или белуги ("Столичный")

консервированные (корнишоны) - 25 г, салат зеленый 10 г, майонез - 40 г, соус "Южный" - 10 г, яйца 20 г, икра паюсная - 6 г, семга или лососина - 8 г, раковые шейки или крабы - 5 г, маслины - 10 шт.

консервированные огурцы (корнишоны) и яйца, сваренные вкрутую, нарезать ломтиками по 2-2,5 см, а зеленый салат - на части. Заправить соусом "майонез", для вкуса добавить соус "Южный" и соль. Все это положить в салатник горкой, украсить листиками салата, семгой или лососиной, нарезанными в форме ромба, полосками паюсной икры, кружочками вареных яиц, крабами или раковыми шейками и маслинами (без косточек).

Салат "Любительский" (из севрюги, осетрины или белуги)

Салат "Любительский" (из севрюги, осетрины или белуги)

консервированные - 20 г, яблоки - 20 г, помидоры 20 г, салат зеленый - 10 г, майонез - 45 г, икра зернистая - 8, раковые шейки - 5 г, маслины - 10 шт.

"Столичный", но вместо яиц добавить свежие помидоры и яблоки, нарезанные ломтиками. Заправить салат майонезом. Украсить листиками зеленого салата, ломтиками помидоров и яблок, маслинами (без косточек), зернистой икрой и раковыми шейками.

Салат из белуги, осетрины или севрюги

Салат из белуги, осетрины или севрюги

помидоры - 40 г, морковь - 30 г, цветная капуста 20 г, стручки фасоли - 20 г, горошек зеленый - 15 г, салат зеленый - 20 г, желе - 20 г, майонез - 50 г, заправка салатная - 20 г

длинными ломтиками (7-9 см). Морковь, картофель нарезать кубиками, стручки фасоли - ромбиками и сварить отдельно; вареную цветную капусту разделить на кочешки. Кроме того, можно использовать консервированный горошек, свежие огурцы, помидоры и т. п. На середину тарелки или круглого блюда положить горкой нарезанный политый салатной заправкой зеленый салат или овощи, заправленные соусом "майонез". У основания горки расположить гарнир кучками, в центре вокруг

горки сделать пирамиду из ломтиков рыбы, в середину вставить ветку сельдерея или листики салата. По борту тарелки или блюда можно расположить как украшение кусочки желе, нарезанные в форме полумесяца, ромба и т. д. При подаче гарнир полить салатной заправкой; соус "майонез" подать в салатнике. Так же можно приготовить салат из судака или другой частиковой рыбы.

Салат из ершей или окуней

Салат из ершей или окуней

продукты - те же, что и для салата из белуги

до оформления блюда замариновать (для вкуса), то есть полить небольшим количеством салатной заправки. Оформить так же, как и салат из белуги. Соус-майонез подать отдельно.

Салат с сельдью

Салат с сельдью

или свежие - 20 г, морковь - 20 г, яблоки - 25 г, лук репчатый - 10 г, яйца - 20 г, салат зеленый - 10 г, майонез - 40 г, горчица - 2 г, крабы - 5 г, уксус 3%ный - 3 г, перец

или соленые огурцы, яблоки и филе сельди нарезать ломтиками (3-4 кусочка сельди оставить для украшения), лук нашинковать. Продукты смешать, заправить соусом "майонез"; для вкуса добавить столовую горчицу, соль, перец и уксус. Положить салат в овальный салатник горкой, по концам поместить хвост и голову сельди, на середину уложить кусочки сельди и украсить вареными яйцами, ломтиками яблок, листьями салата и кусочками крабов. На салат можно нанести при помощи бумажной трубочки сетку из соуса "майонез".

Салат из крабов

Салат из крабов

морковь - 15 г, картофель - 30 г, цветная капуста или яблоки - 25 г, зеленый горошек или стручки фасоли 15 г, помидоры - 20 г, заправка салатная - 15 г, Соусмайонез - 40 г, маслины - 10 шт.

нескольких минут в салатной заправке. На середину салатника или вазочки положить горкой нарезанный заправленный зеленый салат или смесь овощей, нарезанных кубиками (1/3 всего количества) и заправленных майонезом, а на них крабы. Вокруг горки уложить гарнир кучками: кружки яиц и вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты или ломтики яблок, зеленый горошек или стручки фасоли, помидоры и зеленый салат. Гарнир заправить салатной заправкой, украсить салат ломтиками яблок, маслинами или нарезанными дольками чернослива. Соус "майонез" подать отдельно.

Салат из раков

Салат из раков

продукты те же, что и для салата из крабов

очистить их от панциря и удалить анальную кишку. В остальном приготовить и подавать так же, как салат из крабов.

Салат острова Барба с крабами и грибами

Салат острова Барба с крабами и грибами

ветчина - 15 г, крабы - 50 г, масло оливковое - 10 г, сок лимонный - 5 г, грибы свежие - 15 г, маслины 5 г, перец молотый черный, соль

перемешивают, перчат и солят. Взбалтывают в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока, заливают ею массу, сверху кладут нарезанные на мелкие ломтики отварные грибы, маслины и снова перемешивают.

Салат селедочный (Германия)

Салат селедочный (Германия)

соленые - 60 г, лук репчатый - 25 г, яблоки - 70 г, масло оливковое - 30 г, уксус - 5 г, сахар - 5 г, зелень - 5 г, яйцо - 0,25 шт., перец молотый черный, соль

нарезают мелкими ломтиками. Так же шинкуют филе сельди, очищенные от семян и кожицы огурцы, ошпаренный репчатый лук и очищенные яблоки. Все смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и укладывают в салатник. Украшают сельдью, яблоками, кольцами лука, листьями свежего салата, крутыми рублеными яйцами.

Салат селедочный (Финляндия)

Салат селедочный (Финляндия)

маринованная - 30 г, огурцы соленые - 20 г, лук репчатый - 20 г, яблоки - 30 г, говядина - 50 г, отвар свекольный - 10 г, яйцо 0,5 шт., сливки - 20 г, зелень петрушки - 3 г, перец молотый черный

нарезают мелкими кусочками. Холодный отварной картофель, маринованную свеклу, соленые огурцы, репчатый лук и яблоки нарезают кубиками. Все это смешивают с мелко нарезанными кусочками мяса, добавляют свекольный отвар и перчат. Салат укладывают в салатник горкой, украшают ломтиками вареного яйца, свеклы, зеленью петрушки и поливают взбитыми сливками.

Салат норвежский из сельди

Салат норвежский из сельди

растительное - 5 г, яйцо - 1 шт., уксус 30%-ный - 15 г, сахар - 3 г, горчица - 3 г, зелень петрушки - 4 г, яйцо вареное - 0,5 шт.

нарезают кубиками. Репчатый лук мелко рубят и слегка пассеруют в растительном масле. Сырое яйцо взбивают с уксусом, заливают лук и прогревают (яйца должны свернуться); приправляют сахаром, горчицей и охлаждают. Подготовленные кусочки сельди выкладывают в оставшийся соус, украшают зеленью петрушки и дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из сельди по-датски

Салат из сельди по-датски

яблоки - 20 г, яйцо - 1/4 шт., картофель - 40 г, лук репчатый 10 г, лук зеленый - 5 г, сливки - 40 г, уксус винный 5 г, масло оливковое - 5 г, горчица готовая - 2 г, сахар - 2 г, перец черный молотый, соль

филе, нарезают тонкими ломтиками. Очищенные яблоки, вареный картофель и репчатый лук нарезают мелкими кубиками. Белки сваренных вкрутую яиц мелко рубят. Все перемешивают и заливают заправкой из смеси оливкового масла и сливок. При подаче на стол салат посыпают мелко нарезанным луком. Приготовление заправки: оливковое масло смешивают с уксусом, протертыми желтками, добавляют соль, черный перец, сахар, горчицу и сливки. Все тщательно перемешивают.

Салат из лососины

Салат из лососины

соленые - 50 г, рис - 60 г, майонез - 40 г, соль

кубиками, смешивают все с отваренным рисом и майонезом и выкладывают горкой.

Салат из белокочанной капусты с сельдью

Салат из белокочанной капусты с сельдью

5 г, уксус 3%-ный - 10 г, сахар - 5 г, сельдь - 50 г, яйцо - 0,5 шт., лук зеленый - 10 г, зелень, соль

Отжимают, заправляют растительным маслом, уксусом, сахаром и перемешивают. Сельдь разделывают на чистое филе. Готовый салат выкладывают в салатник горкой, оформляют сельдью, яйцом, зеленью. Роль-мопс

Роль-мопс

Роль-мопс

70 г, горчица - 5 г, уксус - 10 г, масло растительное 5 г, сахар - 5 г, филе сельди - 100 г, корнишоны 180 г, каперсы - 60 г, майонез - 600 г, соус "Кабуль" 20 г, зелень петрушки - 30 г, лук зеленый - 60 г, перец молотый черный, соль

добавляют нашинкованный репчатый лук, зерна горчицы и сворачивают рулетом. Рулет скрепляют деревянной шпилькой и кладут в маринад на 2-3 дня. При подаче поливают соусом "Ремолад" и украшают зеленью петрушки или листьями салата. Маринад готовят так: растворяют сахар в небольшом количестве горячей воды, охлаждают, добавляют уксус и растительное масло.

Салат из сельди

Салат из сельди

огурцы соленые - 20 г, яблоки - 30 г, лук репчатый 10 г, яичный белок 0,5 шт., морковь - 10 г, грибы маринованные - 10 г, зелень петрушки - 5 г, желток 0,5 шт., масло растительное - 5 г,

сметана - 25 г, сахар, уксус, горчица, соль

зачищают его от костей и нарезают мелкими кубиками. Яйца отваривают вкрутую. Затем готовят соус-майонез. Очищенные от кожицы яблоки и соленые огурцы, лук и белки нарезают очень мелкими кубиками, смешивают с сельдью и майонезом и укладывают в салатницу. При подаче заливают оставшимся соусом и украшают кружочками вареной моркови, маринованными грибами, веточками петрушки или листочками зеленого салата. Подают к жареному картофелю или используют для приготовления бутербродов.

Пикантный салат

Пикантный салат

красный - 40 г, лук репчатый - 30 г, салат зеленый 5 г, масло растительное - 20 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, соль

нарубленными помидорами, красным сладким перцем, репчатым луком, зеленым салатом. Из растительного масла, уксуса, соли и черного молотого перца готовят заправку и поливают ею салат.

Салат с треской, морским окунем или камбалой

Салат с треской, морским окунем или камбалой

вареная рыба - 200 г, горошек и бобы - 100 г, зеленый салат - 50 г, майонез - 200 г, специи

ломтиками, салат нашинковать. Рыбу вареную (без костей) мелко нарезать. Несколько ломтиков оставить для украшения салата. Овощи и рыбу смешать, полить майонезом или заправкой, салат украсить рыбой, овощами и зеленым салатом. Так же можно приготовить салат с сомом, кетой, чавычей, горбушей и другой рыбой.

Салат из трески с хреном

Салат из трески с хреном

свежие - 100 г, хрен - 100 г, майонез - 100 г, уксус 10 г, зеленый лук - 50 г

Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцом, заправить майонезом и переложить в салатник. Украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком и веточками петрушки.

Салат с сельдью

Салат с сельдью

яблоки - 50 г, яйцо (для салата идут белки, а желтки - для заправки) - 3 шт., сметана - 100 г, сок одного лимона

Маринованную свеклу, вареный картофель, свежие яблоки, белки круто сваренных яиц мелко нарезать, смешать с сельдью. Желтки яиц растереть со сметаной, добавить сок лимона или

столовую ложку уксуса. Этой заправкой полить нарезанные овощи и перемешать. Салат можно заправить майонезом.

Салат из раков

Салат из раков

100 г, картофель - 100 г, помидоры - 100 г, цветная капуста - 100 г, зеленый горошек - 50 г, морковь 50 г, майонез - 100 г, салатная заправка - 50 г

неокисляющуюся посуду, полить салатной заправкой, оставить на несколько минут. На середину салатника положить горкой овощи, нарезанные кубиками и заправленные майонезом, а на них - мясо раков. Вокруг горки уложить "букетами" кружки яиц, вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты, зеленый горошек, помидоры, зеленый салат. Гарнир тоже полить салатной заправкой. Салат сверху можно украсить маслинами или дольками чернослива. Так же можно приготовить салат из крабов, печени трески.

Салат с кальмарами

Салат с кальмарами

морковь (сырая) - 50 г, консервированный зеленый горошек - 50 г, масло растительное - 20 г, кислота лимонная (разведенная) - 20 г, майонез (или сметана) - 50 г

подсоленной воде 5-7 минут (на 1 кг кальмаров - 2 л воды, 15 г соли). Охладить в отваре, затем мелко нарезать. Овощи нашинковать, смешать с кальмаром, заправить слабым раствором лимонной кислоты, растительным маслом, сметаной. По вкусу добавить соль, сахар, перец, зелень. Свежего кальмара можно заменить консервированным. Отваренных и охлажденных кальмаров нарезать, добавить порубленное яйцо, мелко нарезанную зелень, посолить, залить майонезом. До подачи к столу держать в холоде.

Салат из горбуши

Салат из горбуши

плавленый - 50 г, лук репчатый - 20 г, майонез - 30 г, зелень

вилкой, сваренные вкрутую яйца и сыр измельчить на терке, лук нарезать кубиками. Продукты соединить и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат "Закусочный"

Салат "Закусочный"

перец, зелень

филе (без кожи и костей), заправить майонезом и посыпать перцем. Оформить зеленью.

Салат рыбный

Салат рыбный

по 20 г, рис - 25 г, яйцо - 1/2 шт., майонез - 30 г, петрушка

(зелень)

морковью. Готовую рыбу обсушить и разобрать, удалив косточки. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Крытые яйца и лук мелко изрубить. Подготовленные продукты соединить и заправить майонезом. Оформить зеленью.

Салат с пастой "Океан"*

Салат с пастой "Океан"*

соленые и лук репчатый - по 15 г, майонез - 20 г, перец, зелень

количеством горячей воды и припустить под крышкой в течение 10 минут. Затем охладить до комнатной температуры. Отварной картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, молотым перцем и осторожно перемешать. Украсить ломтиками огурца и рубленой зеленью.

Салат с креветками

Салат с креветками

огурцы соленые - 20 г, помидоры и салат зеленый по 15 г, горошек зеленый консервированный - 10 г, майонез - 30 г, соус "Южный" - 5 г, соль, перец, зелень

размять вилкой. Отварной картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками, помидоры - дольками, листья салата - соломкой. Продукты соединить и, добавив зеленый горошек, заправить майонезом, соусом "Южный", солью, перцем. Осторожно перемешать, украсить листьями салата, креветками, кружочками помидора и рубленой зеленью.

Салат из лосося

Салат из лосося

яйцо - 1/2 шт., огурцы соленые - 30 г, рис - 20 г, майонез - 30 г, соль

яйца нарезать кубиками, рис перебрать, промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить. Все перемешать, добавить майонез, еще раз перемешать, выложить в салатник и украсить кусочками соленого огурца.

Кальмары с морковью

Кальмары с морковью

майонез - 30 г, 1/2 дольки чеснока, соль

кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и тушить на слабом огне 8-10 минут, охладить. Добавить измельченное мясо кальмара, толченый чеснок, майонез, соль, растереть все до образования однородной массы, выложить в салатник и украсить морковью.

Салат с кальмарами (консервированными)

Салат с кальмарами (консервированными)

репчатый лук - 30 г, майонез - 20 г, соль, зелень петрушки

нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, помыть, нашинковать. Мясо кальмара (взять кальмары, консервированные в собственном соку) измельчить, соединить с картофелем и луком, добавить майонез, соль, перемешать, выложить горкой и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Кальмары с творогом

Кальмары с творогом

сметана - 30 г, соль

добавить растолченный чеснок, соль, все хорошо перемешать, выложить горкой и полить сметаной.

Кальмары с яблоками

Кальмары с яблоками

грецкие орехи - 20 г, соль

кальмарами пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить горкой, полить сметаной и посыпать молотыми орехами.

Кальмары с капустой

Кальмары с капустой

соль

измельчить, соединить с натертыми кочерыжками, посолить, перемешать, выложить горкой и полить сметаной.

Ставрида с орехами

Ставрида с орехами

растительное - 15 г, 1/2 дольки чеснока, сок лимонный - 10 г

перемешать. Кусочки ставриды выложить в салатницу, сбрызнуть лимонным соком, полить смесью масла с чесноком и посыпать молотыми орехами.

Ставрида с творогом

Ставрида с творогом

образования однородной массы, выложить в салатницу горкой и полить майонезом.

Ставрида с сыром

Ставрида с сыром

шт.

массы, добавить мелко натертый твердый голландский сыр, толченый чеснок, все хорошо перемешать, выложить в салатницу и украсить ломтиками сыра.

Сайра с фруктами

Сайра с фруктами

груши - 30 г, яблоки - 30 г, айва - 30 г

семян, нарезать мелкими кубиками, поместить в кастрюлю, залить жидкостью из консервной банки и тушить 2-3 минуты.

Выложить фрукты в салатницу, сверху разложить ломтики сайры.

Сайра с творогом и чесноком

Сайра с творогом и чесноком

творог - 30 г, дольки чеснока. - 1/2 шт.

мясорубку, смешать с толченым чесноком, выложить в салатницу и полить жидкостью из консервной банки.

Сайра с рисом и соусом

Сайра с рисом и соусом

рис - 30 г, томат - 10 г, масло растительное - 10 г, сахар-песок - 10 г

воды до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить. Жидкость из консервной банки смешать с томатом, добавить сахар, растительное масло, все перемешать и прогреть 3-5 минут. Ломтики сайры и рис пропустить через мясорубку, выложить в салатницу и полить соусом.

Салат из скумбрии

Салат из скумбрии

зеленый - 30 г, соль

нарезать мелкими кубиками, посолить, полить маслом из консервной банки и перемешать. Половину картофеля выложить в салатницу, сверху разложить ломтики рыбы, затем - оставшийся картофель. Посыпать салат мелко рубленным луком.

Пикантный салат рыбный

Пикантный салат

красный - 40 г, лук репчатый - 30 г, зеленый салат 5 г, масло растительное - 20 г, уксус - 5 г, соль, перец красный молотый

нарубленными помидорами, красным сладким перцем, репчатым луком, зеленым салатом. Из растительного масла, уксуса, соли и черного молотого перца готовят заправку и поливают ею салат.

Креветки в коричневом соусе (малайзийский рецепт)

Креветки в коричневом соусе (малайзийский рецепт)

30 г, имбирь свежий - 5 г, лук зеленый - 10 г, масло кунжутное - 5 г, уксус - 5 г

Зеленый лук (белую часть) и имбирь нарезают соломкой и смешивают. При подаче креветки кладут горкой на тарелку, посыпают имбирем и зеленым луком, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным куриным бульоном без специй, рисовой водкой. Отдельно подают соевый соус.

Салат селедочный

Салат селедочный

вареный - 80 г, огурцы соленые - 60 г, лук репчатый 25 г, масло оливковое - 30 г, уксус - 5 г, сахар - 5 г, яблоки - 70 г,

зелень - 5 г, перец, соль

ломтиками. Так же шинкуют филе сельди, очищенные от зерен и кожицы огурцы, ошпаренный репчатый лук и очищенные яблоки. Все смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и укладывают в салатник. Сверху украшают сельдью, яблоками, кольцами лука, листьями свежего салата, крутыми рублеными яйцами.

Салат рыбный по-канадски

Салат рыбный по-канадски

лук репчатый - 15 г, майонез - 15 г, яблоки - 50 г, сельдерей (корень) - 20 г, огурцы свежие - 20 г, соус "Южный" - 2 г, яйцо - 1/2 шт., зелень петрушки 3 г, салат - 5 г, соль

подсоленной воды вместе с луком на слабом огне, затем вынимают, снимают с нее кожу, делят на мелкие кусочки и охлаждают. Смешивают нарезанные яблоки, свежие огурцы, сельдерей, петрушку и майонез, заправляют солью и соусом "Южный", кладут рыбу, всю массу осторожно перемешивают, укладывают горкой, посыпают зеленью петрушки, рублеными яйцами и украшают листочками салата.

Салат копенгагенский

Салат копенгагенский

огурцы соленые - 40 г, помидоры - 50 г, лук репчатый - 30 г, яблоки - 40 г, майонез - 30 г, соль, перец, горчица

удаляют кости и разделывают на кусочки. Соленые огурцы, помидоры, репчатый лук и яблоки, нарезанные кубиками, соединяют с кусочками рыбы, приправляют солью, черным молотым перцем, горчицей и смешивают с майонезом.

Салат из кукурузы с мидиями

Салат из кукурузы с мидиями

1 банка, лук - 50 г, картофель - 3-4 шт., растительное масло - 2-3 ст. ложки, уксус - 5 г, сахар - 5 г, соль 1 г, перец - 1 г

добавьте з˚рна консервированной кукурузы, лук, ломтики отварного картофеля, заправьте постным маслом, уксусом с сахаром, солью и перцем. Посыпать рубленым яйцом и зеленью.

САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Салат из птицы ("Столичный")

Салат из птицы ("Столичный")

огурцы свежие, соленые или маринованные - 40 г, салат зеленый - 10 г, шейки раковые - 10 г, яйца - 45 г, соус "Южный" - 15 г, майонез - 70 г, пикули - 10 г, маслины - 10 шт.

вареный очищенный картофель, свежие, соленые или маринованные огурцы, яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками (2-2,5 см), а листья зеленого салата мелко нашинковать. Все это смешать, заправить соусом "майонез", для

вкуса добавить соус "Южный". После перемешивания уложить салат горкой в салатник и оформить кружками или дольками крутого яйца, кусочками пикулей, листьями салата, кружками свежих огурцов. На салат можно положить красиво нарезанные ломтики филе дичи, раковые шейки или кусочки консервированных крабов и маслины.

Салат "Столичный" в корзиночках

Салат "Столичный" в корзиночках

яйца - 10 г или крабы - 10 г

слоеного теста. Перед подачей заполнить корзиночки салатом "Столичный", рыбу и овощи для которого нарезать мелкими кубиками. Гарнировать корзиночки рублеными яйцами или кусочками крабов.

Сырные корзиночки для салата

Сырные корзиночки для салата

пармезан - 300 г

эмментальского, швейцарского, российского или чеддера. Натрите сыр на терке, положите в сковороду с тефлоновым покрытием. Растапливайте сыр на среднем огне до получения однородной массы. С помощью лопаточки осторожно снимите со сковороды сырную лепешку и накройте ею стакан, поставленный предварительлно на влажное полотенце, чтобы не раскололся. Оставьте охлаждаться. Охлажденные корзиночки наполняются салатной смесью и подаются на тарелках. Такие корзиночки можно заготовить впрок, но хранить их следует в холодильнике.

Салат мясной.

Салат мясной

40 г, салат - 20 г, яйца - 45 г, шейки раковые - 10 г, майонез - 60 г, соус "Южный" - 5 г, перец

нежирную баранину, свинину или кролика) нарезать тонкими ломтиками по 2-2,5 см. Так же нарезать вареный картофель, свежие или соленые огурцы, яйца, сваренные вкрутую; зеленый салат мелко нарезать. Все эти продукты перемешать, заправить соусом "майонез" и соусом "Южный", положить в салатник и оформить так же, как салат "Столичный".

Салат из гуся или утки горячего копчения

Салат из гуся или утки горячего копчения

50 г, помидоры - 30 г, бобы зеленые или горошек 30 г, яйца - 1 шт., майонез - 50 г, соус "Южный" 10 г, зелень

консервированные) нарезать тонкими ломтиками, зеленые бобы - дольками, салат нашинковать, мякоть копченой птицы нарезать тонкими ломтиками. Часть подготовленных овощей и зелени заправить соусом "майонез", добавить соус "Южный" и положить в салатник горкой; сверху уложить ломтики птицы,

остальные овощи и вареные яйца нарезать дольками и положить вокруг горки. Перед подачей салат залить майонезом из бумажной трубочки, украсить зеленью.

Салат из дичи и овощей

Салат из дичи и овощей

свежие - 30 г, капуста цветная - 25 г, помидоры 30 г, фасоль (стручки) - 15 г, зеленый горошек - 25 г, спаржа - 25 г, заправка салатная - 40 г, салат зеленый - 15 г

куропатку) нарезать тонкими продолговатыми ломтиками, вареные картофель и морковь - кружочками по 1,5-2 см в диаметре, вареную спаржу и стручки зеленой фасоли - дольками по 2,5-3 см, вареную цветную капусту разделить на маленькие кочешки. Горошек использовать консервированный. Салатный сельдерей нарезать тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы - кружочками. В центр салатника или вазочки положить мелко нарезанный салат, а вокруг - овощи кружками, затем пирамидкой ломтики дичи; ветки сельдерея или листья салата расположить посередине. При подаче полить салатной заправкой или подать ее отдельно.

Салат из дичи, спаржи и сельдерея

Салат из дичи, спаржи и сельдерея

20 г, стручки фасоли - 20 г, сельдерей - 20 г, майонез - 60 г, яйца - 60 г, салат латук - 10 г, перец.

стручки фасоли - ромбиками и варить их отдельно. Вареный картофель нарезать кубиками, салатный сельдерей нашинковать. Смешать продукты, заправить соусом "майонез", солью и перцем, положить в салатник горкой, вокруг которой уложить ломтики филе вареной или жареной дичи. Украсить салат дольками крутого яйца, маслинами (без косточек) и салатом латук.

Салат с языком, овощами и яблоками

Салат с языком, овощами и яблоками

20 г, яблоки (полусладкие) - 40 г, яйца - 45 г, каперсы, анчоусы (филе) - 15 г, свекла вареная - 20 г, заправка салатная - 40 г, перец, зелень

кожицы и семян, яйцо (1/2 шт.) нарезать ломтиками, добавить каперсы, заправить солью, перцем, салатной заправкой и перемешать. Салат положить в салатник горкой, сверху сделать решетку из филе анчоусов, посыпать мелко нарезанной зеленью, вокруг украсить ломтиками свеклы и вареного яйца.

Салат-строганов (холодная закуска)

Салат-строганов (холодная закуска)

грибы маринованные- 250 г; перья зеленого лука - 6 г; сладкий красный перец - 1 г; листья салата-латука. Для приправы: 0,6 стакана густой сметаны; 1 ст. ложка хрена; 2 ст. ложки

лимонного сока; соль; перец

миску вместе с грибами, нарезанными перьями лука и мелко порезанным красным сладким перцем (без семян). Приготовьте кислую сметанную приправу, положите в салат, осторожно перемешайте. Украсьте блюдо, в котором будете подавать, листьями зеленого салата.

Салат мясной 2

Салат мясной

помидоры - 100 г, заправка - 50 г, яйцо - 0,25 г, зелень, перец молотый черный, соль

ломтиками. Так же нарезают вареное мясо и помидоры. В салатнике выкладывают ровным слоем помидоры, солят, перчат, на них кладут слой мяса, затем картофеля, снова солят и перчат, поливают заправкой, украшают ломтиками яйца, посыпают рубленой зеленью.

Салат аппетитный

Салат аппетитный

салат зеленый - 10 г, яйцо - 1/2 шт., майонез - 30 г, соус "Южный" - 5 г

отварной картофель, свежие или соленые огурцы, сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками толщиной 2 см. Зеленый салат нашинковать. Продукты соединить, заправить смесью майонеза и соуса "Южный" и выложить в салатник. Оформить входящими в салат продуктами.

Салат "Киевский"

Салат "Киевский"

картофель - 30 г, свекла и огурцы соленые - по 10 г, грибы маринованные - 20 г, яйцо - 1/4 шт., майонез или горчичная заправка - 30 г, зелень.

картофель и свеклу, очищенные от кожицы огурцы и грибы нарезать кубиками. Продукты соединить и заправить майонезом или горчичной заправкой. Украсить зеленью и яйцом.

Салат по-латышски

Салат по-латышски

20 г, яблоки - 10 г, сельдь - 15 г, яйцо - 1/4 шт.; для соуса: хрен - 10 г сметана - 35 г, , уксус - 5 г, яйцо - 1/4 шт., горчица 2 г; помидоры - 10 г, зелень петрушки, салат зеленый

кожицы и семян), сельдь, яйца нарезать ломтиками. Продукты соединить и заправить сметанным соусом с добавлением хрена, уксуса, горчицы. Украсить ломтиками огурцов, яблок, помидоров, яиц, зеленью петрушки, листьями салата.

Салат "Туска"

Салат "Туска"

грибы свежие - 30 г, каперсы - 5 г, сыр - 10 г, майонез - 40 г, помидоры - 20 г, соль

сельдерей, вареные грибы соединяют с каперсами и тертым сыром, заправляют солью и майонезом и перемешивают. Готовый салат украшают помидорами.

Салат колбасный

Салат колбасный

докторская - 100 г, масло оливковое - 30 г, уксус 5 г, сахар - 3 г, зелень - 5 г, перец молотый черный, горчица, соль

без шпика) нарезают ломтиками, соленые огурцы очищают и шинкуют, смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, горчицей, перцем. Заправленному салату дают выстояться в течение часа, затем укладывают его в салатник и оформляют зеленью.

Салат из курицы по-кубински

Салат из курицы по-кубински

майонез - 5 г, сок лимонный - 10 г, соус "Южный" - 5 г

косточки. Вареную курицу нарезают ломтиками, смешивают с нарезанными яблоками и апельсинами. Майонез заправляют лимонным соком и соусом "Южный" и заливают салат.

Салат из цыпленка по-английски

Салат из цыпленка по-английски

80 г, огурцы соленые - 10 г, грибы - 30 г, майонез 30 г, горчица - 5 г, соль

вареные грибы смешивают, солят по вкусу и заправляют майонезом и горчицей.

Салат "Фигаро"

Салат "Фигаро"

анчоусы - 10 г, салат - 20 г, свекла - 40 г, помидоры - 40 г, майонез - 50 г, соль

и салат нарезают соломкой, вареную свеклу кружочками. Все хорошо перемешивают и заправляют майонезом и солью (в майонез предварительно добавляют мелко рубленные, без кожицы и семян помидоры).

Салат мясной по-швейцарски

Салат мясной по-швейцарски

40 г, огурцы соленые очищенные - 60 г, яблоки - 70 г, масло оливковое - 20 г, сахар - 5 г, зелень - 20 г, горчица, перец молотый, соль

смешивают, заправляют маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Укладывают в салатник и оформляют теми же продуктами.

Комбинированный салат с макаронами

Комбинированный салат с макаронами (по-итальянски)

50 г, грибы - 100 г, помидоры - 100 г, яйцо - 3 шт., макароны - 500 г, масло растительное 30 г, сыр (тертый) - 50 г, лимонный сок, черный молотый перец, соль - по вкусу.

дуршлаг и промыть холодной водой. Очищенную морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительного масла, затем воду слить, а овощи охладить. Мясо (цыпленок, молодая баранина) нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу лимонным соком и посолить. Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем салат залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками, и посыпать натертым сыром.

Салат овощной с мясом и макаронами

Салат овощной с мясом и макаронами (пофранцузски)

грибы - 250 г, помидоры - 250 г, масло растительное - 50 г, лук-порей - 50 г, сок лимонный 50 г, черный перец, соль

дуршлаг, промыть холодной водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец кружочками толщиной 4-5 мм. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным луком-пореем. Салат выдержать 1/2 часа и подать. По желанию можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой или брынзой.

Салат "Столичный" из птицы

Салат "Столичный" из птицы

1/2 шт., огурцы или помидоры - 25 г, маслины - 5 г, салат зеленый - 15 г, майонез или сметана с майонезом - 30 г, соль

мелкими ломтиками, все перемешивают и заправляют майонезом или майонезом со сметаной. Часть мякоти птицы, нарезанной тонкими продолговатыми кусочками, сваренное вкрутую рубленое яйцо, маринованные фрукты и зелень используют для украшения готового салата.

Салат языковый

Салат языковый

огурцы соленые - 100 г, уксус - 40 г, масло растительное - 50 г, яйцо - 1 шт., зелень.

ножом, и сварить в подсоленной воде с пряностями. Сваренный язык вынуть из бульона, обдать холодной водой и сразу же очистить. Язык нарезать тонкими ломтиками. Отдельно сварить корни сельдерея и нарезать их кубиками. Овощи смешать с языком, полить уксусом и маслом. Посыпать зеленью петрушки

и рубленым яйцом. Этот салат можно заправить майонезом.

Салат "Дубки"

Салат "Дубки"

майонез - 200 г

сваренные вкрутую и нарезанные яйца, соль. Заправить майонезом, украсить маринованными фруктами и зеленью.

Салат из свежих овощей, сыра и ветчины

Салат из свежих овощей, сыра и ветчины

копченая грудинка) - 150 г, помидоры - 100 г, огурец - 50 г, репчатый лук - 50 г, масло растительное - 40 г, уксус - 10 г, горчица - 10 г, соль - 1 г, петрушка - 3 г

остальные продукты - кубиками. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли. Смесь снова размешать. Перед подачей к столу салат посыпать мелко нарезанной петрушкой

Салат "Буковина"

Салат "Буковина"

консервированный) - 20 г, морковь - 15 г, горошек зеленый - 20 г, лук зеленый - 5 г, майонез - 25 г, колбаса копченая - 25 г, соль

кубиками, добавляют нарезанную кубиками колбасу, стручковый перец, зеленый лук, зеленый горошек, салат и заправляют майонезом. После приготовления поставить на полчаса в холодное место.

Салат по-казахски

Салат по-казахски

картофель - 50 г, огурцы соленые - 50 г, морковь 15 г, горошек зеленый - 10 г, яблоки свежие - 35 г, (или сушеные - 15 г), майонез - 40 г, сметана - 15 г, перец, зелень

очищенные от кожицы, и свежие яблоки нарезают тонкими ломтиками, добавляют зеленый горошек и все перемешивают, затем посыпают перцем, заправляют сметаной и соусом "майонез", выкладывают в салатник, украшают кусочками мяса, яблок, омлетом и зеленью.

Салат "Гиссар"

Салат "Гиссар"

морковь - 25 г, огурцы свежие - 30 г, помидоры 30 г, лук репчатый - 20 г, катык (кислое молоко) 26 г, зелень - 15 г, специи, соль

морковь, сваренное мясо, огурцы, помидоры нарезают кубиками средней величины. Репчатый лук рубят. Вареное яйцо нарезают дольками. Продукты соединяют, добавляют соль, перец и выкладывают в сотейник. При подаче поливают катыком,

украшают дольками яйца и рубленой зеленью.

Салат австралийский мясной

Салат австралийский мясной

яблоки - 70 г, сельдерей (корень) - 70 г, сок апельсиновый - 20 г, майонез - 50 г, салат - 15 г

Нарезанные кубиками свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея поливают апельсиновым соком, размешивают, укладывают горкой на блюдо, раскладывают бордюром ветчинные трубочки, четвертушки помидоров, листочки салата и поливают майонезом.

Салат из моркови с мясом

Салат из моркови с мясом

масло растительное - 10 г, чеснок - 2 г, перец красный молотый, перец черный молотый

см), бланшируют 5 минут, считая с момента закипания воды, и откидывают на дуршлаг. Мясо нарезают соломкой (0,3-0,5 см), обжаривают и в небольшом количестве воды припускают до готовности. Репчатый лук нарезают соломкой и пассеруют. Готовое мясо соединяют с морковью, пассерованным репчатым луком, добавляют мелко нарубленный чеснок, черный и красный молотый перец. Все хорошо перемешивают и прогревают. Солят по вкусу. Салат подают и как отдельное блюдо, и как закуску к рассыпчатой каше, и как гарнир ко второму блюду.

Салат-вурст (колбасный)

Салат-вурст (колбасный)

масло оливковое - 30 г, уксус - 5 г, огурцы соленые 65 г, зелень - 5 г, специи

(лучше без сала), нарезанную ломтиками, и соленые огурцы, очищенные и нашинкованные, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, а также солью, горчицей, перцем. Заправленному салату дают выстояться - 1 час, укладывают в салатник и оформляют зеленью.

Салат по-венски

Салат по-венски

язык - 50 г, майонез - 20 г, сливки - 20 г, укроп

горошек, нарезанный кубиками отварной язык перемешивают. Майонез, сливки, укроп растирают и заливают этой смесью салат.

Пражский салат

Пражский салат

соленые - 30 г, лук репчатый - 20 г, перец стручковый сладкий - 20 г, яблоки - 25 г, уксус или лимонная кислота - 5 г, майонез - 30 г

лук, яблоки и сладкий перец нарезают тонкими ломтиками,

сбрызгивают лимонным соком и уксусом и заливают майонезом.

Влажский салат

Влажский салат

картофель - 25 г, фрукты маринованные - 40 г, огурцы соленые - 20 г, горошек зеленый - 10 г, яйцо 1/2 шт., майонез - 25 г, зелень - 5 г, соль, перец

соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, шинкуют соломкой, заправляют майонезом, укладывают в салатник, украшают яйцом, зеленым горошком, огурцом и зеленью петрушки.

Салат мексиканский

Салат мексиканский

красный сладкий - 20 г, яйцо - 1/2 шт., лук репчатый - 20 г, салат - 40 г, уксус - 5 г, масло оливковое - 10 г

филе вареного цыпленка, нарезанные тонкими колечками сырые стручки красного сладкого перца и репчатый лук, мелко нарубленные крутые яйца и нарезанный соломкой салат перемешивают, солят и поливают салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

Закуска по-мексикански

Закуска по-мексикански

маринованный - 50 г, лук - 30 г, зелень петрушки - 3 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, перец, соль

смешивают с маринованным сладким перцем и луком, нарезанными кольцами, и посыпают зеленью петрушки. Растительное масло смешивают с уксусом, заправляют перцем и солью, выливают в салат и перемешивают.

Салат с печенью

Салат с печенью

растительное масло - 20 г, сахар - 10 г, корица - 2 г

решеткой, смешать с нашинкованной и замаринованной в уксусе капустой, заправить растительным маслом, сахаром и корицей. Блюдо рекомендуется при злокачественном малокровии.

Салат мясной диетический

Салат мясной диетический

отварное мясо - 65 г, картофель - 5 г, соленые огурцы 32 г, салат зеленый - 32 г, помидоры - 32 г Для соуса-майонез: растительное масло - 10 г, яичный желток - 1/2, уксус- 25 г

постного масла, половины яичного желтка и 25 г уксуса приготовить соус-майонез. Измельчить несколько соленых огурцов, несколько веточек зеленого салата, помидоров. Украсить салат помидорами и яйцами. Рекомендуется при диабете, а также тучным людям.

ВИНЕГРЕТЫ

Винегрет овощной

Винегрет овощной

огурцы - 25 г, капуста квашеная - 25 г, лук зеленый 25 г, салат - 15 г, уксус - 3%-ный - 15 г, масло растительное - 10 г или заправка салатная или майонез - 25 г, соус "Южный" - 5 г, горчица, перец.

ломтиками; так же нарезать огурцы. Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашеную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей и перемешать. Винегрет можно заправить и соусом "майонез" с добавлением соуса "Южный" либо салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной. Подать винегрет в салатнике или на тарелке, украсить листьями зеленого салата, кольцами репчатого лука или зеленым луком.

Винегрет с грибами

Винегрет с грибами

или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики). Винегрет с рыбой

картофель - 30 г, огурцы - 30 г, помидоры - 30 г, морковь - 20 г, свекла - 10 г, икра - 5 г, ягоды маринованные (вишня, брусника) - 10 г, желе - 30 г, майонез - 35 г, соус "Южный" - 10 г, перец, зелень

ломтиками; два-три лучших кусочка оставить для оформления блюда, а остальные смешать с овощами, подготовленными и нарезанными тонкими ломтиками, заправить соусом "майонез" с добавлением соуса "Южный", солью и перцем. Положить винегрет горкой на тарелку и посыпать мелко рубленным желе. Вокруг расположить небольшими кучками гарнир из овощей, маринованных фруктов и зелени. Сверху винегрет оформить кусочками рыбы, украсить паюсной икрой, маринованными ягодами и крутонами из желе.

Винегрет с сельдью

Винегрет с сельдью

салат - 10 г, зелень

в салатник горкой, а на нее - зачищенную от костей и кожи и нарезанную кусочками сельдь. Украсить винегрет овощами, зеленью или листьями салата.

Винегрет с килькой, хамсой, тюлькой

Винегрет с килькой, хамсой, тюлькой, салакой солеными

морковь - 10 г, капуста квашенная - 15 г, огурцы 15 г, лук зеленый или репчатый - 10 г, заправка салатная - 30 г, зелень петрушки или салат зеленый

промыть, перебрать и удалить примеси рыб других прочих пород. Если рыба очень соленая, то ее вымочить в холодной воде в течение 1-2 часа. Приготовить овощной винегрет; часть его положить на десертную тарелку горкой, на винегрет уложить мелкую рыбу спинками в одну сторону. Остальную часть винегрета положить вокруг рыбы, полить салатной заправкой, посыпать нарезанным луком, украсить веточками зелени и салатом.

Винегрет с мясом

Винегрет с мясом

яйца - 20 г, салат - 20 г, свекла - 10 г, морковь 30 г, фрукты маринованные - 10 г, майонез - 35 г, соус "Южный" - 8 г

баранину, ветчину, языки и др. нарезать тонкими маленькими ломтиками; так же нарезать вареный картофель, соленые или свежие огурцы или корнишоны, добавить нарезанный салат и заправить соусом "майонез", солью, перцем и соусом "Южный". В остальном винегрет приготовить обычным способом. При украшении добавить вареное яйцо, нарезанное дольками.

Винегрет овощной

Винегрет овощной

огурцы соленые, лук зеленый или репчатый, капуста квашеная .

майонез - 20 г, соус "Южный" - 5 г, уксус - 3 г, специи

ломтиками, также нарезать огурцы. Лук нашинковать. Капусту перебрать и отжать, очень кислую - промыть. Овощи соединить и заправить маслом, уксусом, солью, перцем и горчицей. Можно также заправить майонезом с добавлением соуса "Южный" или салатной заправкой, добавлять соленые или маринованные грибы и филе сельди, нарезанное наискось тонкими кусочками. Летом кладут свежие помидоры, зеленый салат, а вместо квашеной капусты - маринованную.

Лук маринованный для салатов и других блюд

Лук маринованный для салатов и других блюд

растительное - 50 г, лавровый лист, перец горшком по 0,5 г

употреблять крупный сочный репчатый лук. Лук острый, жесткий и несочный мало пригоден для закусок. Чтобы сделать такой лук мягким и сочным, его маринуют в уксусе. Для этого уксус и растительное масло нужно налить в сотейник, добавить нашинкованный лук, специи и, помешивая, нагревать до 75-80 С . Затем лук быстро охладить. Хранить лук в неокисляющейся посуде. Маринованный лук можно хранить до 5-6 дней при температуре не выше 7 С .

Винегрет овощной

Винегрет овощной

огурцы соленые, лук зеленый или репчатый, капуста квашеная .

майонез - 20 г, соус "Южный" - 5 г, уксус - 3 г, специи

ломтиками, также нарезать огурцы. Лук нашинковать. Капусту перебрать и отжать, очень кислую - промыть. Овощи соединить и заправить маслом, уксусом, солью, перцем и горчицей. Можно также заправить майонезом с добавлением соуса "Южный" или салатной заправкой, добавлять соленые или маринованные грибы и филе сельди, нарезанное наискось тонкими кусочками. Летом кладут свежие помидоры, зеленый салат, а вместо квашеной капусты - маринованную.

Винегрет овощной с морской капустой

Винегрет овощной с морской капустой

свекла - 50 г, картофель - 40 г, огурцы соленые 30 г, лук репчатый или зеленый - 20 г, масло растительное - 20 г, уксус 30%-ный - 5 г, сахар - 3 г, перец черный молотый, соль

и залить на 8-10 часов маринадом. Для маринада: в горячую воду положить сахар, соль, гвоздику, лавровый лист и варить 10-15 минут; раствор слить, охладить и добавить в него уксус. В овощной винегрет добавить маринованную морскую капусту, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать. При подаче посыпать винегрет мелко нашинкованным зеленым луком.

Винегрет горячий

Винегрет горячий

брюква - 10 г, корень сельдерея - 10 г, горошек зеленый - 15 г, огурцы соленые - 20 г, грибы соленые - 20 г; для соуса: отвар овощной - 37 г, мука - 5 г, масло сливочное - 5 г, молоко - 10 г, зелень петрушки, укропа

мелко нарезать, отварить вместе с зеленым горошком в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг К отварным овощам добавить мелко нарезанные соленые огурцы и хорошо промытые соленые рубленые грибы. Довести винегрет до готовности в духовом шкафу. Приготовить соус с укропом и петрушкой и залить им горячий винегрет. Для соуса вскипятить овощной отвар, влить в него тонкой струйкой, помешивая, такой же холодный отвар, размешанный с мукой, и проварить. Когда жидкость загустеет, добавить сливочное масло, молоко, мелко рубленную зелень петрушки и укропа и довести до кипения.

Винегрет по-французски

Винегрет по-французски

репчатый - 20 г, горошек зеленый консервированный 10 г, изюм - 5 г, огурцы соленые - 20 г, лимон - 1/5 шт., масло

растительное - 10 г, вино красное сухое 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, соль, перец черный горошком, горчица - 3 г

несколькими каплями уксуса воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг, затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 минут. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Винегрет из овощей, яблок и зелени

Винегрет из овощей, яблок и зелени

бобы - 20 г, свежая капуста - 15 г, зеленый лук 20 г, салат - 10 г, помидоры - 20 г, свежие огурцы 20 г, яблоки - 20 г, зеленый горошек - 10 г, зелень 5 г, растительное масло - 15 г, соль, сахар, лимонная кислота.

готовности, остудить и нарезать ломтиками или кубиками. Бобы очистить, мелко нарезать и отварить. Свежую капусту, зеленый лук и салат нашинковать, помидоры нарезать небольшими дольками, свежие огурцы - кубиками, яблоки - тонкими пластинками. Подготовленные продукты смешать и, добавив зеленый горошек, рубленую зелень, заправить растительным маслом, солью, сахаром и лимонной кислотой. Винегрет положить горкой на тарелку или в салатник и украсить салатом, дольками помидора, нарубленным зеленым луком.

Винегрет мясной сборный

Винегрет мясной сборный

25 г, картофель - 20 г, огурцы соленые - 30 г, свекла - 20 г, морковь - 20 г, яйцо - 1/2 шт., брусника моченая - 10 г, масло растительное - 20 г, уксус 3%ный - 5 г, сахар - 3 г, зелень, перец черный молотый, соль

Ветчину зачистить от жира. Мясные продукты нарезать мелкими ломтиками, соединить с отварным картофелем, свеклой, солеными огурцами, также нарезанными ломтиками, смешать, заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, черным молотым перцем и солью. Уложить винегрет горкой на тарелку, а вокруг разместить мелко нашинкованную отварную свеклу, морковь, моченую бруснику, зелень. На горку винегрета положить ломтики яйца.

Винегрет по-румынски

Винегрет по-румынски

15 г, яйцо(белок) - 1 шт., фасоль отварная - 10 г, мясо отварное или жареное - 30 г; для соуса: яйцо (желток) - 1 шт., горчица - 3 г, масло растительное - 30 г, уксус 3%-ный или сок лимонный 10 г, соль

вкрутую яиц нарезать кубиками и сложить в миску; добавить зеленый горошек, немного мелко нарезанного отварного или жареного мяса, залить соусом. Винегрет перемешать и поставить на 15 минут, чтобы овощи хорошо пропитались, затем добавить соль, уксус и выложить на блюдо. Для соуса: протереть желтки сваренных вкрутую яиц, растереть их с горчицей, понемногу вливая растительное масло, добавить лимонный сок или уксус.

Винегрет с рыбой

Винегрет с рыбой

помидоры - 15 г, морковь, свекла, горошек зеленый, огурцы соленые - по 10 г, фрукты маринованные 15 г, майонез или заправка горчичная - 30 г, зелень

мундире". Отварить морковь и свеклу. Подготовленные продукты нарезать тонкими ломтиками, соединить и заправить. Добавить консервированный зеленый горошек мозговых сортов. Выложить в салатник, украсить зеленью и кусочками продуктов, входящих в состав блюда.

Винегрет со свежей сельдью или сардинами

Винегрет со свежей сельдью или сардинами и майонезом

огурцы соленые - 20 г, помидоры свежие - 20 г, морковь - 20 г, горошек зеленый консервированный 15 г, свекла - 20 г, майонез - 30 г, сметана - 10 г, лук зеленый - 10 г, зелень петрушки, соль

очистить. Рыбу разделить на филе без костей и отварить. Картофель, соленые огурцы, свежие помидоры, морковь нарезать дольками, свеклу - ломтиками, отварное рыбное филе нарезать кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом со сметаной. Винегрет выложить горкой, с четырех сторон поместить кусочки рыбы, полить их майонезом. Украсить винегрет морковью, свеклой, зеленым луком и посыпать зеленью петрушки.

Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)

Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)

растительное - 20 г, сухари молотые - 10 г, лук зеленый - 20 г, перец черный молотый, соль

ломтиками. Горячий картофель смешать с мелко нарезанной мякотью сельди, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом, посыпать молотыми сухарями, поперчить, посолить и запечь в духовом шкафу. Подавать горячим.

Винегрет из картофеля с сельдью

Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)

репчатый - 30 г, яйцо - 1 шт., масло растительное 20 г, горчица - 5 г, каперсы - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль

нарезать ломтиками. Порубить мелко филе сельди с репчатым луком. Желток сваренного вкрутую яйца растереть с растительным маслом и горчицей. Добавить в заправку каперсы, черный молотый перец, соль, уксус. Белок отваренного яйца мепко порубить. Затем все смешать и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Этот винегрет должен еще настояться не менее полуцчаса в холодном месте.

Несколько старинных рецептов

Винегрет из картофеля и селедки

Винегрет из картофеля и селедки Отварить 1,2 кг картофеля (3 фунта), нарезать его тонкими кусочками. Мелко изрубить 2 селедки и 2 луковицы, 2-4 желтка и растереть гладко с 2 ложечками растительного масла и 2 чайными ложками готовой горчицы, добавить: перца, 1 ложку каперсов, эстрагон, ложку уксуса, зелень петрушки, укропа, лука. Вс° это смешать с картофелем, подавать.

Винегрет летний, постный

Винегрет летний, постный Взять вареных, сушеных грибов (100 г), соленых рыжиков (1/2 фунта). Сварить отдельно в соленой воде нашинкованную спаржу, зеленую фасоль, цветную капусту и молодой картофель. Откинуть, сложить на блюдо. Прибавить ломтики очищенных свежих огурцов, влить 2 стол. ложки подсолнечного масла, 1 ложку уксуса, всыпать измельченную зелень эстрагона, укропа, петрушки, салата (если есть - кардамона), размешать. Сложить на блюдо горкой, обложить ее кружками свеклы, картофеля, пучками зелени. Получится 3 фунта (1,2 кг) вкусного винегрета.

Винегрет рыбный

Винегрет рыбный Для него надо брать крупную белую рыбу. Вынуть все косточки, нарезать ломтиками наискось к хвосту. Посолить, посыпать перцем, влить лимонного (крыжовникового) сока, уложить в медный сотейник, смазанный маслом, влить 2 ложки воды, сварить и обжарить рыбу в течение 15 мин. (на большом и малом огне попеременно). Вынести на холод. Гарнировать рыбу на блюде кружками, звездочками, треугольничками вареного картофеля и свеклы, раковыми шейками, облить горчичным соусом или соусом провансаль. Посыпать сверху зеленью.

Винегрет из разварной говядины

Винегрет из разварной говядины Нарезать 2 фунта говядины,

уложить на блюдо горкой, обложить полосками соленого, вареного или копченого языка (ветчины), 3 круто сваренными яйцами, разрезанными на 4 части вдоль, полосками или кружочками соленого огурца, маринованными вишнями, пикулями. Облить горчичным соусом типа провансаль.

Винегрет мясной (рыбный) сборный

Винегрет мясной (рыбный) сборный Нарезать квадратиками вареное мясо 3 видов или белую рыбу, прибавить 2 печеные свеклы, 5-6 корнишонов, 1 соленый большой огурец, 1 селедку, 2 крутых яйца, 5-6 маринованных рыжиков, 5-6 пикулей, 5-8 шт. молодого картофеля, 2 ложки каперсов, 3 ложки кислой капусты, 1/2 стакана белой фасоли, 20 шт. соленых оливок (без косточек). Вс° это нарезать квадратиками, прибавить петрушку, соль, перец, 1/3 стакана уксуса, 3 ложки отвара из 4-5 листьев лавра, 2 ложки растительного масла, 2-3 чайные ложки сахара. Сложить на блюдо пирамидкой, обложить звездочками вареной свеклы, моркови, кружочками картофеля, воткнуть по кругу веточки петрушки и укропа, убрать ломтиками лимона, четвертинками помидоров, розетками из круто сваренных яиц. В постный день можно не класть яйца.

Винегрет из вареного картофеля и селедки

Винегрет из вареного картофеля и селедки Отварить 1/2 гарнца (4 фунта - 1,6 кг) картофеля, нарезать его квадратиками. Мелко изрубить 2 селедки и 2 луковицы. 2-4 крутых желтка растереть с 2 ложками оливкового (подсолнечного) масла, 2 чайн. ложками готовой горчицы, положить ложку каперсов, ложку уксуса из эстрагона, 2 ложки хлебного уксуса, смешать, подать на стол.

Винегрет с кальмарами

Винегрет с кальмарами Нарезать вареные кальмары (150-200 г) соломкой, отваренные картофель (3-4 шт.), морковь и свеклу (по 2-3 шт.), соленые огурцы (1-2 шт.), лук (50-100 г). Перемешать, добавить соль, перец, сахар, растительное масло и уксус (3%-ный) по 1-2 стол. ложки. Хорошо перемешать. Посыпать зеленым луком, сельдереем, петрушкой, эстрагоном и украсить кольцами репчатого лука.

Трепанги под майонезом с корнишонами

Трепанги под майонезом с корнишонами Сушеные трепанги (50-60 г) выдержать в холодной воде 24-30 часов, меняя 2-3 раза воду. Подготовить их и варить 2-3 часа. Нарежьте мелкими кубиками. Корнишоны (небольшие соленые огурчики до 50 мм) 8-10 шт., измельчите, положите соус "майонез", соус "Южный", трепанги и вс° перемешайте. Посыпать нашинкованным зеленым луком.

Винегрет с трепангами

Винегрет с трепангами Подготовить трепанги (см.предыдущий рецепт) и винегрет (см. "рыбный сборный"), соединить, размешать, заправить солью, перцем, постным маслом (2-3 стол. ложки). Летом добавить красные помидоры и салат. Винегрет украсить листьями салата, кольцами репчатого лука или крошкой зеленого лука.

САЛАТЫ ФРУКТОВЫЕ

Мункачини (арабский салат)

Мункачини (арабский салат)

масло растительное - 15 г, перец молотый черный, соль, зелень

тонкими пластинками, смешивают с маслинами, из которых удалены косточки. Поливают маслом, добавляют зелень, заправляют солью и перцем.

Бананы под майонезом

Бананы под майонезом

майонез - 50 г

заправить соусом "майонез".

Бананы под майонезом

Бананы под майонезом

майонез - 50 г

заправить соусом "майонез".

Салат из разных фруктов

Салат из разных фруктов

апельсины - 70 г, мандарин - 30 г, майонез - 50 г, 1/4 лимона, сахарная пудра - 5 г

(без зерен и сердцевины) и сложить в миску. К моменту подачи на стол фрукты посыпать сахарной пудрой и, слегка посолив, смешать с майонезом и лимонным соком. Затем все это сложить горкой в салатник и посыпать цедрой апельсина, нарезанной очень тонкой соломкой. Украсить салат можно теми же фруктами. В зависимости от сезона фрукты можно подобрать различные, но обязательно в сочетании с яблоками. Подается салат к холодному жареному или вареному мясу, телятине, баранине, птице или дичи, а также как самостоятельное блюдо.

Салат из апельсинов и чернослива

Салат из апельсинов и чернослива

сахар - 30 г, молоко - 80 г, сахар ванильный

до употребления, вновь промыть, залить водой, прокипятить и охладить. Удалив косточки, нарезать мякоть полосками. Апельсины очистить от кожицы и нарезать кубиками. Желтки растереть с сахаром добела и развести вскипяченным молоком, вливая его малыми порциями. Соус ароматизировать ванильным

сахаром и охладить. Подготовленные фрукты соединить. Добавив немного тертой цедры, выложить в салатник и полить соусом.

Финики фаршированные

Финики фаршированные

миндаль - 15 г

из них косточки. Деревянной ложкой размешивают яичный белок с сахарной пудрой и толченым миндалем. Полученный фарш закладывают в финики так, чтобы он слегка выступал из надреза.

Классические Тутти-фрутти

Классические Тутти-фрутти

абрикосы - 350 г, клубника - 350 г, меренги - 300 г, ликер - 100 г, сахар - 350 г, молоко - 550 г, яйцо - 5 шт., желатин - 20 г, пудра сахарная - 100 г, ванилин - 0,1 г; для меренг: яйца (белки) - 400 г, фундук - 650 г, или миндаль - 350 г, сахар - 750 г, масло сливочное для смазки - 5 г

абрикосов удаляют косточки, клубнику перебирают. На дно стеклянных креманок (или вазочек) укладывают подготовленные фрукты и ягоды. Сверху укладывают слой мелких ореховых печений (меренг), предварительно смочив их во фруктовом ликере. Готовят яично-молочную смесь: яйцо растирают с сахаром, соединяют с кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, нагревают до 70-80 С . В подготовленную смесь кладут предварительно замоченный желатин, дают ему раствориться, после чего смесь процеживают и добавляют ванилин. Теплой яично-молочной смесью заливают фрукты и охлаждают в холодильнике в течение нескольких часов. Перед подачей посыпают сахарной пудрой. В зависимости от сезона для приготовления тутти-фрутти можно использовать различные фрукты и ягоды.

белки взбивают до увеличения их в объеме в 5-7 раз. Постепенно добавляют ванилин, мелко рубленые поджаренные орехи, сахар, затем с помощью кондитерского мешка выпускают на смазанный жиром лист и выпекают при температуре 100- 110 С .

Салат фруктовый по-кубински

Салат фруктовый по-кубински

виноград - 50 г, майонез - 25 г, молоко сгущенное 25 г, салат - 15 г

снимают с грозди. Майонез смешивают со сгущенным молоком, заливают смесью фрукты, перемешивают, охлаждают. Подают на листьях салата.

Салат из фруктов смешанный

Салат из фруктов смешанный

30 г, сахар - 15 г, сок лимонный - 5 г, вино - 20 г, орехи (миндаль) - 10 г

Яблоки, груши, сливы нарезают мелкими кубиками, виноградины - пополам. Заправляют сахаром, лимонным соком, укладывают в вазу и заливают виноградным вином (можно вино заменить взбитыми сливками). Сверху посыпают рублеными орехами.

Салат из фруктов смешанный

Салат из фруктов смешанный

груши - 30 г, абрикосы - 30 г, сливы - 30 г, персики - 30 г, майонез со сметаной - 40 г, сахарная пудра - 3 г, лимон (для сока) - 1/4 шт.

ломтиками, абрикосы, персики, сливы - дольками (косточки удалить). Заправить фрукты соусом "майонез" со сметаной, добавить соль, сахарную пудру и сок лимона. Салат положить в салатник горкой и украсить фруктами, входящими в состав салата.

Салат из дыни и арбуза с фруктами

Салат из дыни и арбуза с фруктами

45 г, салат зеленый - 10 г, соус сметанный для фруктовых салатов - 60 г

дольками, салат нашинковать. Овощи и фрукты смешать, добавить виноград и полить соусом сметанным для фруктовых салатов. Положить горкой в салатник, украсить листьями салата и фруктами.

Салат из ананаса с сельдереем

Салат из ананаса с сельдереем

салат зеленый - 15 г, свекла вареная - 20 г, уксус 3%ный - 15 г, масло растительное - 20 г, сахарная пудра - 20 г, перец.

Заправить уксусом, растительным маслом, солью, перцем и сахарной пудрой. При подаче положить в салатник на листья зеленого салата и гарнировать очищенными ломтиками вареной свеклы.

Салат бразильский

Салат бразильский

40 г, мандарины - 40 г, виноград - 40 г, майонез - 60 г

бананы - кружочками; смешивают их с дольками мандаринов, очищенными от кожицы, и изюмом, заливают майонезом. Салат украшают дольками мандаринов, виноградом и кусочками бананов.

САЛАТЫ-КОКТЕЙЛИ

Салаты-коктейли - это

Салаты-коктейли - это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками,

зеленью, специями и пряностями. Будучи несложными в приготовлении, салаты-коктейли могут подаваться ежедневно, но особенно они украшают праздничный стол. Салаты-коктейли подразделяют на закусочные и десертные. При приготовлении салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Продукты, подлежащие нарезке, должны быть нарезаны тонко, изящно (мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками). Содержимое салатов-коктейлей при подаче на стол обычно не перемешивают. Если же они заправляются соусами или заправками, то салаты перемешивают непосредственно перед употреблением. Для украшения салатов применяют зелень, ягоды или фрукты, дольки апельсина или лимона. Последние можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав с одной стороны. Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду различной формы (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут прибор, в качестве которого используется чайная, десертная или специальная ложка с длинной ручкой. Рекомендуется готовить салаты-коктейли с общим выходом 75-100 г на одну порцию.

Салат-коктейль рыбный

Салат-коктейль рыбный

хек) - 30 г, огурцы (без кожицы и зерен) - 15 г, лимон - 10 г, соус "Кетчуп" - 5 г, сладкий свежий или маринованный перец - 5 г, вареные шампиньоны - 10 г, зелень, специи

огурцы нарезают мелкими кубиками. В стеклянный фужер кладут листья зеленого салата так, чтобы их края слегка выступали над стенками посуды. В нее кладут подготовленную рыбу, смешанную с огурцами. Заправляют майонезом, соусом "Кетчуп" и лимонным соком. Оформляют сладким перцем, зеленью, целыми отварными шампиньонами или их шляпками. Кружочком лимона (надрезав с одной стороны) украшают край фужера.

Салат-коктейль креветочный

Салат-коктейль креветочный

креветки - 20 г, морковь - 10 г, свежие помидоры 15 г, сметана - 15 г, соль по вкусу

огурцы нарезают мелкими кубиками, морковь соломкой, помидоры - кружочками. Укладывают слоями и заправляют взбитой сметаной.

Салат-коктейль из креветок

Салат-коктейль из креветок

сметана - 10 г, соус "Кетчуп" - 5 г, яйцо - 20 г, кочанный салат или зелень - 10 г

должны возвышаться над краем фужера) кладут мясо креветок, заправленное смесью майонеза, сметаны, соуса "Кетчуп" и измельченного яичного белка. Оформляют зеленью и протертыми яичными желтками. Ломтиком лимона украшают край фужера

Салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехами

Салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехами

фасоль - 25 г, майонез - 20 г, орех кешью - 5 г, лук репчатый - 5 г, зелень, специи

кубиками. Фасоль отваривают и нарезают соломкой. Все укладывают на листья салата, заливают майонезом, перемешивают и посыпают мелко нарезанным луком, черным молотым перцем, измельченными орехами.

Салат-коктейль мясо-рыбный

Салат-коктейль мясо-рыбный

яйцо - 15 г, сметана - 10 г, растительное масло 5 г, лимонный сок - 10 г, соль, черный молотый перец (на кончике ножа)

разминают и смешивают с отварным мясом, нарезанным кубиками. Добавляют консервированные огурцы, также нарезанные кубиками, и мелко нарезанные яйца. Все укладывают в креманку и заправляют смесью из сметаны, растительного масла, лимонного сока, соли и черного молотого перца.

Салат-коктейль с курицей

Салат-коктейль с курицей

маринованный - 20 г, кочанный салат - 10 г, соевый соус - 5 г, хрен - 5 г, сметана - 10 г, простокваша 5 г, зелень петрушки, перец черный молотый (на кончике ножа) . С филейной части курицы (цыпленка) снимают кожу, нарезают мясо мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем, заправляют черным молотым перцем, лимонным соком и острым соевым соусом. В фужер кладут нарезанный соломкой кочанный салат, а на него - подготовленный салат из курицы. Заливают соусом из смеси тертого хрена, сметаны и простокваши. Гарнируют огурцами, нарезанными кружочками, полосками перца, зеленью петрушки. Подают в фужере.

Салат-коктейль из курицы и фруктов

Салат-коктейль из курицы и фруктов

майонез, гранатовый сок - по 5 г, сливки 30%-ные10 г, зелень

и семян), апельсины мелко нарезают, сбрызгивают гранатовым соком, заправляют майонезом и взбитыми сливками.

Салат-коктейль "Имбирный"

Салат-коктейль "Имбирный"

апельсины - 15 г, лимон - 10 г, орех кешью - 10 г, имбирь и мускатный орех (на кончике ножа)

яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананасы и апельсины - кусочками. Кладут в бокал, чередуя филе с фруктами. Заливают соусом из тех же фруктов, растертых с орехами и заправленных мускатным орехом и имбирем. Украшают ломтиками лимона.

Салат-коктейль мясной

Салат-коктейль мясной

редис - 20 г, соус "Кетчуп" - 15 г, растительное масло - 10 г, лук репчатый - 5 г, сахар - 5 г, черный молотый перец (на кончике ножа)

нарезают кубиками, редис - кружочками. Все укладывают слоями и заливают маринадом, приготовленным из соуса "Кетчуп", растительного масла, мелко нарубленного репчатого лука, сахара и черного молотого перца. Перед употреблением перемешивают.

Салат-коктейль по-польски

Салат-коктейль по-польски

огурцы - 15 г, консервированный лосось - 15 г, лимонный сок - 5 г, гранатовый сок - 5 г, майонез 10 г

нарезают кубиками. Все укладывают слоями в вазочку на листья салата. Сверху кладут консервированный лосось. Все сбрызгивают смесью лимонного и гранатового сока. Заправляют майонезом и перемешивают.

Салат-коктейль из языка

Салат-коктейль из языка

зеленый горошек - 15 г, майонез - 10 г, сливки - 15 г, зелень, специи.

соломкой, укладывают в вазочку, добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом и сливками. Сверху посыпают укропом.

Салат-коктейль печеночный

Салат-коктейль печеночный

растительное масло - 10 г, лимонный сок - 5 г, чеснок (на кончике ножа)

кубиками. Орехи мелко дробят. Все выкладывают слоями в креманку. Заправляют смесью растительного масла, лимонного сока и перетертого с солью чеснока.

Салат-коктейль с ветчиной

Салат-коктейль с ветчиной

сок - 30 г, лук-порей - 5 г, петрушка - 5 г, соль, специи.

порей и петрушку измельчают. Все заливают смесью из кефира, соли, красного перца и лимонного сока. Хорошо перемешивают. Ставят на - 10 минут в холодильник. Затем кладут в вазочки, украшают ломтиками ветчины и зеленью.

Салат-коктейль из ветчины с огурцами и грушами

Салат-коктейль из ветчины с огурцами и грушами

20 г, растительное масло - 5 г, лимонный сок - 5 г, гранатовый сок - 5 г, майонез - 10 г, горчица - 5 г, маринад - 10 г

укладывают в креманку, поливают растительным маслом, лимонным и гранатовым соками. Заправляют майонезом,

растертым с горчицей, и маринадом из-под огурцов и перемешивают.

Салат-коктейль с вареной колбасой

Салат-коктейль с вареной колбасой

лимонный сок - 5 г, растительное масло - 5 г, соус "Кетчуп" - 10 г, зелень, соль, черный молотый перец, чеснок.

вкрутую яйца натирают на крупной терке, а редис нарезают кружочками. Все выкладывают слоями в вазочку, посыпают мелко нарубленным шпинатом и заливают маринадом из лимонного сока, соуса "Кетчуп", растительного масла, соли, черного молотого перца и растертого чеснока.

Салат-коктейль по-швейцарски

Салат-коктейль по-швейцарски

творог - 10 г, сметана - 20 г, соль по вкусу

измельчают. Укладывают слоями в креманку на лист салата. Заправляют смесью сметаны и протертого через сито творога.

Салат-коктейль томатный

Салат-коктейль томатный

соевый соус 5 г, уксус - 5 г, сахарный песок - 5 г, помидоры маринованные - 10 г, томатный сок - 10 г, лук-порей - 5 г, зелень, соль, специи. Для сока: томатный сок - 100 г, по вкусу - соль, сахарный песок, черный молотый перец, соевый соус, чеснок, сельдерей.

кубиками, маринуют в смеси растительного масла, соевого соуса, уксуса, соли, сахарного песка и черного молотого перца. Укладывают их на дно бокала для шампанского, затем кладут мелко нарезанную зелень петрушки, лука-порея и укропа, а сверху маринованные помидоры. Заливают смесью из простокваши и томатного сока. Посыпают зеленью петрушки. К салату-коктейлю подают в высоких бокалах сильно охлажденный томатный сок, заправленный солью, черным молотым перцем, сахарным песком, соевым соусом, чесноком и небольшим количеством тертого сельдерея.

Салат-коктейль с сосисками

Салат-коктейль с сосисками

ананасы - 30 г, лук - 10 г, майонез - 30 г, соль, специи.

кружочками. Ананасы (замороженные, фасованные) нарезают кубиками. Все выкладывают в вазочку, покрывают натертой на крупной терке морковью и заливают майонезом. Перед употреблением перемешивают.

Салат-коктейль яичный

Салат-коктейль яичный

10 г, горчица - 5 г, майонез - 30 г, зелень.

ломтиками и заправляют майонезом с добавлением горчицы.

Укладывают в стеклянную посуду и оформляют зеленью, тертым яичным желтком.

Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой

Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой

яйцо - 10 г, кефир - 15 г, майонез - 15 г, соль, специи.

отваривают в слегка подсоленной воде до готовности и отцеживают. Для соуса смешивают кефир и майонез, добавляют соль, перец и нарубленную зелень петрушки. Кладут нарезанную мелкими кубиками полукопченую или ветчинную колбасу, кружочки яйца и охлажденную цветную капусту. Все перемешивают и охлаждают.

Салат-коктейль из ветчины и сыра

Салат-коктейль из ветчины и сыра

майонез - 20 г, зеленый салат - 5 г, маринованный перец - 5 г, специи

нарезают. Заправляют солью, перцем и майонезом. Оформляют кусочками маринованного красного перца, листиками зеленого салата.

Салат-коктейль из овощей

Салат-коктейль из овощей

10 г, репчатый лук - 5 г, зеленый горошек - 10 г, салатная заправка - 15 г, зелень, специи.

лук мелко нарезают. Добавляют зеленый консервированный горошек, соль, перец. Заправляют салатной заправкой. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль с маринованным перцем

Салат-коктейль с маринованным перцем

помидоры - 20 г, зеленый горошек - 15 г, растительное масло - 10 г, лимонный сок - 5 г, гранатовый сок - 5 г

вареную морковь нарезают соломкой. Мелко помидоры. Укладывают слоями в креманку, добавляют зеленый горошек и заправляют смесью из растительного масла, лимонного и гранатового сока.

Салат-коктейль "Аппетитный"

Салат-коктейль "Аппетитный"

помидоры - 15 г, лимонный сок - 5 г, сметана - 15 г, сахарный песок - 10 г, зелень, соль по вкусу

нарезают тонкой соломкой или кубиками, свежие помидоры - кружочками. Кладут слоями, чередуя яблоки, морковь, огурцы и помидоры. Заправляют солью, сахарным песком и соком лимона. Украшают кружочками помидоров. Поливают сметаной, сбоку укладывают веточки зелени.

Салат-коктейль "Пестрый"

Салат-коктейль "Пестрый"

красный сладкий перец - 10 г, свежие помидоры - 20 г, лук-порей - 5 г, редис - 15 г, яйца - 10 г, зелень.

мелкими кубиками (либо брусочками), зеленый лук мелко шинкуют, красный редис не очищают от кожицы. Укладывают в посуду слоями, чередуя овощи и добавляя зеленый горошек или красный сладкий перец, заправляют майонезом. Украшают зеленью и дольками крутого яйца.

Салат-коктейль грибной

Салат-коктейль грибной

сок - 10 г, кочанный салат - 10 г, сметана - 10 г, майонез - 10 г, перец маринованный - 5 г, зелень

рубленным репчатым луком, соединенным с лимонным соком. В бокал кладут нарезанный соломкой кочанный салат, на него - шампиньоны с луком. Заливают соусом из сметаны и майонеза. Посыпают мелко нарезанной зеленью. Гарнируют полосками перца и зеленью петрушки.

Салат-коктейль с шампиньонами и орехами

Салат-коктейль с шампиньонами и орехами

салат - 10 г, растительное масло - 20 г, соль, специи

шампиньоны нарезают тонкими ломтиками, грецкие орехи измельчают. Для соуса в растительное масло добавляют соль, перец. Все перемешивают и охлаждают.

Салат-коктейль капустный

Салат-коктейль капустный

свежие яблоки - 20 г, репчатый лук - 10 г, соленые огурцы - 10 г, майонез или сметанный соус - 15 г

перетирают с небольшим количеством соли. Яблоки, сельдерей (корень) нарезают соломкой, соленые огурцы - мелкими кубиками, репчатый лук шинкуют. Укладывают слоями и заправляют майонезом или сметанным соусом.

Салат-коктейль из овощей и фруктов

Салат-коктейль из овощей и фруктов

яблоки - 10 г, сливы - 10 г, помидоры - 15 г, сметана - 20 г, сахарная пудра - 5 г, лимонный сок 5 г, зелень

огурцы и яблоки (без сердцевины и семян) нарезают тонкой соломкой, помидоры - дольками, а у слив удаляют косточки. Заправляют сметаной, смешав ее с сахарной пудрой, солью и лимонным соком. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль яблочно-морковный

Салат-коктейль яблочно-морковный

сок - 10 г, мед - 10 г, орех кешью - 5 г

дольками, вареную морковь - соломкой. Укладывают в вазочку слоями, добавив сверху изюм. Сбрызгивают лимонным соком и соединяют с медом. Все перемешивают. Посыпают сверху

мелко дробленным орехом.

Салат-коктейль из свежих фруктов

Салат-коктейль из свежих фруктов

персики -10 г, груша - 10 г, яблоки - 10 г, апельсины -10 г, виноград - 10 г, сметана - 15 г, сахарный песок - 10 г, лимонный сок 5 г, лимонная цедра - 5 г

срезают кожицу, нарезают дольками, удалив косточки и сердцевину. Виноград промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Затем все ингредиенты хорошенько перемешивают в креманке, добавив сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и очень мелко натертую цедру одного лимона.

Салат-коктейль "Медок"

Салат-коктейль "Медок"

абрикосы - 15 г, малина или клубника - 15 г, ананасы - 15 г, мед - 10 г, фруктовый сироп - 10 г, сливки - 30%-ной жирности - 10 г

укладывают слоями в фужер. Заправляют сливками, медом, фруктовым сиропом. При подаче украшают ломтиками лимона.

Салат-коктейль из яблок, груш и ягод

Салат-коктейль из яблок, груш и ягод

яблоки - 20 г, ягоды - 20 г , Для соуса: яичные желтки -5 г, сахарная пудра - 5 г, ананасовый сок - 10 г, сливки 30%-ной жирности - 10 г

нарезают тонкими ломтиками, кладут подготовленные свежие ягоды и заправляют соусом. Для приготовления соуса яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют сливки, ананасовый сок и перемешивают. Подают в фужере или креманке.

Салат-коктейль сливовый

Салат-коктейль сливовый

яблоки - 20 г, красная смородина - 10 г Для соуса: яичные желтки - 10 г, сливки - 30%-ной жирности 15 г, сахарный песок - 5 г, цедра - 5 г

части. Яблоки нарезают пластинками (или соломкой), красную смородину перебирают и хорошо промывают. В яичные желтки, растертые с сахарным песком, добавляют растертую лимонную цедру, соединяют со взбитыми сливками. Этим соусом поливают уложенные слоями сливы, яблоки и смородину.

Салат-коктейль виноградный

Салат-коктейль виноградный

10 г, персики -10 г, абрикосы - 10 г, лимонный сок 5 г, сахарная пудра - 5 г, орехи - 5 г, сливки 30%-ной жирности - 15 г

нарезают, сбрызгивают лимонным соком. Добавляют виноград, сливы, персики и абрикосы (удалив из них косточки). Посыпают сахарной пудрой, измельченными орехами и

перемешивают. Украшают взбитыми сливками.

Салат-коктейль яблочно-апельсиновый

Салат-коктейль яблочно-апельсиновый

10 г, лимонный сок - 10 г, маринованные фрукты 10 г, сливки - 30%-ной жирности - 10 г, печенье - 5 г

и апельсины нарезают кубиками, затем выдерживают в смеси гранатового и лимонного соков. Хорошо охлажденные маринованные фрукты раскладывают сверху в бокал. Оформляют взбитыми сливками, кусочками фруктов и печеньем.

Салат-коктейль мандариновый

Салат-коктейль мандариновый

кешью - 10 г, сахарный песок - 10 г, лимонный сок 15 г

кожуры, сердцевины и семян) - дольками. Уложив в вазочку слоями, добавляют сверху изюм и измельченный орех. Посыпают сахаром и заправляют лимонным соком.

Салат-коктейль из свежих фруктов

Салат-коктейль из свежих фруктов

персики - 10 г, груша - 10 г, яблоки - 10 г, апельсины - 10 г, виноград - 10 г, сметана - 15 г, сахарный песок - 10 г, лимонный сок 5 г, лимонная цедра - 5 г

сердцевину. Виноград без косточек промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Все перемешивают, добавив сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и цедру.

Салат-коктейль "Десерт"

Салат-коктейль "Десерт"

виноград - 15 г, сметана - 20 г, лимонный сироп - 5 г, апельсиновый сок - 5 г, лимонный сок - 5 г

ломтиками. Кладут их в креманку. Добавляют виноград (без косточек). Заправляют соусом из сметаны, малинового сиропа, апельсинового и лимонного соков.

Салат-коктейль дынный

Салат-коктейль дынный

лимонный сок - 15 г, гранатовый сок - 15 г, апельсиновый сок - 35 г

шарики, которые затем выдерживают в смеси лимонного и гранатового соков. Шарики кладут в бокалы и заливают охлажденным апельсиновым соком. Подают в бокале для шампанского.

Салат-коктейль с бананами

Салат-коктейль с бананами

сок - 10 г, майонез - 10 г, сметана - 10 г, миндаль 5 г

ананасы - кубиками. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают. Все укладывают в вазочку на листья салата, сбрызгивают лимонным соком и заправляют майонезом со

сметаной. Сверху посыпают измельченным жареным миндалем.

Салат-коктейль из киселя с мороженым и ягодами

Салат-коктейль из киселя с мороженым и ягодами

30 г, ягоды (клубника, малина, вишня, черешня, сливы, абрикосы и др.) без косточек -10 г

фруктов или ягод, сока или сиропа и кладут шарик мороженого. Оформляют ягодами.

Салат-коктейль ягодный

Салат-коктейль ягодный

смородина - 20 г, сахарный песок - 5 г, сливки - 30%ной жирности - 15 г

укладывают слоями в вазочку. Посыпают сахаром и заправляют взбитыми сливками.

Салат-коктейль брусничный

Салат-коктейль брусничный

ной жирности - 20 г, соль

нарезают дольками. Хрен натирают на крупной терке. Все укладывают в креманку слоями, положив сверху бруснику. Солят, заправляют взбитыми сливками и перемешивают.

Салат-коктейль малиновый

Салат-коктейль малиновый

сахарный песок - 10 г, сметана - 15 г

под слабой струей воды, укладывают в вазочке слоями, пересыпая сахарным песком. Заправляют сметаной.

Коктейль-салат яблочный

Коктейль-салат яблочный

(корень) по - 20 г, миндаль - 10 г, сливки 35%-ные и майонез - по 15 г, сахар и зелень укропа - по 2 г, перец, соль

мякоть курицы нарезать соломкой, жареный миндаль измельчить. Подготовленные продукты уложить в вазочки и залить смесью из майонеза, сливок, соли, перца, сахара и зелени. Украсить зеленью, дольками яблок и миндаля.

Коктейль из крабов

Коктейль из крабов

лимон - 10 г

крабы, поливают майонезом и оформляют лимоном.

САЛАТЫ ИЗ ДИКИХ РАСТЕНИЙ

САЛАТЫ ИЗ ДИКИХ РАСТЕНИЙ Зачастую дикорастущие растения, которые мы выпалываем с наших грядок, являются не только съедобными, но и полезными. В результате длительного хранения овощи к концу зимы теряют значительную часть витаминов, столь необходимых нашему организму. В то же время, как только сойдет снег, появляются дикие растения, вольные травы. Они содержат значительное количество витаминов.

Поэтому чем шире мы будем их применять, тем разнообразнее, вкуснее и полезнее станет пища. Дикорастущая зелень богата витаминами (в частности аскорбиновой кислотой), каротином, а также железом. Давно доказано, что ранней весной крапива содержит аскорбиновой кислоты в два раза больше, чем апельсины или лимоны, каротина в ней столько же, сколько в моркови, есть витамин К, фитонциды. Салат из диких растений готовят так же, как из культурных. Он должен быть вкусным и красиво оформленным. Использовать можно только молодые, нежные части растения, их нарезают острым ножом из нержавеющей стали, складывают в салатник или эмалированную кастрюлю (металлическая разрушает витамины, кроме того, салат приобретает неприятный привкус) и приправляют уксусом, лимонной кислотой, солью, перцем.

Салат из иван-чая

Салат из иван-чая

зеленый - 200 г, хрен тертый - 50 г, сметана - 80 г, лимон - 1 шт., перец молотый черный, соль по вкусу.

кипяток, отцедить и нарезать. Затем добавить измельченный лук и хрен, посолить, перемешать и заправить сметаной с лимонным соком.

Салат с календулой

Салат с календулой

корзинки календулы - 200 г, яйца - 4 шт., сметана 200 г, перец молотый черный, укроп, соль по вкусу

календулу измельчить, смешать с огурцами, выложить на тарелку и украсить ломтиками вареных яиц. В центр салата положить сметану. Посолить, посыпать измельченным укропом.

Салат из заячьей капусты

Салат из заячьей капусты

сметана - 200 г, укроп, соль по вкусу

заправить сметаной и посыпать укропом.

Салат из крапивы с яйцом

Салат из крапивы с яйцом

80 г, уксус, соль по вкусу

откинуть на сито. Затем измельчить, заправить уксусом, сверху уложить ломтики вареных яиц, полить сметаной.

Салат из лопуха

Салат из лопуха

100 г, сметана - 80 г, соль по вкусу

слегка обсушить, измельчить. Затем перемешать с измельченным луком, тертым хреном, посолить и заправить сметаной.

Салат из медуницы с луком

Салат из медуницы с луком

сметана - 80 г, соль

Сверху положить ломтики вареных яиц и заправить сметаной.

Салат из настурции

Салат из настурции

40 г, яйца - 2 шт., сметана (или салатная заправка) 120 г, соль по вкусу

Листья настурции и укроп измельчить, соединить с картофелем, посолить и перемешать. Сверху украсить ломтиками вареных яиц и полить сметаной или заправкой.

Салат из одуванчиков

Салат из одуванчиков

петрушки - 100 г, масло растительное - 60 г, уксус, укроп, соль по вкусу

и нарезать. Добавить измельченные зелень петрушки и лук, заправить маслом, солью, уксусом, перемешать и посыпать укропом.

Салат из подорожника и крапивы с луком

Салат из подорожника и крапивы с луком

лук репчатый - 250 г, хрен - 100 г, яйца - 2 шт., сметана - 80 г, уксус, соль по вкусу

отцедить, нарезать и добавить измельченные лук и хрен. Приправить солью и укропом, посыпать рублеными яйцами, полить сметаной.

Салат из огуречной травы и хрена

Салат из огуречной травы и хрена

хрен тертый - 120 г, сметана - 80 г, перец молотый черный, соль по вкусу

вареного картофеля, посолить, поперчить, сверху полить растительным маслом и соусом.

Салат из сныти и щавеля с овощами

Салат из сныти и щавеля с овощами

листья сныти - 300 г, масло растительное - 60 г, соус томатный острый - 60 г, соль по вкусу

положить измельченные щавель и сныть, посолить, полить растительным маслом и соусом.

Икра из сныти и кабачков

Икра из сныти и кабачков

400 г, лук репчатый - 80 г, масло растительное - 40 г, перец сладкий - 80 г, горчица - 8 г, уксус 3%-ный 120 г, укроп - 40 г, перец горький, соль по вкусу

50 минут, добавить очищенные кабачки и продолжать варить до готовности. Затем пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, посолить и тушить до нужной густоты.

Перец сладкий очистить от зерен, проварить - 3 минуты вводе, охладить, нарезать. В остывшую массу добавить горчицу, уксус и горький перец. При подаче к столу посыпать икру зеленью укропа.

Салат из спорыша

Салат из спорыша

яйца - 4 шт., сметана - 80 г, укроп, соль по вкусу

с измельченными вареными яйцами. Заправить сметаной и посыпать укропом.

Салат из корней цикория

Салат из корней цикория

растительное - 60 г, соль по вкусу.

отваренные вподсоленной воде корни цикория, посолить и заправить растительным маслом.

Салат из клубней чистеца

Салат из клубней чистеца

томатный - 320 г, масло растительное - 60 г, соль по вкусу.

поджаренным луком и заправить томатным соусом.

Салат из стеблей и черешков борщевика

Салат из стеблей и черешков борщевика

зеленый или репчатый - 100 г, сметана - 80 г, соль, уксус по вкусу

измельчить ножом, добавить измельченный лук и тертый хрен, посолить и перемешать. Заправить специями и сметаной.

Салат с донником

Салат с донником

120 г, лук зеленый - 100 г, яйца - 2 шт., сметана или майонез - 80 г, соль по вкусу

нашинкованным луком и донником, украсить ломтиками яйца и перед подачей заправить сметаной или майонезом

Салат зеленый из дудника

Салат зеленый из дудника

яблоки - 160 г, корень сельдерея - 160 г, майонез - 20 г, уксус, перец, соль по вкусу

соломкой, смешать и заправить майонезом и специями. Сверху посыпать рубленой зеленью укропа.

Салат охотничий из иван-чая

Салат охотничий из иван-чая

яйца - 4 шт., соус острый (томатный, любительский) - 80 г, соль по вкусу

острым соусом и украсить ломтиками вареного яйца.

Салат с календулой, огурцами и луком

Салат с календулой, огурцами и луком

корзинки календулы - 240 г, яйца - 4 шт., сметана 160 г,

специи, укроп, соль, перец по вкусу

Тщательно вымытые лук и календулу измельчить ножом, положить на тарелку, украсить ломтиками вареного яйца. В центре на салат положить сметану. Посолить, посыпать измельченным укропом.

Салат картофельный с календулой

Салат картофельный с календулой

корзинки календулы - 60 г; для 0,5 л салатной заправки: масло растительное - 350 г, уксус 3%-ный - 10 г, сахар - 20 г, перец молотый - 1 г, соль по вкусу

измельченным луком и календулой, полить салатной заправкой. Для приготовления салатной заправки все предназначенные для нее продукты надо смешать. Перелить заправку в бутылку и хранить в холодильнике.

Салат из крапивы

Салат из крапивы

петрушка - 80 г, орехи грецкие чищеные - 100 г, зелень, соль по вкусу

на 5 минут, откинуть на сито, измельчить ножом, положить в салатник, нарезать зеленый лук и соединить с крапивой. Толченые ядра грецких орехов развести в 0,25 стакана отвара крапивы, добавить уксус, перемешать и полученной смесью заправить крапиву в салатнике. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из медуницы с хреном

Салат из медуницы с хреном

100 г, укроп, соль по вкусу

перемешать, сверху положить тертый хрен и полить сметаной.

Салат из медуницы с редькой

Салат из медуницы с редькой

соль по вкусу

редькой, посолить, перемешать и заправить сметаной.

Салат из медуницы с острым томатным соусом

Салат из медуницы с острым томатным соусом

300 г, острый томатный соус - 120 г, соль по вкусу

нашинковать лук, нарезать картофель, посолить и перемешать. Сверху полить острым томатным соусом.

Салат из огуречной травы с сельдереем и луком

Салат из огуречной травы с сельдереем и луком

зеленый - 120 г, сметана - 80 г, яйца - 4 шт., соль, перец по вкусу

поперчить, сверху положить ломтики вареного яйца, залить сметаной.

Салат из огуречной травы и сладкого перца

Салат из огуречной травы и сладкого перца

консервированный - 200 г, капуста квашеная - 200 г, масло растительное - 30 г, соль по вкусу

с ломтиками консервированного перца, добавить капусту и заправить маслом.

Салат из первоцвета

Салат из первоцвета

зеленый - 100 г, сметана - 80 г, соль по вкусу

положить на ломтики вареной свеклы, посолить, заправить сметаной. Перед подачей на стол поставить на 10 минут в холодильник.

Салат из одуванчиков с яйцом

Салат из одуванчиков с яйцом

капуста квашеная - 200 г, яйца - 2 шт., сметана 80 г, соль по вкусу

измельчить, добавить квашеную капусту и измельченное вареное яйцо, посолить по вкусу и перемешать. Заправить сметаной.

Салат из сныти

Салат из сныти

сметана - 80 г, соль по вкусу

выдержать в нем 10 минут. Воду слить, листья измельчить, добавить тертый хрен и соль, перемешать и заправить сметаной.

Икра из спорыша

Икра из спорыша

репчатый - 40 г, уксус - 60 г, масло растительное 20 г, горчица готовая - 5 г, соль по вкусу

полуготовности, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, потушить, охладить и заправить растительным маслом, уксусом и горчицей.

Салат из тмина с капустой

Салат из тмина с капустой

квашеная - 30 г, масло растительное - 60 г

подготовленную капусту, заправить растительным маслом.

Салат морковный с тмином

Салат морковный с тмином

80 г, орехи толченые - 80 г, яблоки - 100 г, тмин 100 г

перемешать с сахарным песком, лимонным соком, толчеными орехами и тмином. Добавить натертое яблоко.

Салат из тыквы с тмином

Салат из тыквы с тмином

тмин - 100 г, масло растительное - 100 г, помидоры - 100 г, уксус, перец, зелень, соль по вкусу

количестве подсоленной воды. Огурцы нарезать кубиками, помидоры дольками, лук натереть. Все овощи перемешать, полить уксусом и маслом, добавить перец по вкусу и тмин.

Салат с тысячелистником

Салат с тысячелистником

тысячелистника - 120 г, масло растительное - 60 г, специи по вкусу

измельченный лук, молодые листья тысячелистника, выдержанные в кипятке 1 минуту, посолить, перемешать и заправить растительным маслом.

Салат из хрена, яиц и сметаны

Салат из хрена, яиц и сметаны

песок - 100 г, уксус, соль по вкусу

соединить с хреном, добавить сметану, сахарный песок, соль по вкусу и уксус. Перемешать.

Салат из чертополоха со щавелем

Салат из чертополоха со щавелем

репчатый - 80 г, картофель вареный - 150 г, яйца - 4 шт., сметана - 80 г, соль, специи по вкусу

подсоленной воде в течение 10 минут, измельчить ножом. Добавить измельченный щавель и нарезанный ломтиками картофель. Сбоку на тарелку положить кольца лука и измельченное вареное яйцо. Полить салат сметаной, посыпать мелко рубленным укропом, добавить соль и специи.

Салат из чертополоха с сыром

Салат из чертополоха с сыром

сметана - 100 г, или майонез, соль, специи по вкусу

течение 10 минут, измельчить ножом, посыпать тертым сыром и заправить сметаной или майонезом, добавить соль и специи.

Холодные закуски

Холодные закуски

подобранных и разложенных в небольших количествах на общем блюде различных изделий холодной кухни. При выборе компонентов необходимо иметь в виду, с одной стороны, их вкус - разнообразный и пикантный, - а с другой стороны, их комплектование на блюде - с определенным эстетическим чувством. Цвет избранных продуктов и форма, в которой они нарезаны (если они твердые) или выложены горкой (если мягкие), украшены розочками из майонеза, дольками помидоров, огурцов, маринованных грибов и т. д., должны быть такими, чтобы блюдо имело приятный вид.

ЯЙЦА КАК ЗАКУСКА

ЯЙЦА КАК ЗАКУСКА

Яйца, фаршированные крилем

Яйца, фаршированные крилем

топленое - 10 г, майонез - 30 г

соединить с пассерованным луком и припущенной мякотью криля. Массу растереть. Полученным фаршем заполнить половинки яиц. При подаче к столу полить майонезом и посыпать зеленью.

Яйца, фаршированные луком

Яйца, фаршированные луком

сметана - по 10 г, горчица, соль

растереть с мелко нарезанным пассерованным луком, сметаной, горчицей, солью. Массой наполнить половинки яиц. При подаче к столу украсить кольцами лука, полить сметаной.

Яйца, фаршированные ветчиной

Яйца, фаршированные ветчиной

майонез - 30 г, соль, перец черный молотый, зелень

Ветчину вместе с сыром и желтками пропустить через мясорубку. Добавив сметану, соль и перец, массу тщательно растереть. Полученным фаршем наполнить половинки белка, придавая им форму целого яйца. Уложить их фаршем кверху на плоскую тарелку, украсить ломтиками помидора или красного маринованного перца, зеленью и залить майонезом.

Яйца в остром соусе

Яйца в остром соусе

для соуса: желтки - 1/2 шт., горчица - 1/2 ч. ложки, масло растительное - 15 г, огурцы маринованные - 30 г, соль, салат зеленый, редис

горкой на тарелку. Приготовить соус: горчицу растереть с сырыми желтками и солью, постепенно добавляя масло; в массу ввести мелко нарезанные огурцы и рубленые белки (по желанию - и кислоту). Полученным соусом залить яйца. При подаче к столу украсить листьями салата и ломтиками редиса.

Яйца, фаршированные сельдью

Яйца, фаршированные сельдью

майонез - 10 г, зелень, томат-паста

растереть со взбитым маслом и пропущенной через мясорубку сельдью. Полученной массой наполнить половинки белков, придавая им форму целого яйца. Сверху сделать сетку из майонеза, положить букетик рубленой зелени и нанести мелкие точки из томата.

Яйца фаршированные "Аппетитные"

Яйца фаршированные "Аппетитные"

белый - 10 г, лук репчатый - 10 г, уксус, перец, зелень, соль

отделить желток. В жидкости от рыбных консервов замочить

хлеб. Яблоки очистить и удалить сердцевину. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку с луком и рыбой, заправить солью, перцем, уксусом и хорошо вымешать. Этой массой наполнить половинки белка, украсить зеленью.

Рубленые яйца с чесноком

Рубленые яйца с чесноком

зелень - 5 г, соль

растирают с солью и сметаной, добавляют квас, рубленый чеснок. Рубленые белки кладут в салатник, заливают растертыми желтками и посыпают зеленым укропом.

Яйца, фаршированные грибами со сложным соусом

Яйца, фаршированные грибами со сложным соусом

25 г, масло сливочное - 10 г, соус-майонез - 15 г, соус "Южный" - 5 г, сметана - 15 г, соль

ложкой вынимают желток. Лук мелко шинкуют и поджаривают до золотистого цвета. Сушеные грибы отваривают, рубят, поджаривают и соединяют с луком и рублеными желтками. Полученной начинкой заполняют белки. Подают яйца под сложным соусом, составленным из соуса "Южный", майонеза,

Яйца пашот по-английски

Яйца пашот по-английски

сливочное - 10 г

гренки помещают на порционную сковороду, яйцо посыпают тертым сыром и поливают слегка подогретым сливочным маслом; сковороду ставят на 2 минуты в жарочный шкаф при сильном огне. Подают гренки на блюде, поместив в центре пучок салата.

Яйца с майонезом и горчицей

Яйца с майонезом и горчицей

лук - 10 г, сельдерей - 15 г, майонез - 20 г, горчица - 5 г

нарезанные маслины, ветчину и сельдерей, мелко нашинкованный репчатый лук, перемешивают и заправляют майонезом, смешанным с горчицей. Смесь хорошо перемешивают. Подают к этой закуске подогретую булочку.

Яйца маринованные

Яйца маринованные

водка - 10 г, петрушка - 10 г, сахар - 20 г, укроп - 10 г, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль

холодную воду, очищают от скорлупы, накалывают в нескольких местах и снова варят 10-15 минут в воде с добавлением соевого соуса, водки, бадьяна, душистого перца, корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа. Яйца нарезают дольками и укладывают веером на тарелку.

Яйца "Философ"

Яйца "Философ"

5 г, перец молотый черный, соль

нарезают, припускают с маслом, перчат, выкладывают на сковороду, смазанную сливочным маслом, заливают яйцами и запекают в жарочном шкафу. На каждое готовое яйцо кладут медальончик мозга, а на него - кусочек гриба и в таком виде подают.

Яйца под зеленым майонезом

Яйца под зеленым майонезом

сливки - 10 г, майонез - 20 г, зелень петрушки

салат пропускают через мясорубку, растирают со сливками и смешивают с майонезом. Яйца кладут на блюдо, заливают майонезом и украшают зеленью.

Яйца по-средиземноморски

Яйца по-средиземноморски

петрушки - 5 г, майонез - 30 г, креветки - 5 г, соль, перец черный молотый

вынимают, мелко рубят с размоченной сушеной рыбой, солят, перчат по вкусу и полученной смесью фаршируют белки. Зелень петрушки пропускают через мясорубку и смешивают с майонезом. Полученный зеленый майонез выливают в блюдо и сверху укладывают фаршированные яйца. По краям блюдо украшают креветками или крабами.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ "СЫРНОСТИ"

Закуска оригинальная творожная

Закуска оригинальная творожная

30 г, чеснок, соль, перец молотый черный

нарезанным луком, чесноком, растертым с солью и перцем. Массу тщательно вымешать.

"Яйца" из творога

"Яйца" из творога

масло сливочное - 15 г, сыр - 10 г, зелень петрушки

измельчить на мясорубке, масло растереть. Продукты соединить и вымешать, добавив сметану. Чтобы масса была гуще, можно добавить тертый сыр. Ложкой сформировать изделия в виде яиц, обкатать их в смеси тертого сыра, рубленой зелени и уложить на блюдо. Украсить зеленью петрушки, помидорами, огурцами. Залить сметаной с горчицей, или соусом-хрен со сметаной, или майонезом.

Шарики сырные (по-французски)

Шарики сырные (по-французски)

петрушки, соль, перец, жир для фритюра

тертый сыр. Заправить солью и перцем. Сформировать небольшие шарики, запанировать их в муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть

их и откинуть на сито. Подать горячими, обильно посыпав зеленью.

Творог с томатом и зеленью

Творог с томатом и зеленью

томат-паста - 10 г, зелень

Массу хорошо вымешать. По желанию можно заправить сметаной.

Творог со сметаной, зеленым луком и редисом

Творог со сметаной, зеленым луком и редисом

зеленый - 10 г, редис - 5 г, соль

зеленый лук. Масса должна быть довольно густой. Из нее формуют небольшие котлеты и укладывают их на листья зеленого салата. Украшают ломтиками редиса.

Брынза со свеклой и чесноком

Брынза со свеклой и чесноком

20 г

Чеснок истолочь. В свеклу добавить сметану, чеснок, все перемешать, выложить в тарелку и посыпать натертой брынзой.

Брынза с рисом и сметаной

Брынза с рисом и сметаной

и откинуть на дуршлаг. Брынзу мелко натереть или размять, добавить остывший рис, сметану, все перемешать и выложить в тарелку горкой.

Брынза с маслом и орехами

Брынза с маслом и орехами

орехи - 30 г, масло сливочное - 25 г

твердом виде сливочное масло, перемешать, выложить в тарелку горкой, сверху посыпать молотыми орехами.

Брынза с маслом и чесноком

Брынза с маслом и чесноком

чеснок - 1 долька

выложить в тарелку горкой, полить сметаной и посыпать натертым в твердом виде сливочным маслом.

Брынза с маслом и яйцом

Брынза с маслом и яйцом

петрушки

намазать сливочным маслом, сверху положить кружочки яйца, украсить зеленью петрушки.

Сыр с яблоками и сметаной

Сыр с яблоками и сметаной

60 г

кожуры, семян и натертые яблоки, сметану, все перемешать, выложить в тарелку и украсить ломтиками яблока.

Сыр с орехами и сметаной

Сыр с орехами и сметаной

г

хорошо перемешать и выложить в тарелку, сверху посыпать молотыми орехами.

Сыр под майонезом

Сыр под майонезом

майонез - 50 г

порубить. Лук очистить, помыть, нашинковать. Сыр, яйца и лук соединить, добавить соль, черный молотый перец, майонез (3 ложки), все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и полить майонезом.

Сыр с рисом и майонезом

Сыр с рисом и майонезом

подсоленной воды и откинуть на дуршлаг. Сыр натереть соломкой, добавить остывший рис, майонез, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить ломтиками сыра.

Творожные шарики цветные

Творожные шарики цветные

сок свекольный - 20 г, чеснок - 1 долька, зелень петрушки, соль по вкусу

перемешать и разделить на три части. Орехи очистить, пропустить через мясорубку, перемешать с частью творога. Во вторую часть творога влить свекольный сок, перемешать, третью часть творога соединить с морковным соком, перемешать. Сформовать из творога разноцветные шарики, уложить их в тарелку вперемешку и украсить зеленью.

Закуска с сыром

Закуска с сыром

картофель - 80 г, анчоусы - 20 г, майонез - 25 г, горчица 10 г, перец молотый красный, соль

анчоусы измельчить. Все продукты соединить, добавить горошек и заправить смешанным с горчицей майонезом, посыпать петрушкой.

Салат "Новинка"

Салат "Новинка"

майонез - 20 г

смешать, заправить майонезом.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

гастрономических рыбных продуктов, можно использовать как самостоятельную холодную закуску или для приготовления бутербродов. Из массы, полученной при перемешивании сливочного масла с продуктами, входящими в рецептуру изделия,

формуют батон прямоугольной формы и охлаждают его. Перед непосредственной подачей на стол этот батон нарезают специальным ножом на порции.

Зеленое масло

Зеленое масло

лимон - 1 шт. или лимонная кислота - 2 г

холодной воде, обсушить и мелко изрубить ножом. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле (для остроты в масло можно добавить красный острый перец или соус "Южный"). Затем масло разделать, придав форму батона диаметром 3 см, весом 250-300 г. Разделанный батон положить в холодную воду со льдом и хранить в прохладном месте. При отпуске нарезать кружочками (толщиной примерно 0,5 см) весом 15-20 г. Это масло отпускается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях и другим блюдам.

Килечное масло

Килечное масло

масло положить протертые кильки и хорошо перемешать лопаткой, хранить в холодном месте. Масло подается к холодной закуске, к горячему отварному картофелю, используется для бутербродов.

Селедочное масло

Селедочное масло

30 г Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6-8 часов вымоченное филе протереть через сито. Размягченное сливочное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить лопаткой. Это масло можно приготовить также из молок сельди.

Масло сливочное - 680 г, сельдь - 250 г, сыр зеленый - 70 г

натертый зеленый сыр. Масло используется для холодных закусок, бутербродов и т. п.

Анчоусовое масло

Анчоусовое масло

5 шт., каперсы - 50 г, корнишоны - 50 г, красный горький перец - 0,2 г, уксус 3%-ный - 25 г

сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусовую смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить. Масло подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе и для оформления блюд.

Сардиновое масло

Сардиновое масло

шалот - 75 г, яблоки антоновские - 100 г, мускатный орех - 0,2 г

сливочном масле и охладить. Спассерованный лук и сардины протереть через сито. Протертую смесь положить в кастрюлю, добавить размягченное сливочное масло, натертые сырые яблоки, мускатный орех, соль и хорошо размешать лопаткой. Это масло используется для разных бутербродов, холодных закусок, а также подается к отварному картофелю.

Раковое масло

Раковое масло

томат-пюре - 100 г

слегка подсушить, добавить сливочное масло и небольшое количество томат-пюре для улучшения цвета, после чего растолочь в ступке. Полученную массу положить в сотейник и поджарить на плите при температуре 100-105 С до окраски жира в красноватожелтый цвет, затем налить горячую воду, дать массе закипеть, после чего отставить ее на край плиты на 25-30 минут и процедить. Когда всплывший на поверхность жир хорошо застынет, осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.

Масло с сыром "рокфор"

Масло с сыром "рокфор"

добавить протертый сыр рокфор или натертый зеленый сыр и хорошо взбить лопаткой. Масло используется для закусок, разных бутербродов, для оформления блюд и т. п.

Масло с горчицей

Масло с горчицей

горчица столовая - 100 г

горчицу и хорошо размешать лопаткой. Это масло используется для бутербродов, сандвичей, канапе и т. п.

Масло с трюфелями

Масло с трюфелями

масло сливочное - 200 г

масла, заправить пряностями по вкусу.

Чесночное масло

Чесночное масло

растолочь в ступке и, добавляя сливочное масло (250 г), протереть через сито.

Масло икорное

Масло икорное

масло сливочное - 250 г

протереть все через сито.

Миндальное масло

Миндальное масло

кипяченая - 0,5 ст. ложки

столовой ложки холодной воды; добавить 200 г сливочного масла; протереть через сито. Таким же образом можно приготовить масло из орехов и фисташек.

Масло селедочное с луком

Масло селедочное с луком

перец, сахар, молоко

репчатый лук пропускают через мясорубку вместе с сельдью.

Масло с рыбой горячего копчения

Масло с рыбой горячего копчения

петрушки - 20 г

мясорубку с зеленью петрушки, соединяют с размягченным сливочным маслом и взбивают до получения однородной пышной массы.

Масло креветочное

Масло креветочное

криля - 30 г, соль и специи по вкусу

дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, специями и тщательно вымешивают. Масляной смесью можно нафаршировать стручки сладкого перца. При подаче на стол стручки сладкого перца с маслом нарезают поперек кружочками.

Масло креветочное с пассерованным луком

Масло креветочное с пассерованным луком

сливочное - 100 г, мясо криля - 30 г, желтки - 2 шт., лук репчатый - 50 г

до готовности. Мясо криля, репчатый лук и желтки яиц дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно взбивают до получения пышной массы и охлаждают.

Масло креветочное с сыром

Масло креветочное с сыром

креветками, перемешивают, дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, взбивают и охлаждают.

Масло, взбитое с кальмарами

Масло, взбитое с кальмарами

укропа или петрушки - 20 г

через мясорубку, соединяют с размягченным маслом и взбивают.

Масло, взбитое с кальмарами и чесноком

Масло, взбитое с кальмарами и чесноком

тертый - 50 г, чеснок - 2/3 дольки

кальмаров соединяют с тертым сыром, толченным с солью чесноком, размягченным маслом и взбивают до получения однородной массы.

Масло с кальмарами, пассерованным луком и огурцами

Масло с кальмарами, пассерованным луком и огурцами

репчатый - 50 г, огурец соленый - 20 г

мясорубку. Соленый огурец очищают от кожицы, семян, мелко нарезают и отжимают сок. Репчатый лук мелко шинкуют и обжаривают на сливочном масле. Подготовленные продукты соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло с кальмарами и сладким маринованным перцем

Масло с кальмарами и сладким маринованным перцем

маринованный - 20 г, зелень петрушки - 20 г, соль и специи по вкусу

мясорубку. Перец мелко нарезают, соединяют с кальмарами, мелко нарезанной зеленью петрушки, размягченным маслом, специями, перемешивают до получения однородной массы и охлаждают.

Масло с кальмарами и маринованным репчатым луком

Масло с кальмарами и маринованным репчатым луком

лук репчатый (маринованный) - 20 г, зелень петрушки - 20 г

вместе с маринованным репчатым луком, соединяют с мелко нарезанной зеленью петрушки, сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло с морским гребешком и брынзой

Масло с морским гребешком и брынзой

гребешка - 30 г, брынза - 50 г, соль и специи по вкусу

и затем дважды пропускают через мясорубку вместе с отварным мясом морского гребешка. Полученную массу соединяют с размягченным маслом, перемешивают и охлаждают.

Масло с морским гребешком и сыром

Масло с морским гребешком и сыром

гребешка - 30 г, сыр твердый - 30 г, соль и специи по вкусу

мясорубку мясом гребешка, натертым на терке с мелкими отверстиями сыром, добавляют специи и охлаждают.

Масло с морской капустой и пассерованной морковью

Масло с морской капустой и пассерованной морковью

морковь - 20 г, зелень петрушки - 20 г

готовности и дважды пропускают через мясорубку вместе с отварной капустой и мелко нарезанной зеленью укропа (по желанию) или петрушки. Полученную массу соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло с морской капустой и творогом

Масло с морской капустой и творогом

творог - 50 г, соль и специи по вкусу

мясорубку морской капустой, взбитым маслом, специями, перемешивают и охлаждают.

Масло с морской капустой и сметаной

Масло с морской капустой и сметаной

сметана - 30 г

соединяют со взбитым маслом, сметаной, тщательно перемешивают и охлаждают.

Сырное масло

Сырное масло

голландский - 20 г, масло сливочное - 20 г

растереть, оформить и охладить. Рекомендуется при похудении, переломах костей, туберкулезе, детском питании.

Масло с томатом

Масло с томатом

массу тщательно вымешать.

Масло с хреном

Масло с хреном

тщательно вымешать.

БУТЕРБРОДЫ

БУТЕРБРОДЫ По-видимому, нет кулинарного изделия, более простого в приготовлении, чем бутерброд. Первоначально слово "бутерброд" означало всего-навсего "хлеб с маслом". Сегодня же разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла на хлеб кладут ломтики мяса, сыра, рыбы и пр., нередко в сочетании с различными масляными смесями, овощами и другими продуктами. Кроме того, бутерброды вкусная разнообразная закуска. На любом празднике или семейном торжестве хорошо украсить стол богатым разнообразием бутербродов и закусочных тортов. Различают бутерброды открытые, закрытые и закусочные (канапе). Если первые два предпочтительны при подаче к завтраку или ужину, в пути, то канапе, правильно оформленные и красиво поданные, являются принадлежностью праздничного и банкетного стола.

Б у т е р б р о д ы о т к р ы т ы е

Б у т е р б р о д ы о т к р ы т ы е представляют собой ломтик хлеба, на который уложены колбаса, сыр или мясо и т. п. Для них лучше всего использовать белый хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Ломтики нарезают толщиной 1-1,5 и длиной 10-12 см. Для бутербродов из нежирных продуктов нужно смазать хлеб сливочным маслом или сделать из масла лепесток и уложить его на краю или посредине. Для

бутербродов с вареной колбасой, жареной говядиной, телятиной масло можно смешать со столовой горчицей или соусом "Южный" (10-20 г на 100 г масла). Бутерброды с жирными продуктами (грудинкой, корейкой, шпиком) и продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе. Продукты нарезают тонко и аккуратно. Ломтики толстого батона колбасы укладывают по одному на бутерброд, а тонкого - по два-три. Ветчину, окорок, рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка на бутерброд, с бордюром из зеленого лука. Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины, шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а на свободных местах располагают дольки крутого яйца.

Бутерброды закрытые (сандвичи)

Бутерброды закрытые (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7-8, толщиной около 0,5 см. Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупного размера. На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло заправляют горчицей, хреном, соусом "Южный". На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.

Бутерброды закусочные (канапе)

Бутерброды закусочные (канапе) напоминают по внешнему виду мелкие пирожные; их длина или диаметр составляют 3,5-4,5 см. Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету. Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба. При оформлении канапе можно использовать шпажки с нанизанными на них кусочками продуктов. Можно приготовить закусочные бутерброды и на слойке. Для этого слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром не более 5 см и выпекают их. Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 34, длиной 12-15 см и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью; красиво уложив сверху продукты, полоски охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольничков, квадратиков, ромбиков и т. д. К разновидностям бутербродов относятся тартинки (горячие закуски на хлебе) и слоеные бутерброды, приготовление которых не сложно: мясные, рыбные и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб, а

слоеные бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 треугольника. Использование масляных смесей вместо чистого сливочного масла привносит во вкусовой "букет" бутерброда новые оттенки, обогащает его.

Бутерброд с колбасой или ветчиной

Бутерброд с колбасой или ветчиной

соленый - 40 г, майонез (горчица) - 10 г

в виде трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами, заправленными густым майонезом, украсить майонезом с горчицей. Сверху надеть кольцо из сладкого перца или лука. Трубочки положить на хлеб или блюдо.

Бутерброд с сардинами

Бутерброд с сардинами

сардины - 70 г, майонез - 20 г, 0,5 ст. ложки пюре шпината

кусочки сардин без костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 0,5 столовой ложки пюре шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без корки и зерен.

Бутерброд с телятиной, языком заливными

Бутерброд с телятиной, языком заливными

оформить яйцом, овощами и зеленью, после чего залить желе. Застывшее мясо или мясные продукты вырезать специальным ножом так, чтобы края получились гофрированными, и положить на хлеб.

Бутерброд с мясным ассорти

Бутерброд с мясным ассорти

50 г, зелень - 10 г Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей, мелко рубленым желе, а также зеленью.

Бутерброд с мясом цыпленка

Бутерброд с мясом цыпленка

пшеничный - 100 г, мясо цыпленка- 50 г, майонез - 50 г, маслины - 5 г, петрушка - 1 г

нарезать и смешать с соусом "майонез". Нарезать хлеб ломтиками любой формы и нанести на них не очень толстый слой приготовленной смеси. Каждый ломтик украсить половиной маслины, а вокруг сделать венчик из мелко нарезанной петрушки.

Бутерброды с "пикантной смесью"

Бутерброды с "пикантной смесью"

корнишоны - 15 г, сельдь (филе) - 20 г, картофель - 40 г, масло растительное - 10 г

через мясорубку. Если смесь окажется очень острой, смешать

ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно использовать колбасу. Приготовленную смесь намазать на ломтики хлеба или булочки, украсить зеленью.

Бутерброд с горячей начинкой

Бутерброд с горячей начинкой

мясо молотое - 30 г, томат-пюре - 10 г, сладкий перец 10 г, масло растительное - 10 г, черный перец, лук-порей для украшения.

остальные продукты в течение 5-6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. Затем на каждый ломтик положить одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать мелко нарезанным луком-пореем. Эти бутерброды подаются на закуску или как промежуточное блюдо с хорошо охлажденным напитком - пивом или белым столовым вином.

Бутерброд, запеченный по-итальянски

Бутерброд, запеченный по-итальянски

пшеничный - 100 г, масло сливочное - 10 г, рыба маринованная(филе) - 20 г, яичный желток (сырой) - 1 шт., томат-пюре - 10 г, брынза, тертый сыр - 10 г

(маринованные) - 25 г, сыр - 20 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 10 г, масло сливочное - 3 г, петрушка, молотый сладкий перец, соль, душистый перец

Ломтик хлеба (без корочки) слегка намазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 5-6 минут, посыпать натертым сыром, положить на зеленый салат и подавать с охлажденным белым вином или вермутом с содовой водой.

Ломтики хлеба (без корочки) намазать маслом. Рыбу накрошить и смешать с крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправить по вкусу красным перцем и душистым перцем, равномерно нанести ее на ломтики хлеба, а сверху положить по ломтику сыра. Подготовленные бутерброды поместить на смазанный маслом небольшой противень и запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 3-4 минут. Затем вынуть и посыпать мелко нарезанной петрушкой. Подавать с белым вином или вермутом с содовой водой.

Бутерброд, запеченный с мясом или колбасой

Бутерброд, запеченный с мясом или колбасой

сыр тертый - 25 г, грибы (маринованные) - 25 г, лук репчатый

- 20 г, масло сливочное- 20 г, черный перец, горчица, соль

каплями подсоленной воды и уложить на небольшой противень, смазанный маслом, смоченной стороной вниз. Мякиш одного ломтика, вместе с мясом и луком, пропустить через мясорубку. Прибавить нарезанные грибы, соль, черный перец и горчицу. Полученную смесь распределить поровну на каждый ломтик, затем намазать их взбитым яйцом, посыпать натертым сыром и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу до готовности. Подать горячими с темным пивом или красным вином и салатом по выбору (или соусом "Кетчуп"). Разновидность. Таким же способом можно приготовить запеченный бутерброд с мясом птицы, взятым из приготовленного уже блюда. К смеси надо прибавить немного жира.

Бутерброды горячие типа "тост"

Бутерброды горячие типа "тост"

сало - 100 г

двумя ломтиками положить начинку по выбору. Подготовленный бутерброд поместить в тостер (для поджаривания хлеба и бутербродов) или на решетку, или на нагретую конфорку электрической плиты и поджарить до подрумянивания. Эти бутерброды подают горячими с горячим напитком по выбору (бульоном в чашке, чаем, кофе, меланжем и пр.).

1) припущенную зелень, яйцо, грибы и лук; 2) сыр и кружочки помидоров; 3) майонез, кружочки колбасы, горчицу, помидоры; 4) копченую грудинку, лук, сыр, соус бешамель, горчицу; 5) тушеное или обжаренное молотое мясо с добавлением соуса; 6) филе копченой рыбы с майонезом, луком и помидорами.

Бутерброд "Пикантный"

Бутерброд "Пикантный"

яйцо - 1 шт., черный перец

со взбитым яйцом и толченым перцем. Намазать ломтики батона полученной массой, посыпать тертым сыром, запечь.

Бутерброды со скумбрией и орехами

Бутерброды со скумбрией и орехами

1/2 дольки, грецкие орехи - 20 г

размять и смешать с растертым чесноком. Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать бутерброды молотыми орехами.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

Бутерброды со скумбрией и лимоном

1/2 шт., масло сливочное - 20 г

Кусочки батона намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии, украсить

бутерброды тонкими кружочками лимона.

Бутерброды со шпротами

Бутерброды со шпротами

лимон - 1/2 шт.

лимонного сока. Полученной массой намазать ломтики батона, украсить бутерброды дольками лимона.

Бутерброды с сайрой и яблоками

Бутерброды с сайрой и яблоками

соку - 25 г, яблоки свежие - 10 г, масло сливочное - 10 г

очистить от кожуры и семян, измельчить вместе с ломтиками сайры. Полученной массой намазать хлеб с маслом.

Бутерброды с икрой минтая

Бутерброды с икрой минтая

лимон - 1/2 шт.

каждого из них сверху намазать икрой, рядом положить кружочки лимона.

Бутерброды с сельдью

Бутерброды с сельдью

лимон - 1/2 шт.

разрезать на восемь кусочков, выложить их в тарелку и полить лимонным соком. Через 15-20 минут подготовленные кусочки рыбы разложить на тонкие ломтики белого хлеба, украсить бутерброды дольками лимона.

Бутерброды с брынзой и редисом

Бутерброды с брынзой и редисом

10 г, редис- 20 г, лук репчатый - 10 г, маслины - 5 г, перец молотый красный

лук и мелко нарезанный редис. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, украсить маслинами и кусочками редиса.

Бутерброды острые

Бутерброды острые

чеснок - 15 г, огурец свежий - 25 г, масло растительное - 10 г

золотистой корочки. Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб, затем смазать майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.

Гренки по-английски

Гренки по-английски

пиво - 40 г, перец красный молотый - 3 г, горчица - 5 г, яйцо (желток) - 1/2 шт.

огне масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, добавить к остальным продуктам. Еще раз разогреть, не доводя до кипения. Полученную массу нанести на гренки и поставить их на несколько минут в жарочный шкаф.

Гренки с грибами

Гренки с грибами

репчатый - 20 г, мука пшеничная - 3 г, масло сливочное 10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1/4 шт., молоко - 50 г, сухари панировочные, перец, соль

1,5 см. Яйцо взбить венчиком, посолить, добавить молоко. Смочить в этой смеси ломтики, обжарить каждый с одной стороны и положить не обжаренной стороной на смазанный маслом лист. Грибы (свежие - очистить, сухие - замочить, консервированные - промыть) нарезать, обжарить в масле, добавить спасерованный в масле лук, сметану, перец, посыпать мукой, хорошо вымешать. Покрыть гренки фаршем, плотно прижать его к поверхности, посыпать сухарями и поставить в слабо нагретый жарочный шкаф, чтобы гренки хорошо пропеклись и зарумянились.

Гренки с яйцами и шпигом

Гренки с яйцами и шпигом

анчоусная - 30 г, яйца - 2 шт., шпик - 40 г, сыр - 40 г, петрушка

анчоусной пастой. Шпиг поджарить до хруста и поперчить; яйца сварить вкрутую и разрезать поперек. На подготовленный хлеб положить шпик, половинку яйца и ломтик сыра. Запекать в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится; гарнировать петрушкой.

Гренки с сосисками

Гренки с сосисками

майонез - 20 г

помидоры - на две половинки. Неподжаренную сторону хлеба смазать майонезом, уложить на нее две половинки сосиски, накрыть кружочками помидора и ломтиком сыра.

Канапе с курицей

Канапе с курицей

30 г, томат-паста - 30 г

бортики из масла. В середину кладут горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украшают букетиком зелени и томат-пастой в виде точек.

Канапе с мясом цыпленка

Канапе с мясом цыпленка

язык - 50 г, масло сливочное - 30 г, горчица - 20 г

Вокруг делают ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине кладут мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом или желе.

Канапе с анчоусами и яйцом

Канапе с анчоусами и яйцом

4 г, масло сливочное - 20 г, яйцо - 1 шт.

масла и с угла на угол (буквой х) - тонко нарезанные анчоусы. Промежутки заполняют рубленым яйцом и зеленью. По краям делают бордюр из масла.

Канапе с анчоусами по-испански

Канапе с анчоусами по-испански

30 г, перец сладкий и каперсы - 20 г, майонез - 20 г, маслины

Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы, печеные очищенные стручки красного сладкого перца и каперсы (также мелко нарезанные), прибавляют соус-майонез и снова перемешивают. Полученной смесью смазывают гренки, хорошо заглаживая поверхность. Украшают половинкой маслины, вокруг которой делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Канапе с анчоусами по-итальянски

Канапе с анчоусами по-итальянски

30 г, каперсы - 20 г, майонез - 10 г, маслины зеленые

наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы с каперсами и полученную смесь наносят на середину смазанных маслом гренок, вокруг украшают густым майонезом, выпускаемым из бумажной трубочки. Сверху кладут половину зеленой маслины.

Канапе из анчоусов "Медальон"

Канапе из анчоусов "Медальон"

анчоусов - 15 г, икра зернистая - 50 г, каперсы - 20 г

пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка делают ободок из зернистой икры, а посередине кладут каперс.

Канапе из анчоусов по-португальски

Канапе из анчоусов по-португальски

соус из анчоусов - 20 г, анчоусы - 20 г, каперсы - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень петрушки

соусом из анчоусов. Сверху накладывают филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в середину каперс, а вокруг филе делают ободок из крутого желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой.

Канапе с осетриной

Канапе с осетриной

сливочное - 30 г, хрен - 5 г, томат-паста - 15 г, майонез - 10 г

смазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томатпастой и на него кладут ломтик осетрины. По краям делают бордюр из того же масла, а осетрину покрывают майонезом в виде решетки, украшают листками зелени и кусочками маслин.

Канапе с раковыми шейками

Канапе с раковыми шейками

сливочное - 20 г, каперсы - 5 г,

смешанным с томат-пастой или майонезом. Накладывают разрезанные пополам раковые шейки, вынутые из сваренных раков. Посередине помещают цветочек из сливочного масла, а вокруг него каперсы. Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например...

Бутерброд с раками ("адмирал")

Бутерброд с раками ("адмирал")

сливочное - 20 г, масло анчоусное - 5 г, томат-паста - 5 г, каперсы

сваренных раков разрезают в длину пополам и накладывают на гренки (буквой х). Гарнируют маслинами и каперсами.

Канапе с судаком

Канапе с судаком

сливочное - 20 г, хрен - 15 г, томат-паста - 20 г, майонез - 20 г, зелень

сливочного масла с хреном и томатом. Филе судака мелко нарезают, заправляют майонезом и кладут сверху, посыпая измельченной зеленью

Канапе с семгой

Канапе с семгой

50 г, икра - 20 г, зелень

которого подгибают, украшают маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки.

Канапе с семгой, икрой и сельдью

Канапе с семгой, икрой и сельдью

80 г, икра - 20 г, сельдь (филе) - 20 г, хрен - 10 г, зелень

масла с хреном, накладывают узкие полоски (любой формы) семги, икры, сельди и зелени. Края украшают бордюром из того же масла.

Канапе с сельдью

Канапе с сельдью

(филе) - 30 г, яйца - 2 шт., каперсы - 20 г, зелень

маслом и подрумяненные на решетке, гарнируя с одной стороны протертым через сито крутым желтком, с другой протертым через сито белком. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. Середину украшают каперсом или кусочком зеленой маслины. Если сельдь сухая и филе трудно отделить, ее маринуют в растворе из 1/3 белого вина и 2/3 уксуса, в который нарезают кружочками морковь и репчатый лук, кладут лавровый лист и несколько горошин перца. Кусочки сельди заливают раствором, чтобы они были полностью покрыты, и варят 10 минут, после чего дают остыть в маринаде.

Канапе с филе сельди

Канапе с филе сельди

вочное - 30 г, картофель - 30 г, яблоки свежие - 20 г, майонез - 20 г

нарезают крупными полосками. Подготавливают картофель соломкой и поджаривают его во фритюре, смешивают с яблоками, также нарезанными крупной соломкой и приготовленной сельдью и все перемешивают с майонезом. Смесь наносят на поджаренный хлеб любой формы.

Канапе с маринованной сельдью

Канапе с маринованной сельдью

масло растительное - 25 г

смешивают с рублеными крутыми яйцами, добавляют 2 ложки готовой горчицы, немного растительного масла и мелко нарезанный зеленый салат. Все хорошо размешивают. Полученную массу намазывают на поджаренные ломтики хлеба.

Канапе с рубленой сельдью

Канапе с рубленой сельдью

свежие - 20 г

смешивают с маслом и протирают через сито. Затем лопаткой или ложкой хорошо выбивают. Для вкуса прибавляют мускатный орех или натертое яблоко. Приготовленную сельдь кладут на ломтики поджаренного хлеба.

Канапе с сардинами

Канапе с сардинами

10 г, лимон

кусочек сардины без костей, покрывают майонезом, смешанным с вареным протертым шпинатом или томатной пастой. Сверху украшают половинкой ломтика лимона без кожицы и зерен.

Канапе с молоками сельди и сельдью

Канапе с молоками сельди и сельдью

молоки - 10 г, желтки - 3 шт.

онезом, кладут вперемешку кусочки молок и тонкие ломтики

сельди. Украшают маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

Канапе с сельдью, яблоками и луком

Канапе с сельдью, яблоками и луком

яблоки свежие - 20 г

маслом, на середину кладут полоску сельди, по краям тонкие кусочки яблок. Украшают маслом и зеленым луком.

Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках

Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках

ное - 50 г, лимон - 1/3 шт.

хлеба вырезают по форме и размеру рыбы гренки, поджаривают их на масле, смазывают одну сторону анчоусным маслом и кладут жареную рыбу, которую гарнируют зеленью и ломтиками лимона.

Канапе с зернистой икрой

Канапе с зернистой икрой

вочное - 20 г, лимон - 1/2 шт.

яйца, по краю которого из масла делают борт высотой 5-6 мм, на середину яйца горкой кладут зернистую икру, края украшают 3-4 перышками зеленого лука.

Канапе с паюсной икрой

Канапе с паюсной икрой

ное - 25 г, лимон - 1/3 шт.

паюсной икры, середину которого украшают тонкий ломтик лимона (без кожицы), сливочное масло и листки зелени.

Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом

Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом

(филе) - 20 г, яйцо - 2 шт.

вдоль полосками паюсной икры, сельди, рублеными яичными белками и желтками. По краям посыпают рубленой зеленью. Затем полоски хлеба разрезают на прямоугольники, треугольники, ромбы и иные фигуры.

Канапе с кетовой икрой

Канапе с кетовой икрой

вочное - 30 г, каперсы

накладывают кружочек крутого яйца, в центре которого делают маленькую горку из кетовой икры. На нее выжимают немного лимонного сока и гарнируют кусочком каперса.

Канапе с консервированной печенью трески

Канапе с консервированной печенью трески

вочное - 30 г, томат-паста - 10 г, лимон - 1/2 шт., зелень

маслом с томат-пастой, по краям делают бортики, на середину ломтика накладывают тресковую консервированную печень, поливают несколькими каплями лимонного сока,

посыпают зеленью.

Канапе с сардинами или шпротами

Канапе с сардинами или шпротами

или шпроты - 50 г, яйцо - 1 шт., маслины . На гренки продолговатой формы, смазанные маслом, укладывают сардины или шпроты в длину, гарнируют с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой протертым белком. По краям посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Середину украшают каперсами или кусочками маслины.

Канапе с кильками

Канапе с кильками

ржаной - 100 г, килька - 50 г, яйца - 2 шт., огурец свежий - 30 г, майонез - 30 г

яйца, а на него - кружок огурца. Вокруг в виде кольца укладывают филе кильки. Середину бутерброда заполняют майонезом и украшают ягодкой брусники.

Канапе с крабами

Канапе с крабами

30 г, томат-паста - 20 г, майонез - 20 г, зелень

слоем сливочное масло красного цвета (с томат-пастой), по краю делают ободок из масла и посыпают зеленью. В середину гренка кладут мелко нарезанные крабы, заправленные майонезом.

Канапе с рыбными консервами

Канапе с рыбными консервами

анчоусное - 30 г, майонез - 20 г

маслом. Рыбные консервы слегка обсушивают, протирают через сито и заправляют по вкусу майонезом, а затем выкладывают в фасонные трубочки. Приготовленную массу выпускают на гренок мелкими шариками, располагая их в виде горки.

Канапе с сыром

Канапе с сыром

пшеничный - 100 г, сыр голландский - 50 г, масло сливочное - 30 г, томат-паста - 20 г

такой же формы и размера. В центр ломтика сыра из фасонной трубочки выпускают небольшую горку сливочного масла розового цвета (с томат-пастой) и посыпают тертым сыром.

Тартинки с ветчиной

Тартинки с ветчиной

30 г, зелень

хлеба и заправляют соусом из хрена, в холодном накладывают на ломтик хлеба, смазанный горчичным или томатным маслом, сверху посыпают зеленью.

Тартинки с жареной ветчиной, беконом

Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами

огурец свежий - 30 г

ломтиками, отдельно поджаривают яичницу-глазунью, посолив и поперчив по вкусу. На поджаренный хлеб кладут ветчину и яичницу, сверху кружочек огурца и посыпают зеленью.

Тартинки с жареной ветчиной и луком

Тартинки с жареной ветчиной и луком

горчица - 15 г

сторон на сковороде или в духовом шкафу на решетке до образования румяной корочки. Вареную ветчину (можно и колбасу) нарезают ломтиками (по величине хлеба), смазывают столовой горчицей, обжаривают с обеих сторон, кладут на хлеб. Сверху украшают поджаренным луком (или дольками помидоров) и посыпают мелко рубленной зеленью петрушки.

Тартинки с телячьими мозгами

Тартинки с телячьими мозгами

г

вынимают, остужают, очищают от мозговой пленки, нарезают ломтиками и накладывают на кусочки белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом. Сверху посыпают рубленым зеленым луком и помещают в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с мозгами по-английски

Тартинки с мозгами по-английски

30 г, сметана - 50 г, яйцо - 1 шт., сыр - 50 г

свиные мозги нарезают ломтиками. Гренки смазывают сливочным маслом, на каждую накладывают ломтик мозга, по вкусу солят, перчат, смазывают смесью из сметаны и яйца, посыпают сухарями и тертым сыром, ставят на 15-20 минут в духовой шкаф и подают на стол в горячем виде.

Тартинки с костным мозгом

Тартинки с костным мозгом

ное - 50 г, соус томатный - 50 г, зелень

заливают холодной подсоленной водой, ставят на огонь и доводят до кипения. Затем мозг оставляют в воде на 10-15 минут. Ржаной хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы, делают овальные углубления, поджаривают на масле. Затем кладут на них кусочки вареного костного мозга, поливают красным соусом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тартинки с говядиной

Тартинки с говядиной

30 г, хрен - 20 г

хлеб и заливают мясным соусом домашнего приготовления,

холодную - заправляют томатным соусом, хреном.

Тартинки со свининой

Тартинки со свининой

яблочное пюре - 30 г

заливают мясным соусом и яблочным пюре. Холодную накладывают на хлеб с яблочным пюре, маринованным огурцом и хреном.

Тартинки с жареной свининой и луком

Тартинки с жареной свининой и луком

томатный или соус "Южный" - 30 г, сало - 20 г, сухое белое вино - 30 г

тяпкой, солят, посыпают перцем и поджаривают на сковороде с салом, добавляют красный соус с вином, соус "Южный" и все хорошо проваривают. Свинину с соусом кладут на кусочки горячего поджаренного хлеба, украшают поджаренным луком и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Тартинки с вареной свиной грудинкой

Тартинки с вареной свиной грудинкой

грудинка - 70 г, свежие огурцы- 30 г, горчица - 10 г

бульоне. При подаче на стол ее нарезают кусочками, накладывают на ржаной хлеб. Грудинку намазывают горчицей, кладут сверху тонкий ломтик огурца, разрезанного вдоль.

Тартинки с бараниной

Тартинки с бараниной

майонез - 30 г

укладывают в горячем виде на хлеб и заливают овощным соусом, холодную - приправляют майонезом.

Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами

Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами

30 г, лук репчатый - 30 г, помидоры - 20 г, зелень

шашлык (солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешивают). Посуду закрывают крышкой и на 2-3 часа выносят в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Затем обжаривают на сковороде. Готовую баранину кладут на поджаренный хлеб, на нее кружок обжаренного помидора, мелко нарезанный лук и посыпают измельченной зеленью.

Тартинки с солониной

Тартинки с солониной

бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, горчичный соус - 30 г, огурцы маринованные - 30 г

бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, салат капустный - 30 г, сметана - 20 г

горчичным соусом и маринованным огурцом, холодную - с

капустным салатом и сметаной. Нарезать хлеб на порционные куски толщиной 1 см. Смазать сверху хлеб горчичным соусом. Нарезать солонину на порционные куски толщиной 5 мм. Уложить солонину на хлеб. Сверху положить кружки маринованных огурцов.

Тартинки с языком

Тартинки с языком

бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г, соус томатный - 30 г Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г, масло сливочное - 30 г, горчица - 20 г

жаренный хлеб и заливают томатным соусом или соусом из хрена. Язык в холодном виде накладывают на смазанный маслом хлеб, сверху покрывают горчицей или хреном.

Тартинки с горячими котлетами

Тартинки с горячими котлетами (из мяса)

салат зеленый - 30 г

заливают мясным соусом и укладывают на поджаренные ломтики хлеба.

Тартинки с котлетами, сыром и томатами

Тартинки с котлетами, сыром и томатами

мидоры - 20 г

котлетку, сверху украшают ломтиками помидоров, сыра и запекают в жарочном шкафу до расплавления сыра. Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

Тартинки с мясным фаршем

Тартинки с мясным фаршем

ный - 30 г, горчица - 20 г, хрен - 10 г, лук репчатый - 10 г, соус пряный - 10 г. соль, перец

горчицей, хреном, шинкованным луком, пряным соусом, солью, перцем. Ломтики хлеба поджаривают с одной стороны. На другую намазывают фарш и ставят в духовой шкаф на 6 минут.

Тартинки с сосисками, сыром и томатами

Тартинки с сосисками, сыром и томатами

три половинки сосисок, сверху украшают ломтиками томатов и сыра и запекают, пока сыр не начнет пузыриться. Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.

Тартинки с рубленым шницелем и луком

Тартинки с рубленым шницелем и луком

70 г, зелень

шницель, а сверху - поджаренный лук. При подаче посыпают мелко рубленной зеленью.

Тартинки из телятины с сыром

Тартинки из телятины с сыром

растопленным маслом, кладут на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф.

Тартинки с курицей в сырном соусе

Тартинки с курицей в сырном соусе

сыр - 30 г, горчица - 10 г, перец

по вкусу горчицу и пряный соус, ставят на маленький огонь и нагревают при помешивании, пока не расплавится сыр. На ломтики поджаренного хлеба накладывают кусочки курицы, заливают сырным соусом, посыпают красным перцем и ставят в духовой шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с паштетом из печени

Тартинки с паштетом из печени

50 г, сало копченое - 30 г, яйцо - 1 шт., зелень

мелкие куски, пропускают через мясорубку, смешивают с кусочками сливочного масла, добавляют ломтик булки, размоченной в молоке и отжатой, яйцо, пропущенное через мясорубку копченое сало. Паштет солят, заправляют специями, помещают в смазанную жиром форму с крышкой, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой, и варят 30-45 минут. Ломтики хлеба, смазанные маслом с горчицей, намазывают паштетом и посыпают зеленью, или куски поджаренного хлеба смазывают паштетом из печени и посыпают натертым сыром, сдабривают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

Тартинки с почками

Тартинки с почками

соус "Кетчуп" - 60 г, сыр - 50 г, зелень

добавляют соус "Кетчуп", мелко нарубленную зелень, все хорошо проваривают. Затем почки нарезают продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), накладывают на ломтики белого хлеба, смазанные с обеих сторон растопленным маслом, посыпают тертым сыром и ставят в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с сыром по-венгерски

Тартинки с сыром по-венгерски

каперсы

красным (сладким) перцем, прибавляют мелко нарезанные каперсы. Полученную смесь намазывают на тонкие ломтики батона и поджаривают в духовом шкафу. На стол подают горячими. Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброды с сыром на поджаренном хлебе повенгерски. Ломтики батона поджаривают, намазывают сливочным маслом, кладут на них полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпают красным перцем и ставят на короткое время в

духовой шкаф.

Тартинки с запеченным сыром

Тартинки с запеченным сыром

болгарский маринованный - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, уксус - 20 г, молоко сгущеное - 20 г, мука - 15 г, сахар - 10 г, соль, красный перец.

нованный болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретое сливочное масло или маргарин, сахар и муку. Все размешивают, добавляют уксус, сгущенное молоко без сахара и немного красного перца. Смесь взбивают и варят на пару до загустения. Затем намазывают на ломтики хлеба. По желанию бутерброды ставят на несколько минут в духовой шкаф.

Тартинки с сыром и пивом

Тартинки с сыром и пивом

помешивая, добавляют пиво, готовую горчицу. Гренки из белого пшеничного хлеба поджаривают как обычно, заливают их подготовленной смесью сыра и пива и посыпают красным перцем.

Тартинки с омлетом и зеленым луком

Тартинки с омлетом и зеленым луком

ное - 20 г, молоко - 20 г Мелко нарезанный зеленый лук, шпинат смешивают взбитыми предварительно яйцами, солят и жарят, как натуральный омлет. Омлет кладут на поджаренный хлеб и подают горячим.

Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски

Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски

или белый соус - 30 г, яйцо - 1 шт., мука

отваривают и рубят, отдельно обжаривают муку в масле и добавляют в шпинатный отвар, затем варят, пока соус не станет густым, как сметана. Соус смешивают со шпинатом и держат некоторое время на огне, следя за тем, чтобы шпинат не приставал ко дну. В шпинат заливают сметану или белый соус. Ломтики хлеба обжаривают в масле, яйца варят "в мешочек", очищают и кладут на каждый гренок по яйцу. На яйца выкладывают горячий шпинат.

Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной

Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной

перец болгарский - 30 г, яйцо - 1 шт., перец, соль

измельченную вареную ветчину, молоко, немного соли и перец смешивают. Эту смесь выливают на сковороду и поджаривают с обеих сторон. Затем кладут на поджаренный хлеб, намазанный маслом.

Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом

Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом

40 г, салат зеленый - 40 г, помидоры - 30 г

жаренные ломтики бекона или корейки, на верхний - тонкие ломтики свежих томатов и листики зеленого салата.

Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом

Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом

50 г, помидоры - 30 г, зеленый салат - 30 г

бутерброда кладут плавленый сыр, его покрывают ломтиками ветчины, на верхний слой бутерброда укладываются ломтики томатов и листочки зеленого салата.

Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

доры - 50 г, салат зеленый - 50 г

поджаренного бекона или корейки, на верхний - ломтики томатов и зеленого салата.

Бутерброды с курицей, беконом (колбасой), луком

Бутерброды с курицей, беконом (колбасой), луком и томатами

тый - 30 г, помидоры - 30 г

бекона или колбасы, на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами

Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом

доры - 30 г, салат зеленый - 30 г

жареный бекон, нарезанные кусочками, на верхний - ломтики томатов и листики зеленого салата.

Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами

Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами

майонез - 30 г, горчица -10 г, соль, перец

консервированную курятину (без костей) смешивают с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все охлаждают. На нижний слой накладывают куриный салат и жареный бекон, на верхний - ломтики томатов и салат.

Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом

Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом

зеленый - 20 г На нижний слой накладывают ломтики курицы или индейки и ломтики швейцарского сыра, на верхний - ломтики запеченной говядины и зеленый салат.

Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой

Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой

пуста - 20 г, сметана - 20 г, помидоры - 20 г . На нижний слой накладывают ломтики курицы и ломтики томатов, на верхний - ломтики языка, намазанные горчицей, и свежую капусту со сметаной.

Бутерброды с вяленым языком, томатами и яйцами

Бутерброды с вяленым языком, томатами и крутыми яйцами

доры - 30 г

язык, поджаренный бекон или ветчину, на верхний - крутые яйца и ломтики томатов.

Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами

Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом

60 г, помидоры - 30 г, салат зеленый - 20 г

или кильки, на верхний - тонкие ломтики томатов, зеленый салат.

Бутерброды с салатом из крабов, томатами

Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом

доры - 30 г, салат зеленый - 20 г

ломтики томатов, на верхний - салат из яиц и зеленый салат.

Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами

Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом

доры - 30 г, салат зеленый - 40 г

и кружочки крутых яиц, на верхний - ломтики томатов и зеленый салат.

Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой

Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой

капуста свежая - 30 г, сметана - 30 г, помидоры - 30 г

ветчины, на верхний - свежую капусту со сметаной и томаты.

Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и луком

Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком

репчатый - 20 г, помидоры - 30 г

сыром (швейцарским или другим), на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Канапе с анчоусами

Канапе с анчоусами

анчоусовое - 50 г, анчоусы - 200 г, каперсы - 40 г, майонез - 100 г, оливки - 9 г

и наносят на них слой анчоусного масла. Анчоусы и каперсы мелко рубят, смешивают и укладывают на середину кусочка хлеба. Украшают густым майонезом, который выпускают из кондитерского мешка. Сверху кладут оливки.

Греночки к супам-пюре

Греночки к супам-пюре

масло сливочное - 150 г, сыр пармезан - 100 г

сливочным маслом. Обвалять в нат˚ртом сыре (пармезан, голландский, швейцарский или другой), рассыпать на противень, поставить в духовку или печь, пока они не приобретут золотистый цвет.

Гренки с мясным фаршем и пармезаном

Гренки с мясным фаршем и пармезаном (рецепты из старинной поваренной книги)

луковицей, всыпать 2 ложки т°ртой булки, смешать, поджарить в ложке масла, добавить соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, размешать. Этим фаршем помазать нарезанную треугольником булку и посыпать 1/8 фунта сыра (рода голландского) - 50 г. Подрумянить на противне в духовке.

Тартинки с орешками

Тартинки с орешками

яйцеобразными кусочками, намазать сливочным маслом, осыпать 2 сортами сыра с ромом (голландским, зеленым) или тертой солониной, грецкими орехами и фисташками. Можно положить на них пластинки жареной телятины, языка, филеи курицы, дичи, сухой колбасы.

СЛОЖНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска английского типа

Закуска английского типа

кочешка цветной капусты (соленые), 8 маринованных грибов, сало - 100 г, мясо копченое (или печеное) - 100 г, 4 сваренных вкрутую яйца, 4-8 кусочков острого сыра (рокфор) или брынзы, 1 ст. ложка горчицы, 2 ч. л. томатного пюре, 1 ч. л. сахара, 4 ст. ложки растительного масла, черный перец

крупными кубиками, а цветную капусту разобрать на мелкие кочешки. Продукты смешать и заправить заливкой, приготовленной из томата-пюре, разведенного водой (2 ст. л.), горчицы, сахара, черного перца, растительного масла, соли по вкусу. Оставить на 2-3 часа. Мясо и сало мелко нарезать, смешать и поперчить. Овощную смесь выложить в середину каждой тарелочки и украсить надробленным мясом, кусочками сыра (брынзы) и дольками сваренного вкрутую яйца.

Закуска венгерского типа

Закуска венгерского типа

стручок сладкого перца, 8 кусочков полукопченой или другого вида колбасы, 1 головка лука, 1-2 ст. л. растительного масла, 1-2 ч. л. уксуса, 2-3 ст. л. майонеза, 2-3 ст. л. томата-пюре ("лютеница"), соль

положить 1 ст. ложку майонеза, а сверху вымытые и смоченные в салатной заливке листья зеленого салата и мелко нарезанный зеленый лук. В середину поместить очищенный от семян красный перец ("камба" - вид перца красного или зеленого цвета, круглой формы, с дольчатой поверхностью), наполненный смесью из майонеза и томата-пюре ("лютеница"). Вокруг уложить кусочки колбасы и половинки яиц. Перед подачей на стол яйца

залить той же смесью, что и перец.

Закуска овощная

Закуска овощная

зеленого салата, 2 стебля чеснока, 2 крупных твердых помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г рассольной брынзы (овечьей), 10 маслин, соль, растительное масло, уксус, петрушка; для заливки - 1 стакан отцеженного кислого молока, 1 сырое яйцо, несколько ядер грецких орехов, 1 ст.л. растительного масла, соль, укроп

Для супа: 2 связки кореньев, 1 средней величины кочан цветной капусты, 1/2 банки консервированного зеленого горошка (5-6 ст. ложек), 2 головки репчатого лука, 50 г рассольной брынзы, сыр - 50 г, 3 ст. ложки растительного масла, 4 сваренных вкрутую яйца, лимонный сок, горчица, тмин, соль, несколько капель уксуса

Закуска овощная - Первый вариант

Первый вариант Кислое молоко взбить с остальными компонентами для заливки. Перец очистить от семян, посолить с внутренней стороны. Через 10 минут наполнить заливкой. Помидоры нарезать через наиболее широкую часть. Ложечкой вынуть мякоть, отцедить, посолить и заполнить смесью из нарезанных кубиками и сваренных вкрутую яиц, надробленной брынзы и измельченных ядер орехов. Зеленый салат нарезать соломкой и заправить салатным маринадом из уксуса, растительного масла, соли, добавить мелко нарезанный чеснок и посыпать петрушкой. Продукты разделить на порции и посыпать нарезанными маслинами.

Закуска щвощная - Второй вариант

Второй вариант Мелко нарезанные коренья для супа припустить в небольшом количестве растительного масла, добавив 1-2 ст. ложки воды и щепотку соли. Отцедить и к соку прибавить несколько капель уксуса и столько подсоленной воды, чтобы можно было сварить капусту. Горошек отцедить и смешать с тушеными кореньями для супа. Смесь заправить растительным маслом, лимонным соком и солью. Цветную капусту разобрать на кочешки, посыпать тмином и маринадом из растительного масла, горчицы и лимонного сока, яйцо нарезать кружочками или дольками. Продукты выложить на широкое плоское блюдо. В середине сделать горку из картофельного салата, вокруг уложить в виде венка тушеные овощи и горошек. Вокруг (вторым венком) выложить разобранные кочешки цветной капусты и четвертинки яйца поочередно. Закуска раскладывается на порции во время принятия пищи.

а) к указанной комбинации прибавить дольки сарделек или

другого вида вареной колбасы. При распределении на порции продукты выложить на подсоленные и подкисленные 2-3 каплями лимонного сока салатные листья, полив сверху 1 ст. ложкой майонеза; б) вместо цветной капусты можно уложить черепицеобразно венком дольки помидоров, посыпанных укропом, петрушкой и репчатым луком, подсоленных и сбрызнутых растительным маслом; в) вместо венка цветной капусты - венок из спаржи, посыпанной поджаренными в масле толчеными сухарями и петрушкой.

Закуска в тарталетках и волованах

Закуска в тарталетках и волованах

тесто - 500 г, 1 ст.ложка. паюсной или красной икры на выбор, 1 ст.л. печеночного паштета, 1 ст.л. пасты, приготовленной из брынзы;

заполнить указанными продуктами. Для каждой порции по 3 различных вида подобных выпеченных изделий. Для гарнирования - маслины, мелкая рыба, помидоры, сваренные вкрутую яйца, лимон. По желанию можно залить разведенным майонезом. Украсить дольками красных помидоров или кислых огурцов, яйца и кусочком лимона.

Закуска морская

Закуска морская

картофеля, 2 соленых огурца, 3-4 помидора, 1 печеная красная свекла, 1 головка репчатого лука, 3-4 сваренных вкрутую яйца, 6 ст.л. майонеза, 12-16 маслин, 3-4 ст. ложки растительного масла, петрушка, черный перец, лимон, уксус, соль

кубиками. Смешать с луком, нарезанным соломкой, солеными огурцами, нарезанными кубиками, и петрушкой. Залить маринадом, приготовленным из уксуса, растительного масла и соли. Выложить смесь горкой в середине блюда, а сверху радиально от ее центра, украшенного маслинами, разложить филе анчоусов. Около картофельного салата сделать венок из сваренной в немного подсоленной и подкисленной 1 чайной ложкой уксуса воде рыбы, очищенной от костей и смешанной с майонезом. Свеклу нарезать ломтиками, положить на 20 минут в маринад, приготовленный из уксуса, соли и нескольких капель растительного масла, около рыбы уложить поочередно ломтики свеклы, дольки помидоров и яиц. Маслины разложить между филе анчоусов, а лимон, разрезанный на 4 части, - вокруг него.

Закуска комбинированная

Закуска комбинированная

майонеза, 3-4 стручка маринованного перца ("камба"), 2-3 соленых огурца, тонко нарезанное печеное мясо, 100 г полукопченой колбасы, 1 сарделька, 2 соленые моркови,

маринованные грибы, зеленый салат, 1 головка лука, сыр и брынза, 3-4 сваренных вкрутую яйца, растительное масло, лимонный сок, черный перец, соль

Закуска комбинированная - Первый вариант

Первый вариант 4 половинки фаршированных яиц, 4 небольших кислых огурца в соусе из горчицы, 4 филе анчоусов, 8-10 маринованных грибов, 2 ст. л. майонеза, растительного масла, 1 лимон. На каждую порционную тарелочку положить по половинке фаршированного яйца, 1 нарезанный кружочками соленый огурец, сбрызнутый несколькими каплями растительного масла, 1 филе анчоусов. Грибы нарезать, смешать с майонезом, разделить на равные порции и выложить к остальным продуктам. Положить по 1/4 лимона. Разновидность: вместо анчоусов можно использовать консервированную мелкую рыбу.

Закуска комбинированная - Второй вариант

Второй вариант Сваренный и нарезанный кубиками картофель смешать с майонезом, мелко нарезанными огурцами, нашинкованным луком, черным перцем и солью. Смешать и оформить горку в середине широкого плоского блюда. Сверху положить очищенный от семян перец, наполненный нарезанными кубиками сыром и брынзой. Вокруг разложить в виде венка печеное мясо, яйца, полукопченую колбасу, сардельки, нарезанные тонкими ломтиками. Закуску украсить грибами, кружочками моркови, дольками перца, листьями зеленого салата. Разделить на порции во время приема пищи.

Фаршированные помидоры

Фаршированные помидоры Первый вариант

мытого в соленой воде, 4 помидора, 5-6 маринованных грибов, 1/2 головки репчатого лука, листья зеленого салата, 2-3 ломтика копченой грудинки или ветчины, черный перец, соль

осторожно вынуть мякоть, посолить и повернуть для сцеживания сока. Лук нарезать соломкой, грибы дольками, копченую грудинку (ветчину) кубиками. Смешать с рисом и нарезанной петрушкой, сбрызнуть лимонным соком, поперчить, посолить. Помидоры наполнить полученной смесью и выложить на листья салата, сбрызнуть лимонным соком, посолить и полить растительным маслом.

Рис - 200 г, ветчина - 200 г, 2 средних и 4 крупных твердых помидора, 1 стручок желтого перца, 4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. мелко нарезанных маринованных грибов или зерен капри, 1 зеленый салат, 2 лимона, 4 ст.л. растительного масла, лук, петрушка, черный перец, соль

Отцедить через дуршлаг и остудить. Нарезать мелко ветчину, очищенный от семян перец, 2 средних размеров помидора и

зеленый салат. Отрезать в виде крышечек верхнюю часть помидоров и ложечкой вынуть мякоть. Посолить изнутри и сбрызнуть 2-3 каплями лимонного сока. Приготовить маринад из растительного масла, лимонного сока, сока из помидоров, черного перца и соли и все продукты смешать. Крупные помидоры наполнить частью смеси. Остальную часть смеси положить на дно тарелки, сверху выложить фаршированные помидоры. Посыпать сверху мелко нарезанной и смешанной с луком и солью петрушкой.

сырой красный перец для фарширования. Вместо консервированного зеленого горошка можно использовать мелко нарезанную печень, красную свеклу или сваренную морковь, нарезанную небольшими кубиками и смешанную с изюмом. Залить разведенным основным майонезом, подкисленным лимонным соком.

Помидоры, фаршированные тушеными грибами

Помидоры, фаршированные тушеными грибами

чатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 5-6 горошин черного перца, 1/2 лаврового листа, 3-4 дольки чеснока, молотый черный перец, петрушка, листья салата, маслины, соль

мякоть вынуть ложечкой, посолить и перевернуть для отцеживания сока. Грибы сварить (около 20 минут в немного подсоленной и подкисленной уксусом воде вместе с горошинами черного перца и лавровым листом). Лук нарезать соломкой и тушить в растительном масле с добавлением соли и 2-3 ст. ложки грибного отвара. Прибавить сваренные и мелко нарезанные грибы и заправить по вкусу растертым с солью чесноком, черным перцем и мелко нарезанной петрушкой. Помидоры начинить и уложить на листья салата, сбрызнутые салатным маринадом из растительного масла, уксуса (лимонного сока) и соли. Вокруг помидоров выложить маслины.

цедить, мелко нарезать и смешать с луком и мелко нарезанной петрушкой. Смесь посыпать черным перцем, полить растительным маслом, сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока, хорошо размешать и начинить подготовленные помидоры (как описано выше).

Фаршированный перец

Фаршированный перец

салат или салат-латук, 1 свежий огурец, 2 помидора, 1-2 стручка острого перца, 1 средней величины морковь, 1 стакан отцеженного кислого молока, 2 ст. ложки толченых орехов, 2-3 сваренных вкрутую яйца, 1/4 стакана растительного масла, несколько маринованных грибов, небольшой кусочек брынзы,

несколько маслин без косточек, петрушка, укроп, чеснок, лимон, соль

намазать изнутри маринадом из лимонного сока или уксуса, растительного масла и толченого со щепоткой соли чеснока. Оставить на 10 минут. Морковь и помидоры натереть на терке, огурцы нарезать кубиками, салат и маринованные грибы соломкой, острый перец измельчить. Приготовленные овощи смешать, полить маринадом и начинить ими перец. Приготовить заливку из кислого молока, растительного масла, растертых желтков яиц, орехов, укропа и соли по вкусу. В середину блюда поместить мятый перец, в который налить заливку (служит в качестве соусника). Около этого перца уложить фаршированные стручки перца. Между ними поверх нарубленных и подсоленных белков положить по 1-2 маслины и посыпать петрушкой и брынзой.

Рулеты из ветчины

Рулеты из ветчины

1 кусочек сельдерея, 1 морковь, 1 стручок зеленого перца, 1 стакан майонеза, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, лимонный сок, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки, листья зеленого салата для гарнирования, соль

несколько минут, прибавить рис, хорошо размешать и залить 2,5 стаканами горячей воды. Посолить и поставить на слабом огне до впитывания воды и набухания. Отдельно в растительном масле потушить мелко нарезанные сельдерей, морковь и перец. Как только овощи размякнут, смешать с рисом и остудить. Прибавить майонез, разведенный небольшим количеством лимонного сока, и посыпать зеленью петрушки. Начинку выложить на ломтики ветчины и завернуть их в виде рулетов. Подаются на зеленых листьях салата, посоленных и сбрызнутых несколькими каплями лимонного сока.

Закуска из помидоров и вареных яиц с начинкой

Закуска из помидоров и вареных яиц с начинкой

творог - 150 г, 1 головка лука, тмин, растительное масло, 1 пучок петрушки, лимонный сок, соль

ложечкой вынуть мякоть. Внутреннюю часть посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. В помидоры положить по 1 яйцу, верх которых отрезать и осторожно вынуть желток ложечкой. Растертые желтки смешать с творогом и тмином и снова заполнить яйца. Верхушки поместить обратно. На дно плоской тарелки выложить в виде ложа мелко нарезанные лук и зелень петрушки, смешанные с натертым пятым помидором и мякотью выдолбленных помидоров, солью и растительным маслом. В каждое ложе поместить фаршированные помидоры.

Закуска подается с кусочками брынзы или сыра.

Закуска из печеного или тушеного птичьего мяса

Закуска из печеного или тушеного птичьего мяса

маринованных грибов, 4 ст. ложки майонеза, 2 крупных помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, несколько маслин, очищенных от косточек, лимонный сок, соль

онезом. Помидоры разрезать через середину и очистить от семян. Изнутри посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. Наполнить помидоры мясной смесью и украсить нарезанными кубиками крутых яиц и маслинами. Подается с салатом в зависимости от сезона на выбор.

Закуска из вареной рыбы (филе)

Закуска из вареной рыбы (филе) Филе мерлузы - 400 г, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, 45 ст. л.майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 крупных твердых помидора, петрушка, растительное масло, уксус, соль Рыбное филе сварить в небольшом количестве воды с крупно нарезанным луком и несколькими каплями уксуса (на слабом огне в течение 15 минут). После охлаждения рыбу вынуть из бульона, отцедить и нарезать крупными кусочками. Смешать с майонезом и оставить на 10 минут. Помидоры разрезать через середину, выдолбить ложечкой мякоть, посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. Половинки помидоров наполнить рыбной смесью. Украсить блюдо мелко нарезанным и посоленным луком, сбрызнув несколькими каплями лимонного сока и растительного, лучше оливкового, масла, и дольками сваренных вкрутую яиц.

Крокеты "Алекс" из печени

Крокеты "Алекс" из печени

сваренных и размятых до пюре картофелины, 1 ломтик сухого белого хлеба (середина), 1 яйцо, черный перец, соль; для панирования - мука, 1 яйцо, толченые сухари, жир для жарения (растительное масло)

(без соли), после чего вместе с копченой грудинкой пропустить через мясорубку. Прибавить картофель, хлеб, смоченный в воде и отжатый, соль, черный перец и яйцо. Смесь хорошо вымесить и из нее оформить крокеты. Обвалять в муке, яйце, толченых сухарях и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Подаются холодными с салатом, заправленным майонезом, дольками помидоров, солеными огурцами.

Баклажаны по-украински

Баклажаны по-украински Баклажаны - 60 г, помидоры - 50 г, лук репчатый - 20 г, перец болгарский сладкий - 15 г, масло растительное - 20 г, соус "Южный" - 20 г, бульон - 50 г, чеснок - 1

г, перец молотый, соль Баклажаны и помидоры очистить от кожицы и нарезать кружочками, лук - полукольцами, перец - соломкой. Подготовленные овощи обжарить на масле, залить соусом "Южный" с добавлением бульона, заправить чесноком, молотым перцем, солью и тушить 15-20 минут.

Тюльпаны из помидоров

Тюльпаны из помидоров

30 г, чеснок - 15 г, зелень - 5 г, салат зеленый

сердцевину. Творог взбить со сметаной или молоком, соединить с мякотью помидора, заправить чесноком и мелко нарезанной зеленью. Помидоры наполнить фаршем и выложить на листья салата.

Закуска "Аппетитная"

Закуска "Аппетитная"

репчатый - 5 г, чеснок - 1 г, майонез - 20 г, сыр пошехонский - 5 г, масло растительное- 15 г, петрушка (зелень) 3 г, соль

семена и часть мякоти наполнить фаршем. Для этого удаленную сердцевину мелко нарезать и обжарить, очищенные от кожицы баклажаны вымочить 30 минут в соленой воде, отжать, нарезать кубиками и обжарить до золотистого цвета. Лук мелко порубить и спассеровать, чеснок измельчить. Все смешать и заправить частью майонеза. Фаршированные помидоры уложить на смазанный жиром противень, залить оставшимся майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в жарочном шкафу 2-3 минуты. К столу подать, оформив зеленью.

Икра овощная

Икра овощная

чанная - по 30 г, лук репчатый и зеленый, томат-пюре - по 20 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, перец молотый, зелень, соль

кружочками) испечь в жарочном шкафу, с баклажанов снять кожицу. Баклажаны и кабачки мелко порубить, лук, морковь, капусту мелко нарезать и обжарить с маслом и томатом-пюре, а затем смешать с кабачками и баклажанами. Потушить 1015 минут, заправить уксусом, солью, перцем и охладить. К столу подать, украсив зеленым луком и зеленью.

КАРТОФЕЛЬНОЕ МНОГООБРАЗИЕ

Картофельные котлеты

Картофельные котлеты

вочное - 40 г, соль, мука или сухари - 40 г

масло сливочное - 40 г, отвар грибной - 300 г, лук - 50 г, соль, специи

добавляют взбитые яйца, соль, подогретое масло, тщательно вымешивают, разделывают на котлеты и обваливают в муке или

молотых сухарях. Жарят в разогретом масле. Поливают грибным соусом.

и выдерживают 2 часа. После этого при слабом кипении варят 50 минут. Затем вынимают грибы, промывают, режут, а отвар процеживают. Лук репчатый нарезают и, помешивая, пассеруют до золотистого цвета. Снимают с огня, помешивая, вливают тонкой струей горячий грибной отвар и хорошо размешивают. Полученную массу процеживают, сливают в кастрюлю и, помешивая, варят при слабом кипении 10 минут. Затем добавляют нарезанные грибы, пассерованный лук, перец, лавровый лист, соль и варят еще 10 минут.

Рулет картофельный с яйцом

Рулет картофельный с яйцом

сметана - 100 г, соль по вкусу

тщательно толкут, добавляют 1 сырое яйцо, масло, сметану, массу хорошо взбивают. На смазанный маслом противень ровным слоем наносят половину пюре, на него кладут 4 очищенных крутых яйца, покрывают их остальным пюре, формуют рулет, сверху наносят рисунок из пюре, поверхность смазывают желтком. Рулет ставят в духовом шкафу, запекают до слегка золотистого цвета. Подают рулет горячим, украсив зеленью и цветком из яйца. Отдельно подают сметану.

Драники (картофельные оладьи) Kar_old.gif Kar_ol_1.gif Драники (картофельные оладьи)

сметана - 200 г.

муку, соль, перемешивают. Ложкой выкладывают массу на сильно разогретую сковороду в растопленный жир и обжаривают драники с обеих сторон до образования золотистой корочки. К драникам можно подать густую сметану.

Картофельные палочки с сыром

Картофельные палочки с сыром

жир - 60 г, соль

водой так, чтобы картофель был покрыт на 10-15 см, на медленном огне доводят до кипения и варят на среднем огне 7-10 минут. Затем картофель нарезают длинными палочками диаметром 3-4 мм, обсушивают их, смазывают яйцом, посыпают сыром, вновь обсушивают, после чего обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки. Готовые палочки кладут на блюдо или сухарницу, посыпают крупной солью, подают к пиву.

Запеканка с мясом i13.gif i13_1.gif Запеканка с мясом

сметана - 100 г, соль Для фарша: говядина - 100 г, лук - 80 г, сливочное масло - 20 г, соль, черный молотый перец.

толкут, добавляют 1-2 сырых яйца, масло, сметану, соль, все перемешивают, хорошо взбивают. Полученное пюре ровным

слоем кладут на смазанный противень или сковороду, кладут слой мясного фарша из отварного мяса, пропущенного через мясорубку и смешанного с обжаренным луком, солью и перцем. Поверх мясного фарша наносят рисунок из пюре. Запекают в духовом шкафу в течение 10-15 минут до слегка золотистого цвета. Подают запеканку горячей с соусом, сметаной, солеными огурцами, квашеной капустой, свежими овощами, зеленью.

Картофель, шпигованный салом

Картофель, шпигованный салом

глубокое отверстие, в которое вставляют кусочки шпика. Клубни обжаривают на сковороде. После образования румяной корочки солят, доводят до готовности в духовом шкафу. При подаче посыпают зеленью.

Картофель фаршированный Kar_fa.gif Kar_fa_1.gif Картофель фаршированный

сметана - 100 г, яйцо - 1 шт., петрушка или укроп, молоко или мясной бульон - 0,04 л

кожуры. После этого срезают верхнюю часть клубней. Вынимают ложкой часть мякоти, наполняют картошку фаршем, кладут в низкую посуду, заливают сметаной, посыпают сухарями и запекают в духовом шкафу. Для фарша используют мякоть картофеля, часть которой (примерно 0,75 всего количества) протирают через сито. Затем добавляют в массу сырой желток, мелко нарезанную зелень петрушки и соль. Все это тщательно размешивают, прибавляя постепенно горячее молоко или мясной бульон. В фарш можно добавить вареное мясо или ветчину, нарезанную на мелкие кубики. Мясо или птицу можно заменить кусочками селедки, очищенной от кожи и костей.

Крокеты картофельные

Крокеты картофельные

сухари - 15 г, яйцо 1/2 шт., соль

желтки. Массу вымешать и разделать в виде шариков. Запанировать их в муке, смочить во взбитом белке, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Вынуть шумовкой и уложить на подогретую тарелку. Отдельно подать соус томатный или грибной. Если крокеты используются в качестве гарнира, шарики должны быть мельче.

Оладьи картофельные olad.gif olag_1.gif Оладьи картофельные

яйцо - 1/2 шт., масло сливочное - 25 г, сметана - 40 г, соль

соединить с мукой. Влив дрожжи, разведенные теплым молоком, массу вымешать и поставить в теплое место. Когда объем ее увеличится, добавить соль и яйца. Через 1,5-2 часа, когда брожение закончится, разделать оладьи, обжарить их и подать с маслом или сметаной.

дрожжей: натертый картофель отжать, массу заварить кипящим молоком, вымешать, добавив яйца, соль и сразу же жарить.

Картофель, фаршированный грибами

Картофель, фаршированный грибами

цо - 1/4 шт., лук репчатый - 15 г, масло сливочное - 25 г, сухари молотые - 15 г, соль, зелень

воде до полуготовности. Ножом или выемкой сделать углубления и заполнить их грибным фаршем. Залить грибным бульоном и тушить до готовности. При подаче к столу сверху положить кусочек масла и посыпать рубленой зеленью.

Картофель, запеченный в фольге

Картофель, запеченный в фольге

мята, укроп, петрушка - 100 г, масло сливочное - 100 г, сметана - 100 г

несколько слоев фольги (или пергамента) вместе с мятой, укропом, охлажденным маслом. Пакет положить на противень и выдержать в жарочном шкафу около получаса. Запеченный таким образом картофель имеет приятный запах. Крупные клубни следует разрезать. Подать со сметаной.

Картофель, запеченный с творогом

Картофель, запеченный с творогом

сметана - 15 г, соль

уложить на смазанную жиром сковороду вместе с творогом. Сбрызнуть растопленным маслом, залить сметаной и запечь в жарочном шкафу.

Баюка картофельная с творогом

Баюка картофельная с творогом

5 г, мука и масло сливочное - по 15 г, сухари - 10 г, сметана - 20 г, соль

Добавив растертый с желтком и сахаром творог, масло, пассерованную муку и соль, массу вымешать, затем осторожно ввести взбитые белки. Массу выложить в сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, и запечь. Подать к столу с маслом и сметаной.

Картофель печеный фаршированный Kar_fa1.gif Kar_fa_2.gif Картофель печеный фаршированный

(желток) - 1 шт., сметана - 30 г, соль, перец

испечь в жарочном шкафу. Срезав верхушки картофеля, вынуть большую часть мякоти и протереть. Добавив масло, тертый сыр, сырые желтки, сметану, соль и перец, массу вымешать. Полученным фаршем заполнить картофелины, сбрызнуть их маслом, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

Картофель, фаршированный сельдью и грибами

Картофель, фаршированный сельдью и грибами

укроп; для фарша: сельдь - 30 г, грибы сушеные - 10 г, лук репчатый - 15 г, масло сливочное или растительное и сметана - по 10 г, перец

Середину выскоблить и углубление заполнить фаршем. Затем картофелины плотно поставить в сотейник, накрыв каждую отрезанной верхушкой и кусочком масла. Влив немного бульона и сметану, запечь в жарочном шкафу. При подаче к столу посыпать рубленым укропом. Для фарша: сельдь вымочить и, удалив кости, изрубить; грибы отварить, мелко нарезать и поджарить; приготовить картофельное пюре; лук спассеровать. Продукты соединить и вымешать со сметаной и перцем. Картофель можно также фаршировать отварным мясом или отварными грибами.

Зразы картофельные

Зразы картофельные

ное - по 15 г; для фарша: лук репчатый - 40 г, грибы сушеные и маргарин сливочный - по 10 г, сметана - 20 г, соль

протереть горячим и вымешать с яйцами. Массу разделать на круглые лепешки. На середину уложить грибной фарш. Края защипать, придавая изделиям овальную форму. Запанировать в сухарях или муке и обжарить. Подать к столу со сметаной, маслом или соусом (томатным, грибным, сметанным). Зразы можно также зафаршировать рублеными крутыми яйцами или тушеной морковью с пассерованным луком.

Грибы, запеченные с картофелем

Грибы, запеченные с картофелем

маргарин столовый - 20 г, картофель - 150 г, соус - 100 г, сыр - 10 г, сухари молотые - 5 г, соль

сметанным или молочным соусом и выложить на середину сковороды. Вокруг уложить отварной картофель. Залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и сухарями, сбрызнуть жиром и запечь.

Картофель с сырным соусом Kar_v_mn.gif Kar_v_m1.gif Картофель с сырным соусом

масло - 40 г, молоко - 250 г, сливки - 100 г, лимонный сок (4 ст.л.) - 80 г, черный перец - 2,5 г, лук репчатый - 50 г, соль по вкусу

и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее. Сварить картофель "в мундире", очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом.

Сырные шарики с картофелем

Сырные шарики с картофелем

яйца - 4 шт., сыр (любой) - 300 г, соль, перец по вкусу

перец. Из хорошо вымешанной массы оформить шарики, обвалять в сухарях и зажарить в кипящем жире.

Картофельные котлеты с брынзой

Картофельные котлеты с брынзой

зелень петрушки - 12 г, растительное масло - 80 г, перец, соль по вкусу.

холодным натереть на терке. Рис отварить не до полной готовности, смешать с картофелем. Добавить натертую брынзу, яйца, осторожно перемешать (рекомендуется положить также мелко нарезанную зелень петрушки и, при желании, черный перец). Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в муке и окунуть во взбитое яйцо. Жарить на растительном масле.

Кнели картофельные с брынзой

Кнели картофельные с брынзой

300 г, сливочное масло - 100 г, соль по вкусу

положить на доску, посыпанную мукой, охладить. Всыпать муку, добавить яйцо, соль и замесить с картофелем тесто. Картофельное тесто разделить на три части, сформовать из них валики диаметром 3 см, разрезать каждый валик на небольшие кружочки и положить ложечкой на каждый кусочек тертую брынзу. Кружки с брынзой защипать по краям, придав им форму шариков. Шарики опустить в кастрюлю с кипящей водой и кипятить, закрыв кастрюлю крышкой, до готовности. Вынуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

Картофель отварной с орехами

Картофель отварной с орехами

орехи - 100 г, чеснок - 2 дольки, кинза - 10 г, уксус 3%-ный (1 ст. л.) 20 г, стручок болгарского перца - 50 г, зелень укропа - 15 г, соль по вкусу.

очистить и нарезать кубиками. Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы истолочь с солью. Добавить по вкусу уксус и нашинкованный репчатый лук, перемешать с нарезанным кубиками картофелем. Подать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Сырники из картофеля и творога

Сырники из картофеля и творога

шт., мука - 50 г, топленое масло - 40 г, сметана - 100 г.

мясорубку, добавить творог, сырые яйца, соль, муку, все хорошо перемешать и снова пропустить через мясорубку. Полученную массу разделать на сырники и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими со

сметаной.

Картофель "Идеал"

Картофель "Идеал"

ошпаривают и обжаривают в масле до полуготовности. Добавляют грибы, нарезанные так же, тщательно перемешивают, выкладывают в форму и запекают в жарочном шкафу до готовности. Осторожно выкладывают в столовую посуду и подают.

Картофель с черносливом

Картофель с черносливом

молоко - 100 г, чернослив - 100 г, сахар-песок - 10 г

растереть с яйцами и соединить с картофелем. Добавить молоко, соль, сахар, муку и сделать не слишком крутое тесто. Раскатать его, нарезать лепешки стаканом и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив. Сделать пирожки, смазать сырым яйцом и обжарить на сковороде. Подавая, посыпать сахаром.

РЫБНЫЕ РАДОСТИ

Карп, фаршированный по-украински

Карп, фаршированный по-украински

гарин - 25 г, морковь, сельдерей - 100 г, соль, перец по вкусу

хребет и реберные кости, а также внутренности. Мясо отделить от кожи. Окорок и мясо карпа измельчить ножом и заправить пассерованным луком, специями по вкусу. Готовым фаршем наполнить кожу карпа, затем завернуть в марлю, положить в сотейник, добавить коренья, залить рыбным бульоном. Варить до готовности около часа. Готовый карп подается как холодная закуска с хреном, но можно подать и в горячем виде.

Карп в ореховом соусе

Карп в ореховом соусе

морковь - 50 г, лук репчатый - 100 г, петрушка (корень)50 г, соль, уксус, перец, зелень по вкусу. Для соуса: орехи грецкие - 150 г, хлеб пшеничный - 50 г, чеснок - 1/2 дольки, масло растительное - 100 г

хвост и плавники, промыть в воде, снять филе, нарезать на куски, уложить в сотейник. Добавить морковь, петрушку, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, немного воды и варить на слабом огне до полной готовности. Готовую рыбу охладить в бульоне, затем переложить в тарелку и залить соусом из орехов и чеснока. Соус готовят так: грецкие орехи очистить от скорлупы, шелухи и растереть в ступке. Мякиш белого хлеба намочить в рыбном бульоне, отжать и протереть через сито. Затем орехи, протертый хлеб и тертый чеснок положить в керамическую

посуду и взбивать ложкой, вливая понемногу растительное масло. Когда масса станет пышной, как крем, добавить немного соли, лимонного сока или лимонной кислоты. Все хорошо перемешать. Готового карпа уложить в тарелку, залить соусом, сверху положить ломтик лимона, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Фаршированная треска

Фаршированная треска

лук репчатый - 50 г, чеснок - 3 дольки, яйца - 2 шт., масло сливочное - 50 г.

хлеб пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить яйца и размягченное сливочное масло, хорошо взбить. Массу разделать на небольшие колбаски и, завернув каждую в пергаментную бумагу, отварить. Охлажденные колбаски нарезать кружочками, украсить сеткой из майонеза (выпускать из бумажного кулечка).

Салака маринованная

Салака маринованная

мука - 20 г, масло растительное - 50 г, маринад - 400 г

репчатый - по 25 г, уксус - 200 г, сахар - 25 г, соль - 10 г, лавровый лист, перец горошком

хвостовой плавник. Промытую рыбу погрузить в соляной раствор (150 г соли на 1 л воды при соотношении салаки к рассолу 1:1), через 8-10 минут обсушить полотенцем, запанировать в муке и обжарить. Охлажденную жареную рыбу уложить в стеклянную посуду, залить холодным маринадом, положить легкий гнет и выдержать в холодном помещении 1,5-2 дня. Подавать салаку с винегретом или картофельным салатом, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Для приготовления маринада коренья и лук очистить, нарезать соломкой, сложить в сковороду или кастрюлю и слегка притушить, добавив столовую ложку растительного масла. Затем положить пряности, влить воду или рыбный бульон и прокипятить 10-15 минут. После этого влить уксус, заправить сахаром и солью.

Икра под маринадом

Икра под маринадом

вый - 300 г, зелень - 30 г.

она ядовита) хорошо промыть, поджарить в духовом шкафу до готовности и охладить. После этого икру положить в фарфоровую или керамическую посуду, залить маринадом (см. "Салака маринованная") и выдержать на холоде 3-5 часов. Подавая к столу, икру положить в салатницу, залить маринадом и посыпать измельченной зеленью петрушки, укропа или зеленым луком.

Устрицы пикантные

Устрицы

перед подачей на стол вскрыть раковины специальным ножом, отнять мелкую створку, оставив устрицу на глубокой створке, которую тотчас же опустить в холодную подсоленную воду (лучше со льдом), промыть и уложить на блюдо, дно которого устлать ровным слоем мелко наколотого льда и застелить салфеткой. К устрицам следует подать лимон, разрезанный на 2-3 части, или лимонный сок.

Икра из сельди

Икра из сельди

паста - 3 г, масло растительное и лук репчатый - по 15 г, уксус - 1 г, перец, зелень

сварить рассыпчатую манную кашу. Заправить ее прожаренным томатом, мелко нарезанным луком, уксусом и перцем, соединить с сельдью. Массу вымешать и оформить зеленью.

Сельдь рубленая

Сельдь рубленая

локо - по 20 г, лук репчатый - 12 г, масло растительное 10 г, уксус - 5 г, яйцо 1/4 шт., зелень

замоченный в молоке и отжатый хлеб, сырой или пассерованный лук два-три раза пропустить через мясорубку. Массу заправить маслом или уксусом, тщательно перемешать и сформовать в виде целой рыбы. Украсить рубленым яйцом, укропом, ломтиками яблок.

Рыба в маринаде

Рыба в маринаде

над - 75 г, лук зеленый - 10 г, маслины, соль, перец

порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Оставшуюся рыбу выложить в неокисляющуюся посуду, залить маринадом из овощей с томатом и поставить на холод. При подаче к столу оформить маслинами и зеленым луком.

Филе рыбное маринованное по-бразильски

Филе рыбное маринованное по-бразильски

растительное - 20 г, томат-паста - 3 г, сахар - 5 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль; лук репчатый - 40 г, масло сливочное - 5 г, миндаль . Рыбу нарезать ломтиками и припустить в подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный маринад положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8-10 часов рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и

слегка обжаренным на сливочном масле миндалем.

Сельдь в маринаде

Сельдь в маринаде

уксус - 6 г, лук репчатый - 15 г, морковь - 10 г, сахар 3 г, специи

залить холодным маринадом, маслом и выдержать на холоде в течение суток. Маринад приготовить так: уксус развести водой (1:1); добавив сырой лук, отварную морковь, лавровый лист, душистый перец, корицу и сахар, прокипятить. Подать под маринадом.

Сазан заливной фаршированный

Сазан заливной фаршированный

ковь - 30 г, перец молотый черный - 2 г, лук репчатый 20 г, масло сливочное - 10 г, грибы и молоко - по 40 г, яйцо - 1/2 шт., хлеб пшеничный - 50 г, крупа манная - 10 г, лист лавровый, соль; для желе: желатин - 3 г, бульон - 100 г, яйцо (белки) - 1/2 шт., лимон - 15 г, для соуса: свекла 75 г, хрен - 10 г, майонез - 40 г, сахар-песок - 10 г, соль

и хребтовой части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем нарезать кругляшками толщиной 2-3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для фарширования. Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон. Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить, поперчить и потушить. Мякоть сазана, вымоченный в молоке хлеб, тушеные грибы с луком пропустить через мясорубку. Яйца смешать с бульоном (10 г), хорошо взбить и соединить с измельченной массой. Добавить манную крупу, заправить солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы, фарш заровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить на слабом огне 20-30 минут. Затем остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Закуска "Олимпийская"

Закуска "Олимпийская"

сладкий - 10 г, лимон - 3 г, желатин - 1 г, горошек зеленый консервированный - 5 г, зелень - 2 г, желтковый крем - 5 г, майонез - 10 г, огурец свежий - 10 г, перец, соль Желтковый крем: масло сливочное - 400 г, желтки 3 шт., лимон- 40 г, уксус - 10 г

мясорубке. Для приготовления ланспига предварительно замоченный желатин смешать с майонезом. Все тщательно вымешать, посолить, сформировать в виде колбасок и охладить.

Нарезать на порционные куски и оформить из кондитерского мешка желтковым кремом, маслинами, сладким перцем, зеленью, лимоном, огурцом.

Сыр рыбный

Сыр рыбный

ное - 20 г, орех мускатный, лимон, зелень, перец черный молотый, соль

дважды пропустить через мясорубку с паштетной решеткой. Масло хорошо взбить, смешать с тертым сыром и ввести в рыбную массу. Заправить солью, перцем, мускатным орехом (можно добавить 10 г мадеры) и взбить. Если масса покажется густой, добавить немного бульона, в котором рыба припускалась. Придать изделию нужную форму, охладить и нарезать на порции. Украсить зеленью и лимоном.

Ассорти рыбное

Ассорти рыбное

копчения - 40 г, сардины или шпроты - 35 г, корюшка в масле - 35 г, икра зернистая или паюсная - 20 г, огурцы и помидоры свежие - по 40 г, перец стручковый сладкий маринованный - 60 г, маслины и масло сливочное - по 10 г, лимон - 20 г, яйцо 1/2 шт.

блюдо. Гарнировать дольками вареных яиц, огурцов, помидоров. Чтобы гарнир не закрывал основные продукты, его можно уложить "букетами" (набор из овощей, политых салатной заправкой). Перед подачей к столу украсить блюдо зеленью.

Сельдь с творогом

Сельдь с творогом

сливочное - 20 г, орехи - 10 г, молоко - 15 г, перец черный молотый, зелень

Затем пропустить через мясорубку с луком, добавить протертый творог, перец, толченые орехи, растопленное масло, хорошо размешать и украсить зеленью.

Камбала, тушенная с зеленью и лимоном

Камбала, тушенная с зеленью и лимоном

и петрушки - 10 г, лимон - 1/5 шт., зеленый лук - 25 г, растительное масло - 20 г, помидоры - 100 г, салат 10 г, соль

зелени покрыть дно сотейника, сверху положить нарезанную кусочками камбалу и покрыть ее оставшейся зеленью и кружочками лимона. Приготовить соус: рубленый зеленый лук обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, нашинкованный салат, соль; смесь проварить. Залить камбалу соусом и тушить в духовом шкафу до готовности. Подавать к столу в холодном виде.

Осетрина холодная с хреном

Осетрина холодная с хреном

кореньями в подсоленной воде с уксусом. Остудить в том же бульоне. Зачистив от хрящей, нарезать мякоть тонкими кусочками и уложить на блюдо. Подавать к столу с хреном и различными овощами.

Пудинг рыбный в желе

Пудинг рыбный в желе

растительное масло - 10 г, яйцо - 1 шт., лимон - 10 г, огурцы - 10 г, зелень петрушки - 5 г, бульон - 60 г, желатин - 3 г, соль

смазанную маслом, и довести на пару до готовности. Пудинг охладить, украсить ломтиками лимона и огурцов, зеленью и залить рыбным бульоном с разведенным в нем желатином.

Рыба в остром маринаде

Рыба в остром маринаде

сахар, соль, лимонная кислота, растительное масло - 10 г, зеленый лук - 15 г, зелень петрушки - 5 г

положить в салатник и покрыть кольцами лука. Приготовить маринад: спелые помидоры протереть через сито и заправить сахаром, солью, лимонной кислотой, растительным маслом. Рыбу залить маринадом, посыпать рубленым зеленым луком и зеленью, охладить.

Закуска из крабов

Закуска из крабов

40 г, салат - 10 г, соль, соус провансаль - 20 г, крабы - 50 г

нарезать тонкими ломтиками и смешать с шинкованным салатом. Посолить, заправить соусом провансаль и соком от крабов. Уложить горкой в салатник, украсить крабами, кусочками яйца и огурца.

Севрюга под соусом провансаль

Севрюга под соусом провансаль

лук - 10 г, соль, соус провансаль - 20 г, севрюга - 75 г, яйцо 1/3 шт., салат - 5 г, зелень петрушки - 5 г

нарезать мелкими кубиками, зеленый лук посечь, половину продуктов смешать, посолить, заправить соусом провансаль, выложить горкой в салатник. В центре положить целым куском отварную рыбу, украсить букетиками оставшихся овощей, ломтиками яиц, листьями салата, зеленью. Перед подачей полить рыбу соусом провансаль.

Студень из судака

Студень из судака

рушки - 4 г, салат - 10 г, корнишоны - 20 г, бульон 100 г, желатин - 3 г, соль

порцию и отварить в подсоленной воде. Залить дно формочки бульоном, в котором растворен желатин, и охладить. На желе положить ломтики лимона, крутого яйца и зелень. Вторично

влить бульон и охладить. Положить кусочки рыбы, влить оставшийся бульон и охладить в третий раз. Перед подачей формочку погрузить в горячую воду, выложить студень на блюдо и украсить бордюром из листьев салата и корнишонов.

Щука фаршированная

Щука фаршированная

сливочное масло- 10 г, яйцо 1/10 шт., соль, перец, свекла 10 г, морковь - 15 г

брюшко, вымыть и нарезать поперек. Из каждого куска вырезать мякоть, не повреждая кожу. Мякоть, пассерованный лук, белый хлеб, размоченный в воде, пропустить два-три раза через мясорубку; массу соединить со сливочным маслом, сырым яйцом, солью, перцем и хорошо выбить. Заполнить фаршем кусочки рыбы, уложить их в кастрюлю, переложив кружочками свеклы, моркови, репчатого лука. Добавить лавровый лист, соль и залить рыбным бульоном или водой. Варить под крышкой на слабом огне 2-2,5 часа. Готовую рыбу охладить, не снимая крышку, разрезать на порции, полить растопленным сливочным маслом или томатным соусом, украсить зеленью.

Щука фаршированная

Щука фаршированная заливная

молоко - 25 г, яйцо - 1/10 шт., растительное масло - 5 г, лавровый лист, коренья, лимон, зелень, бульон - 100 г, желатин - 3 г , соль, перец, сахар

снять ее чулком, перерубив хребет у хвоста. Затем выпотрошить, филе снять и дважды пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом, размоченным в молоке, пассерованным луком. Фарш взбить с сырым яйцом, солью, перцем, сахаром, растительным маслом и наполнить им кожу. Залить рыбу холодной водой, добавить соль, лавровый лист, лук, коренья и сварить на слабом огне. Охладить, нарезать на порции, украсив каждую лимоном, яйцами, звездочками из моркови, зеленью и залить рыбным бульоном с разведенным в нем желатином.

Треска по-английски

Треска по-английски

ное - 20 г , лимон - 1/2 шт., уксус - 5 г, зелень петрушки

добавив туда уксус, вынимают, обсушивают, укладывают на салфетку и украшают отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подают растопленное сливочное масло.

Филе из щуки по-английски

Филе из щуки по-английски

20 г, соус с каперсами - 60 г, перец черный молотый

солят, посыпают черным молотым перцем, панируют в муке,

смачивают растопленным сливочным или оливковым маслом, еще раз панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом противни, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. Гарнир - отварной картофель. Отдельно подают соус с каперсами.

Рыба по-египетски

Рыба по-египетски

хи - 25 г, изюм - 15 г, помидоры - 100 г, перец молотый красный, соль

перцем, кладут в сотейник, заливают растительным маслом и жарят в жарочном шкафу при умеренной температуре, время от времени поливая маслом. Орехи и изюм слегка обжаривают в масле, добавляют томаты и тушат, пока томаты не распарятся. Протирают через сито и проваривают до загустения массы. Перед подачей рыбу, уложенную на блюде, заливают полученным соусом.

Сельдь по-бельгийски

Сельдь по-бельгийски

зелень укропа, петрушки - 10 г, соль, перец черный молотый.

сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат и обжаривают с обеих сторон. Затем со стороны спины делают надрезы и начиняют мелко рубленным укропом, петрушкой, смешанными с маслом. Подают с рассыпчатым рисом.

Угорь на вертеле

Угорь на вертеле

льон - 100 г, масло растительное - 10 г, мука - 5 г, зелень, соль, перец черный молотый.

длиной по 2 см каждая. Огурцы очищают, разрезают пополам, освобождают от семян, делят также на кусочки длиной 2 см и заливают горячим бульоном. Чередуя, насаживают на вертел кусочки угря и огурца, солят, перчат, обкатывают в муке и зажаривают в сильно разогретом жире. Подают с картофелем (соломкой) и маслом, растертым с зеленью.

Рыба по-бельгийски

Рыба по-бельгийски

зелень - 5 г, сухари - 20 г, соль, перец черный молотый.

сливочным маслом алюминиевой кастрюли, поверх сельдерея - нарезанную на куски рыбу (угорь, карп, щука), залить водой так, чтобы она только покрывала рыбу, приправить солью, перцем, сливочным маслом, добавить пучок зелени, довести до кипения и варить при медленном кипении до готовности. Затем вынуть зелень, бульон сгустить толчеными сухарями до консистенции не очень густого соуса. Подают очень горячим с черным хлебом и сливочным маслом.

Рыба по-мельничьи

Рыба по-мельничьи

рушки - 5 г, сок лимонный - 3 г, масло сливочное - 5 г; для соуса: бульон рыбный - 20 г, вино белое натуральное - 20 г, масло сливочное - 10 г, зелень петрушки - 3 г, сок лимонный

тарелку и гарнируют мелким отварным картофелем, который заливают соусом, приготовленным так: сливочное масло разогревают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, сок лимона, белое натуральное вино и рыбный бульон. Рыбу подают, обильно посыпав зеленью петрушки, сбрызнув лимонным соком и полив растопленным сливочным маслом.

Осетрина по-рыбачьи

Осетрина по-рыбачьи

10 г, мука - 5 г, помидоры - 40 г, грибы - 50 г, чеснок 2 г, зелень петрушки - 5 г, лист лавровый - 0,02 г, перец черный горошком - 0,5 г, соль

на растительном масле репчатый лук, добавляют муку, прожаривают все вместе и прибавляют измельченные на терке помидоры, нарезанные полосками отварные свежие или сухие грибы; все солят и перемешивают. Рыбу кладут в глубокую сковороду или сотейник; добавляют растертый чеснок, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, заливают соусом и запекают в умеренно нагретом жарочном шкафу до 30 минут.

Карп заливной по-венгерски

Карп заливной по-венгерски

30 г, помидоры - 40 г, белок яйца - 1/5 шт., яйца - 1/5 шт., салат зеленый, перец красный молотый, соль

хвоста, икры или молоков, лука, сладкого перца и помидоров с добавлением специй варят бульон. Отваривают в нем порционные куски карпа: бульон процеживают и осветляют взбитым белком. Приготавливают ланспиг. Куски рыбы выкладывают на блюдо, украшают кусочками крутого яйца, зеленым перцем, салатом, кусочками помидоров и заливают остывающим ланспигом.

Филе судака по-венгерски

Филе судака по-венгерски

репчатый - 50 г, мука - 5 г, перец красный, соль

нарезают на порционные куски. В кастрюле на сливочном масле слегка пассеруют лук и посыпают его красным перцем, кладут головы, плавники и хвосты, кости и кожу, заливают подсоленной водой и варят в течение 20-25 минут концентрированный бульон, потом добавляют сметану, снова кипятят и вводят белую мучную пассеровку. Приготовленный соус процеживают. Филе судака припускают в подсоленной воде до

готовности, укладывают на тарелку и заливают соусом. Летом блюдо можно украсить ломтиками зеленого перца. На гарнир подают отварной картофель или клецки.

Филе сома по-индийски

Филе сома по-индийски

30 г, морковь- 15 г, сельдерей - 15 г, лук репчатый - 10 г, зелень петрушки и укропа - 20 г, рис - 50 г, мука - 5 г, порошок "карри" - 5 г

с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавляют немного сливочного масла и ароматической зелени, заливают вином, рыбным бульоном и припускают. Готовую рыбу вынимают. Муку пассеруют в масле, добавляют порошок "карри" и вводят в сок, в котором припускалась рыба. Готовый соус тщательно протирают, заправляют сливочным маслом и процеживают через мелкое сито. Припущенную рыбу укладывают на рис, приготовленный поиндийски, заливают соусом, посыпаютмелко нашинкованной зеленью петрушки.

Рыба по-бенгальски

Рыба по-бенгальски

лимонный - 5 г, куркума или порошок "карри" - 1,5 г, перец красный сладкий молотый - 5 г, перец черный молотый 0,5 г, тмин - 0,5 г, соль

и обсушивают, слегка затирают порошком "карри" или куркумой, заливают пахтой, прогревают и ставят в теплое место на 30-40 минут. Затем рыбу кладут в сотейник, сбрызгивают лимонным соком, заливают водой, посыпают тмином, красным и черным перцем, солят и тушат в течение 10 - 15 минут. На порционное блюдо выкладывают рыбу, поливают соусом, полученным при тушении, и сливочным маслом. Гарнир отварной рис, натуральные или отварные овощи.

Пикша запеченная

Пикша запеченная

ная - 150 г, масло сливочное - 50 г, яйцо - 1 шт., перец молотый черный, соль

припущенной пикши (или морского окуня), сливочное масло и хорошо перемешивают. Массу укладывают на смазанный маслом противень, на кусочки рыбы помещают дольки крутых яиц, посыпают солью и перцем. Полив растопленным сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу так, чтобы на поверхности образовалась ровная румяная корочка. К блюду подают томатный соус.

Филе палтуса с грибами

Филе палтуса с грибами

25 г, масло сливочное - 10 г, грибы - 10 г, зелень сельдерея,

паприка, соль

яблочного сока, затем кладут на сковороду или в кастрюлю со сливками и жареными грибами и жарят до тех пор, пока сливки не загустеют, затем солят. При подаче к столу посыпают зеленью сельдерея и паприкой.

Рыба по-астурийски

Рыба по-астурийски

20 г, масло сливочное - 30 г, шоколад - 3 г, шампиньоны 20 г, мука - 10 г, корица, гвоздика, соль, перец черный молотый.

количества сливочного масла. Добавляют муку и жарят вместе с луком. Затем осторожно добавляют воду и соус, хорошо перемешивают, чтобы не было комочков. Добавляют вино, тертый шоколад, гвоздику, корицу, соль, перец. Огнеупорную плоскую миску смазывают жиром, кладут в нее разделанную на куски рыбу, заливают соусом и тушат на совсем слабом огне. Грибы очищают, мелко нарезают, тушат в оставшейся части масла и за 10 минут до подачи на стол кладут в миску с рыбой. Отдельно подают отварной заправленный рис.

Рыбный пудинг по-мадридски

Рыбный пудинг по-мадридски

масло растительное - 10 г, помидоры - 100 г, яйца - 1шт., масло сливочное - 10 г, сухари панировочные - 5 г, соль, перец

можности все кости. Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и тушат в растительном масле так, чтобы они разварились. Затем помидоры смешивают с очищенной рыбой, добавляют яйца, соль, черный молотый перец. Форму для пудинга хорошо смазывают маслом, посыпают сухарями и выкладывают в нее подготовленную массу. Готовят пудинг на паровой бане 1 час. Подают в горячем виде, полив растопленным сливочным маслом или майонезом. Отдельно на гарнир подают отварной картофель.

Рыбное филе по-португальски

Рыбное филе по-португальски

130 г, чеснок - 2 г, масло сливочное - 10 г, вино белое - 30 г, соль, перец черный молотый

на огнеупорное блюдо, смазанное растительным маслом, приправляют оливковым маслом и молотым перцем. Рубленый лук обжаривают на растительном масле, добавляют очищенные от шкурки и зернышек крупно нарезанные помидоры и толченый чеснок, доводят до кипения, добавляют белое вино и варят до тех пор, пока помидоры не разварятся. Соус приправляют солью. Филе рыбы поливают этим соусом, густо посыпают зеленью петрушки и запекают его в жарочном шкафу.

Рыбная запеканка по-португальски Sapek.gif Sapek1.gif Рыбная запеканка по-португальски

20 г, помидоры - 70 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 25 г, масло сливочное - 10 г, мука - 10 г, сыр - 10 г, зелень - 5 г, перец черный молотый, соль

в него подсоленную и нарезанную ломтиками рыбу. Кусочки рыбы перекладывают половинками помидоров, ломтиками лука и очень тонко нарезанными ломтиками моркови. Подготовленную таким образом рыбу тушат в жарочном шкафу 20 минут. Муку пассеруют на масле, добавляют немного рыбного бульона или воды, зелень, перец черный молотый и соль Полученный соус выливают на рыбу, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу еще 810 минут. Подают со свежим салатом.

Стерлядь по-итальянски

Стерлядь по-итальянски

5 г, помидоры - 50 г, вино белое - 30 г, коньяк - 5 г, мука 5 г, желток - 1/2 шт., грибы - 40 г, картофель молодой 160 г, фльоранси - 20 г, перец; для фльоранси: мука - 670 г, масло сливочное - 150 г, яйцо - 3/4 шт., соль - 5 г, кислота лимонная - 1 г, вода - 300 г.

припускают в белом вине с добавлением коньяка с мелко нарезанным луком, небольшим количеством сливочного масла, мелко нарезанными поджаренными помидорами. Готовят соус: пассеруют муку в масле, вливают сок, в котором припускалась рыба. Соус процеживают, разводят молоком и заправляют сливочным маслом и желтком. В готовый соус кладут поджаренные, нарезанные соломкой отваренные грибы. Рыбу укладывают на блюдо. В качестве гарнира подают отварной картофель или припущенные в масле картофельные орешки. Рыбу поливают приготовленным соусом. Вокруг укладывают фльоранси. Приготовление фльоранси: пресное слоеное тесто раскатывают тонким пластом и выемкой вырезают фльоранси в виде полумесяца. Выпекают в жарочном шкафу.

Осетрина по-итальянски

Осетрина по-итальянски

30 г, помидоры - 30 г, вино белое - 30 г, макароны - 50 г, сыр - 15 г, соус томатный - 5 г, лимон - 20 г, соль

кусками и припускают в белом вине с мелко нарезанным луком, мелко нарезанными и слегка обжаренными помидорами. Макароны отваривают, припускают в масле и посыпают тертым сыром. При подаче рыбу поливают соком, в котором она тушилась, добавив в него масло, лимон и острый томатный соус. Рядом укладывают макароны.

Рыба по-сицилийски

Рыба по-сицилийски

репчатый - 40 г, картофель - 100 г, кабачки - 100 г,

шампиньоны - 60 г, масло оливковое - 40 г, вода - 40 г, лимон - 20 г, перец, соль

потрошат, делают косые надрезы с обеих сторон тушки и кладут в них по половине ломтика лимона. Рыбу укладывают на смазанное жиром металлическое блюдо, вокруг раскладывают нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные кубиками картофель, кабачки, сверху укладывают нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы, солят, посыпают черным перцем, поливают оливковым маслом и водой и запекают в средне нагретом жарочном шкафу. Подают на том же блюде.

Судак по-китайски

Судак по-китайски

1/2 шт., имбирь свежий - 10 г, концентрат - 5 г, сухари 10 г, масло кунжутное - 5 г, перец душистый - 1 г, соль

течение 10-15 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, концентратом, мелко рубленным имбирем, молодым душистым перцем и солью. Затем куски рыбы панируют в муке, смазывают взбитым яйцом и снова панируют в сухарях, а затем жарят во фритюре. Готовую рыбу откидывают, нарезают на кусочки и кладут в тарелку. Перец (хуацзе), смешанный с солью, подают отдельно.

Рыба, жаренная в кисло-сладком соусе

Рыба, жаренная в кисло-сладком соусе

30 г, соус соевый - 5 г, водка - 10 г, лук репчатый 10 г, лук зеленый - 10 г, имбирь - 10 г, сахар - 20 г, уксус - 10 г, бульон - 20 г

крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Одновременно кипятят смесь из водки, уксуса, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), незаправленного бульона, соли, сахара, мелко рубленного имбиря, репчатого и зеленого лука, нарезанного дольками. На сковороду с жиром выливают подготовленную смесь и проваривают до загустения, непрерывно помешивая. Закладывают рыбу и, встряхивая сковороду, перемешивают рыбу с соусом, после чего вливают растопленное свиное сало.

Сельдь в сметане с яблоками и луком

Сельдь в сметане с яблоками и луком

ки - 70 г, сахар - 5 г, огурцы соленые - 25 г, перец красный.

нашинкованный репчатый лук и очищенное нашинкованное яблоко. Это блюдо заливают сметаной, заправленной сахаром, посыпают паприкой.

Карп по-австрийски

Карп по-австрийски

или свиной жир - 50 г, бекон постный - 100 г, лук репчатый -

35 г, перец красный сладкий - 10 г, томат-пюре 50 г, сливки - 200 г, перец молотый, соль

порционные куски. В каждом делают надрез на расстоянии 11,5 см и вкладывают в филе анчоусов. Рыбу посыпают солью и перцем, поджаривают в горячем жире и выкладывают на блюдо. Бекон мелко нарезают, поджаривают, добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, перец и томатное пюре, вливают сливки и доводят до кипения. Рыбу поливают приготовленным соусом и сушат в жарочном шкафу при умеренной температуре.

Карп по-варшавски

Карп по-варшавски

лимон - 10 г, вода - 400 г, пиво - 150 г, пряники - 25 г, коренья (морковь, петрушка, сельдерей) - 30 г, гвоздика, лавровый лист, перец черный горошком, сахар, соль

разогретом сливочном масле. Добавляют кожуру лимона и остальные пряности, доливают кипяток, накрывают крышкой и варят 20 минут. Процеживают, смешивают с пивом и натертыми пряниками. Карпа нарезают на куски, сбрызгивают лимонным соком, слегка солят и 20-25 минут варят в слегка кипящем соусе. В конце заправляют солью и сахаром.

Лещ по-краковски

Лещ по-краковски

морковь - 30 г, сельдерей - 10 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 10 г, бульон рыбный (варят из хвостов и плавников) - 80 г, пиво - 300 г, вино десертное - 80 г, изюм - 10 г, орех миндальный - 20 г, пряники - 30 г, сок лимонный - 10 г, лимон - 10 г, сок малиновый - 20 г, лист лавровый, перец черный горошком, соль

сантиметров по 50-70 в длину. Рыбу освобождают от чешуи, жабер и плавников. Подготовленную тушку рыбы разрезают вдоль позвоночника и затем на порционные куски. Коренья, нарезанные соломкой, и рубленный лук тушат в сливочном масле, доливают бульон, пиво, кладут лимон, пряности и варят около 20 минут. Процеживают, добавляют малиновый сок, десертное вино, изюм, рубленый миндаль, лимонный сок и натертые пряники. Все растирают, доводят до кипения, кладут в этот соус слегка посоленные куски рыбы и варят до готовности.

Плакия из карпа

Плакия из карпа

30 г, вино сухое красное - 10 г, томат-пюре - 5 г, лимон, лист лавровый - 0,2 г, перец душистый горошком - 0,5 г, соль

обсушивают, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле. Отдельно поджаривают нарезанный

ломтиками лук, вливают в красное вино, добавляют томат-пюре, лимон, лавровый лист и перец. Жареную рыбу кладут в полученный соус, вливают процеженное масло, оставшееся от жарки, и ставят тушить в жарочный шкаф до готовности. Подают в холодном виде. Разновидность: плакию можно готовить также, не обжаривая рыбу.

Паштет из щучьей икры

Паштет из щучьей икры

укропа - 5 г, сухари молотые - 15 г, перец - 0,1 г, анчоусы - 2 г, сок лимонный - 2 г, пюре картофельное - 60 г, маргарин или масло - 20 г

растирают вилкой, смешивают с сырым яйцом и заправляют солью, перцем, анчоусами, лимонным соком. Массу помещают в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму, сверху укладывают слой картофельного пюре, раскладывают на нем кусочки маргарина и запекают в жарочном шкафу на среднем огне 30 минут.

Камбала по-датски

Камбала по-датски

сухое - 80 г, масло сливочное - 10 г, яйцо - 1/5 шт.; для соуса: масло сливочное - 5 г, мука - 5 г, шампиньоны 30 г, сок лимона - 5 г, спаржа - 20 г, соль, перец.

нормы), заливают вином и припускают на слабом огне до готовности. Оставшуюся рыбу разрезают на куски, панируют в муке, яйцах и сухарях. Жарят во фритюре. При подаче на середину блюда кладут отварную рыбу и заливают соусом. С одной стороны блюда укладывают жареную рыбу фри, с другой - картофельное пюре. Приготовление соуса. Готовят пассеровку, разводят горячим бульоном, добавляют молоко, кипятят и процеживают. В соус добавляют нашинкованную отварную спаржу, нарезанные соломкой грибы, предварительно обжаренные на сливочном масле с лимонным соком, соль, перец.

Камбала по-балтийски

Камбала по-балтийски

масло растительное - 20 г, сметана - 30 г, лимонный сок 5 г, зеленый горошек - 20 г, зелень петрушки, соль

накрывают крышкой и оставляют на некоторое время. Горошек и очищенные от кожицы и нарезанные помидоры укладывают в хорошо смазанную жиром огнеупорную форму, доливают немного горячей воды и тушат до готовности. Сверху укладывают слегка посоленные тушки камбалы и накрывают кружочками картофеля. Растительное масло, соль и сметану растирают, заливают этой смесью рыбу и варят до готовности. Подают на стол, посыпав рубленой петрушкой.

Сельдь жареная

Сельдь жареная

сухари - 20 г, уксус, горчица, соль

сбрызгивают уксусом и смазывают с обеих сторон горчицей. Панируют сначала в муке, затем в яйцах и сухарях. Шпик нарезают кубиками и вытапливают. На этом жире обжаривают сельдь с обеих сторон. Подают с картофельным салатом или картофельным пюре.

Сельдь в кисло-сладком маринаде

Сельдь в кисло-сладком маринаде

репчатый - 50 г, хрен - 10 г, имбирь - 1 г, зерна горчичные - 1 г, лист лавровый, соль

маринад из уксуса, имбиря, нарезанного кольцами лука и лаврового листа. Сельдь разрезают на куски толщиной 2-3 см и выдерживают в полученном маринаде два дня.

Фрикасе из макрели

Фрикасе из макрели

сельдерей (корень) - 15 г, горошек зеленый - 20 г, соус - 50 г; для соуса: отвар рыбный - 25 г, отвар овощной - 25 г, масло сливочное - 10 г, мука - 5 г

количестве воды. Отдельно варят морковь, репчатый лук, корень сельдерея, зеленый горошек. Из рыбного и овощного отвара, сливочного масла и муки готовят соус и приправляют его солью и перцем. Рыбу выкладывают на блюдо, гарнируют отварными овощами, поливают соусом и обильно посыпают рубленой петрушкой.

"Селедочно-птичьи гнезда"

"Селедочно-птичьи гнезда"

ки - 2 шт., анчоусы - 25 г, лук репчатый - 25 г, салат 30 г

рубят вместе с анчоусами, репчатым луком, каперсами или солеными огурцами. Из подготовленной массы формируют тефтели. В середине каждой тефтели кладут вареные яичные желтки. Подают тефтели на листьях зеленого салата.

Треска с фасолью

Треска с фасолью

вое - 5 г, лук репчатый - 20 г, чеснок - 2 г, хлеб - 100 г, перец, соль

мелкими кусочками, отваривают и охлаждают. Мелко нарезанные лук и чеснок пассеруют в смеси сливочного и оливкового масла в глубокой сковороде. Половину фасоли растирают и смешивают с луком, соединяют с рыбой, оставшейся фасолью, солят, перчат и держат на среднем огне 10-15 минут. Подают на ломтиках обжаренного хлеба.

Рыба по-парижски

Рыба по-парижски

сливочное - 10 г, грибы свежие (белые или шампиньоны) 40 г, лук репчатый - 40 г, мука пшеничная - 5 г, лук репчатый - 40 г, мука пшеничная - 5 г, сметана - 30 г, зелень петрушки - 3 г, соль, перец молотый черный.

укладывают в форму. Мелко нарезают репчатый лук и свежие грибы, обжаривают на сливочном масле в течение 5 минут, не снимая с огня, добавляют муку и тоненькой струйкой вливают в сметану. Солят, перчат и мешают, пока смесь не загустеет. Форму заливают смесью и ставят в жарочный шкаф на 30 минут. Перед подачей рыбу отделяют ножом от стенок формочки, осторожно выкладывают на тарелку и посыпают зеленью петрушки.

Карп со щавелем

Карп со щавелем

30 г, лист лавровый - 0,01 г, укроп - 3 г, перец горошком, соль

целиком на сковороду, вливают стакан воды, добавляют репчатый лук, перец горошком, чабер или укроп, лавровый лист, соль, закрывают крышкой и ставят на 30-40 минут в хорошо нагретый жарочный шкаф. За это время рыбу 2-3 раза переворачивают. Мелко нарезанный щавель заливают минимальным количеством воды, тушат 20-25 минут на слабом огне, откидывают на сито, солят по вкусу и смешивают со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре). Готовую рыбу выкладывают на блюдо и с одной стороны гарнируют щавелем, а с другой - половинками сваренных вкрутую яиц.

Белуга тушеная

Белуга тушеная

ры - 80 г, чеснок - 5 г, зелень петрушки - 5 г, масло оливковое - 15 г, перец черный молотый

воде, нарезают на куски, панируют в муке, посыпают черным молотым перцем и обжаривают в оливковом масле. В том же масле пассеруют смесь мелко нарезанного репчатого лука, чеснока, помидоров, зелени петрушки, кладут туда обжаренную рыбу, ставят на слабый огонь и тушат до готовности.

Медальон из крабов

Медальон из крабов

яйцо - 1/4 шт., лимон - 10 г, петрушка - 6 г

нашинкованное яйцо, лимон, заливают желе. Всю массу перемешивают и раскладывают в формочки, которые ставят в холодное место. При подаче украшают зеленью петрушки.

Судак под майонезом

Судак под майонезом

15 г, зелень- 5 г

тарелку в виде ромбика, поливают майонезом, а сверху тонким слоем рыбного желе. Украшают припущенным черносливом и зеленью.

Судак с грибами

Судак с грибами

масло сливочное - 10 г, грибы сухие - 15 г, или свежие шампиньоны - 50 г, масло растительное - 15 г, сметана - 100 г

порционные куски, солят и жарят на растительном масле. Отваривают грибы в подсоленной воде. На порционную сковороду, нарезанную сливочным маслом, выкладывают куски жареной рыбы, отваренные грибы, заливают сметаной и ставят на 15 минут в жарочный шкаф с температурой 120 С .

Форель по-охридски forel.gif forel_1.gif Форель по-охридски

зелень петрушки - 50 г, чернослив - 60 г, масло растительное - 100 г, уксус - 20 г, чеснок - 5 г, яйцо - 1 шт., лимон, вода - 400 г, перец черный молотый, соль

кожицу, потрошат, промывают и закладывают в брюшко распаренный чернослив. В сотейник вливают масло и уксус, всыпают зелень петрушки и измельченный чеснок, поверх кладут рыбу и добавляют воду. Ставят сотейник в жарочный шкаф при высокой температуре на 45 минут. Готовую рыбу выкладывают на подогретое блюдо. В сотейник вливают смесь из взбитого яйца, петрушки, измельченного чеснока и сока лимона, дают соку загустеть, осторожно помешивая вилкой, затем выкладывают на блюдо вокруг рыбы и украшают ломтиками лимона.

Котлеты рыбные по-японски

Котлеты рыбные по-японски

растительное - 10 г, вино десертное - 5 г, мука кукурузная - 5 г, сахар, соль, перец

кукурузной мукой, яичными желтками, растительным маслом, вином, взбитыми с сахаром белками. Выливают массу на сковороду с маслом и обжаривают до золотистого цвета с обеих сторон. Охладив, разрезают на полоски и подают с зеленым салатом.

Закуска из рыбы с помидорами

Закуска из рыбы с помидорами

помидоры - 100 г, масло растительное - 30 г, чеснок - 1 долька, мука - 20 г, сыр тертый - 10 г, лимон - 30 г, зелень - 20 г, соль, сахар, специи по вкусу

кусочками (по 40-50 г), посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают на масле до золотистой корочки. Помидоры нарезают дольками, слегка обжаривают на растительном масле, заливают бульоном или водой и тушат до полного размягчения. Готовые помидоры протирают, заправляют солью, соком лимона,

перцем и чесноком. На порционную сковороду укладывают 2 кусочка жареной рыбы, заливают протертой помидорной массой, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу. При подаче закуску украшают ломтиками лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Рыба, запеченная с помидорами

Рыба, запеченная с помидорами

20 г, майонез- 20 г, сыр тертый - 10 г, маргарин - 20 г

солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают на масле. Порционную сковороду смазывают маргарином, в центр кладут кусочки рыбы, а на них - ломтики обжаренных помидоров, заливают сметаной, смешанной с майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

Рыба, запеченная с сыром

Рыба, запеченная с сыром

лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 40 г, зелень.

сливочном масле. Репчатый лук нарезают кубиками и также обжаривают на сливочном масле. На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут кусочки рыбы, на них - обжаренный лук, все равномерно заливают смесью сметаны, майонеза и тертого сыра, в которую по желанию можно добавить немного сахара, и запекают в жарочном шкафу. При подаче рыбу украшают веточками зелени.

Рыба, запеченная с грибами

Рыба, запеченная с грибами

масло сливочное - 25 г, яйца - 2 шт., молоко - 50 г, лук репчатый - 20 г, сыр тертый - 10 г, помидоры - 30 г, соль и специи по вкусу.

нарезают соломкой и обжаривают на сливочном масле. Шампиньоны обрабатывают, отваривают, после чего нарезают ломтиками. Кокотницы смазывают маслом, на треть заполняют нарезанной кусочками припущенной рыбой, сверху кладут лук, на него - слой шампиньонов, все заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче на стол запеченную рыбу посыпают нарезанной зеленью.

Рыба, запеченная с кабачками или баклажанами

Рыба, запеченная с кабачками или баклажанами

25 г, масло растительное - 40 г, чеснок - 2 дольки, майонез - 50 г, сметана - 50 г, сыр тертый - 15 г, масло сливочное - 10 г, зелень.

сочками по 30-40 г, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон. Кабачки, нарезанные

кружочками, посыпают солью, обваливают в муке и обжаривают до золотистой корочки. Кружочки баклажанов обдают горячей водой, а затем подготавливают так же, как и кабачки. На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут кусочки рыбы, на них - кабачки, посыпают нарубленным чесноком, заливают майонезом, смешанным со сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. При подаче на стол закуску посыпают мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Икра рыб, запеченная под соусом

Икра рыб, запеченная под соусом

20 г, масло сливочное - 20 г, соус (майонез, майонез со сметаной) - 50 г, соль и различные специи по вкусу.

тительном масле, но не пересушивают. Затем икру нарезают небольшими кусочками, соединяют с пассерованным репчатым луком, выкладывают в кокотницы, заливают каким-либо соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности. По желанию можно добавить грибы, обжарив их вместе с репчатым луком.

Кальмары, запеченные в раковинах

Кальмары, запеченные в раковинах

вочное - 25 г, шампиньоны - 30 г, майонез, смешанный со сметаной - 50 г, сыр тертый - 10 г, соль, специи по вкусу, зелень.

нарезают соломкой, обжаривают на масле, соединяют с отварными кальмарами, отваренными и нарезанными соломкой грибами и жарят еще 5-10 минут. Раковины смазывают маслом, заполняют на 2/3 объема кальмарами с луком и грибами, заливают смесью майонеза со сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. При подаче закуску посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кальмары в сметанном соусе

Кальмары в сметанном соусе

вочное - 30 г, сыр тертый - 50 г, соус сметанный - 50 г, зелень, соль, специи по вкусу.

сливочном масле вместе с нарезанным соломкой луком, охлаждают и смешивают с тертым сыром. Кокотницы смазывают маслом, наливают в них на 1/3 объема сметанный соус, затем кладут кальмары с луком и сыром, заполнив кокотницу до 2/3 объема, заливают все сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Закуска из жареного кальмара с луком

Закуска из жареного кальмара с луком

вочное - 30 г, зелень, соль и специи по вкусу

ломкой, соединяют с пассерованным и нарезанным соломкой луком и обжаривают в течение 5-10 минут. При подаче горячих кальмаров выкладывают в салатник и посыпают зеленью.

Креветки с грибами под соусом i3.gif i3_1.gif Креветки с грибами под соусом

томатный, сметанный) - 50 г, сыр тертый - 15 г, масло сливочное - 20 г, зелень.

ломтиками отварных шампиньонов и перемешивают. В кокотницы или кокильницы (раковины), смазанные маслом, наливают немного соуса, выкладывают креветки с грибами, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Закуска из мяса криля по-капитански

Закуска из мяса криля по-капитански

30 г, масло сливочное - 50 г, вода или бульон - 30 г, чеснок - 3 дольки, соль, черный молотый перец по вкусу

на масле, добавляют томатное пюре, бульон или воду и тушат еще 2-3 минуты. К тушенному с томатом луку добавляют мясо криля, прогревают 2-3 мин, заправляют чесноком, растертым с солью и перцем, и быстро подают на стол как горячую закуску, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Мясо криля, запеченное под майонезом

Мясо криля, запеченное под майонезом

масло сливочное - 25 г, сыр тертый - 20 г, майонез - 100 г, соль, специи по вкусу.

растительном масле. Сваренные вкрутую яйца охлаждают и мелко рубят. Хлеб нарезают соломкой. Подготовленные продукты соединяют с мясом криля, перемешивают, заправляют массу майонезом (1/2 стакана), выкладывают ее в смазанные маслом кокотницы, поливают оставшимся майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Закуски из мидий или устриц со свинокопченостями

Закуски из мидий или устриц со свинокопченостями

(сырокопченые) - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное- 30 г, яйца - 2 шт., молоко - 70 г, зелень, соль и специи по вкусу

тонкой соломкой, соединяют с нарезанными свинокопченостями и обжаривают вместе с нарезанным соломкой репчатым луком. Обжаренные моллюски заливают омлетной массой, запекают в жарочном шкафу и подают, посыпав мелко нарезанной зеленью. После обжаривания мидий или устриц со

свинокопченостями и репчатым луком их можно также запечь под омлетной массой в кокотницах.

Мидии, тушенные с овощами

Мидии, тушенные с овощами

лук репчатый - 50 г, перец сладкий - 30 г, морковь - 20 г, помидоры -30 г, масло сливочное - 40 г, соль и специи по вкусу, зелень.

обжаривают на масле. Репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают на масле вместе с нарезанным соломкой перцем, в конце добавляют нарезанные дольками помидоры и обжаривают до упаривания сока. Мидии соединяют с овощами, добавляют бульон, образовавшийся при припускании мидий, заправляют солью, специями и тушат 10-15 мин. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Форшмак

Форшмак

баранины, птицы): сельдь - 100 г, сметана - 50 г, яйца - 2 шт., сыр тертый - 25 г

сельдь, предварительно вымоченную, очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с частой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель, смешав его с поджаренным на масле луком. Все это сложить в посуду, тщательно перемешать, добавив 2 ст. л. муки, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить через мясорубку. После этого добавить сырые яичные желтки, соль, перец по вкусу и перемешать. Прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно все перемешать, переложить на подмасленную сковороду, обровнять поверхность, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу в течение 30-40 мин. Как только форшмак будет отставать от стенок сковороды, его можно считать готовым. Выложить форшмак на блюдо, полить сверху небольшим количеством сметанного соуса с томатом. Тот же соус подать в соуснике.

Рыба заливная

Рыба заливная Рыбу осетровых пород отварить звеньями, охладить и нарезать на порционные куски, рыбу остальных видов варить порционными кусками, охладить в бульоне, после чего обсушить на сите. После закипания воды нагрев уменьшить и рыбу довести до готовности на слабом огне. Время варки 10-15 минут. Для приготовления желе необходимо сварить бульон: в рыбный отвар положить пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1-1,5 часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с предварительно замоченным желатином (на 1 кг рыбных отходов - 20 г желатина);

после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой белок разболтать в 100 г теплого бульона и, добавив 25 г уксуса, влить смесь в горячий бульон. Прокипятив его на слабом огне, процедить через полотняную салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, прикрепляя украшения небольшим количеством желе, и остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и охладить. Отдельно подать соус-хрен с уксусом.

Желе из рыбных костей, кожи и чешуи

Желе из рыбных костей, кожи и чешуи

как на желе мясное, кроме желатина и мясных костей. Кости, кожу и чешую тщательно промыть, залить холодной водой и варить при медленном кипении 1 1/2-2 часа, после чего процедить и осветлить. Способ осветления рыбного желе такой же, как мясного, но яичный белок для оттяжки может быть заменен 60 г свежей икры от частиковой рыбы или еще лучше - 20 г осетровой паюсной икры, которую перед употреблением следует хорошо растереть с водой и луком и вводить в горячий бульон так же, как яичную оттяжку. Назначение желе: используется для приготовления заливной рыбы.

Несколько полезных советов по обработке рыбы

Несколько полезных советов по обработке рыбы

внутренней части позвоночника. Заливную рыбу нельзя хранить при минусовой температуре. Чтобы заливное вынуть из формочки, ее надо на несколько секунд опустить в посуду с горячей водой (чтобы вода достигла края формочки), затем накрыть формочку тарелкой и, перевернув ее вверх дном, слегка встряхнуть. При варке осетровой рыбы не нужно класть много специй, так как эта рыба имеет приятный естественный запах и нежна на вкус. Чем меньше воды взято для варки рыбы, тем она вкуснее. Чешую рыбы можно использовать для рыбного желе. Для этого ее заливают холодной водой (из расчета: 3 л воды на 1 кг чешуи) и варят на очень слабом огне 1,5-2 часа, после чего процеживают. Рыбу, предназначенную для холодных блюд, жарить лучше на растительном масле. Карась, линь, карп в соусе получаются более сочными, если их запекать при высокой температуре (250-280 С). Икру и молоки используют для приготовления паштетов, форшмаков, запеканок, а икру - еще и для осветления рыбных бульонов. Устрицы хорошо сохраняются, если держать их в холодном месте, укрыв мхом или водорослями. В уксусной кислоте металлы растворяются, образуя вредные для организма соединения. Поэтому маринад лучше всего варить в эмалированной посуде или в посуде из нержавеющей стали. Доводить маринад до вкуса лучше холодным, тогда полнее

ощущается острота и вкус.

Пряности и приправы

Пряности и приправы

кулинарии широко применяют приправы и пряности. Умеренное количество пряностей и приправ не только благотворно влияет на вкус пищи, но, воздействуя на организм и увеличивая выделение пищеварительных соков, обеспечивает более полное усвоение. Однако нельзя забывать, что излишнее количество пряностей вызывает резкое раздражение слизистой оболочки пищеварительных органов, ненужное здоровому человеку и особенно вредное для больного. Поэтому необходимо точно соблюдать установленные нормы применения пряностей.

Поваренная соль

Поваренная соль Поваренная соль - основная приправа, необходимая здоровому человеку, так как количество соли, содержащееся в пищевых продуктах и воде, недостаточно для удовлетворения потребностей организма. Несоленые блюда пресны, безвкусны, но излишек соли вреден и, кроме того, портит вкус настолько, что может превратить отличное кушанье в несъедобное. По способу добычи различают соль каменную, самосадную, выварочную и морскую. По характеру обработки соль бывает мелкокристаллическая - выварочная, молотая, - различной крупности помола, зерновая и дробленая. При изготовлении пищи используют соль покрупнее, а к столу подают соль самого мелкого размола - экстра. Кроме сорта экстра в продажу выпускают соль высшего, 1-го и 2-го сортов. Если соль поступает не в мелкой расфасовке, а весовая, ее следует перед использованием просеять, а загрязненную также промыть и выварить. Необходимо помнить, что мясной бульон нужно солить перед окончанием варки, картофель - в начале варки, бобовые только после их размягчения. Мясо, овощи, рыбу солят перед обжариванием, а мясные и рыбные панированные полуфабрикаты - в процессе или до панирования. Все овощи солят перед обжариванием за исключением картофеля, который следует солить перед окончанием обжаривания.

Уксус

Уксус Незаменимой приправой ко многим блюдам и закускам является уксус. Он входит в состав соусов и маринадов; его можно добавлять в борщ. Однако кулинары должны помнить, что излишнее количество уксуса вредно и что в детском и диетическом питании применять эту приправу можно редко и в очень ограниченном количестве. Наиболее распространенными сортами уксуса являются столовый винный, приготовленный из спирта или из виноградного вина, ароматизированный

эстрагонный уксус, настоенный на листьях пряного растения эстрагон. Уксусную эссенцию разводят кипяченой водой немедленно после получения (3-5 г эссенции на 100 г воды). Хранить уксус следует в стеклянной посуде с плотно закрытой крышкой в прохладном помещении, при температуре 5-15 С .

готовления домашнего уксуса на 1 л воды берут 1 стакан сахарного песка или меда, небольшой кусок (50 г) ржаного хлеба, 15 г свежих дрожжей и 5-6 изюминок. Раствор сахара (или меда) кипятят в течение 10-15 минут, затем в теплую (после остывания) жидкость кладут хлеб, распускают дрожжи, перекладывают в эмалированную (не узкогорлую) посуду, укрытую чистой тканью, и ставят в теплое место на 2-3 суток. Перебродившую жидкость переливают поровну в 2 бутылки, кладут по 2-3 изюминки и оставляют стоять при комнатной температуре, заткнув горлышко бутылок ватой. Через неделю уксус готов к употреблению. Такой уксус можно применять в качестве приправы к пище и при изготовлении маринадов. Можно приготовить ароматный уксус. Некоторые кулинары ароматизируют уксус, настаивая его на лимонной цедре, сельдерее, листьях черной смородины, антоновских яблоках и т. п. Для ароматизации в обычный столовый уксус положите сельдерей или липовый цвет, или лавровый лист. Плотно закройте посуду с уксусом и дайте ему постоять 15 дней. После этого процедите через марлю и заправляйте им винегрет, салат, сельдь и другие блюда.

Анис и тмин

Анис и тмин Эти пряные плоды, сходные по вкусу и назначению, широко применяются в кулинарии. Анис и тмин - продукты взаимозаменяемые. Анис используется при изготовлении некоторых соусов и блюд из молочнокислых продуктов и преимущественно в кондитерском производстве. Тмин применяется главным образом в хлебопечении.

Бадьян

Бадьян Эту пряность часто называют звездчатым анисом, и хотя ботанически эти два растения не имеют ничего общего, так как бадьян - плод тропического растения, а анис - семена травянистого растения, но по вкусу и аромату эти пряности весьма схожи.

Базилик

Базилик Разводят это однолетнее растение в основном в южных районах нашей страны. В местах произрастания используют свежие листья базилика. Свежие или сушеные листья базилика применяют как пряную приправу в овощные маринады, соусы и для ароматизации некоторых блюд восточной кухни. Базилик обладает прекрасным тонким ароматом с

разнообразными оттенками - лимонным, гвоздичным, мятным, перечным и др.

Барбарис

Барбарис Ягоды барбариса мелкие ярко-красные, вкус их кислый. Это плоды кустарника, который встречается в диком и в культурном виде в южных районах нашей страны. Свежие ягоды барбариса используются чаще всего для варки варенья и желе. Сушеные и растолченные ягоды добавляют во многие восточные блюда. Их либо вводят в кушанья в процессе тепловой обработки, либо подают отдельно (на розетках) к готовому блюду. Маринованный барбарис обладает приятным кисловатым вкусом; его подают к жареному мясу, дичи и домашней птице.

Ваниль и ванилин

Ваниль и ванилин Ваниль - плод тропического растения орхидеи. Снимают плод в незрелом состоянии, ферментируют, сушат. По внешнему виду ваниль напоминает стручок, внутри стручка находятся очень ароматичные мелкие семена. Ваниль выпускают в продажу расфасованной в стеклянные трубочки. Для более полного использования аромата плоды ванили мелко режут и растирают в ступке вместе с сахаром. Заменителем ванили - синтетическим порошком ванилином - пользуются так же, как ванилью. Ванилин, смешанный с сахарной пудрой, известен под названием ванильного сахара. Ваниль и ванилин используют при изготовлении мучных кондитерских изделий и сладких блюд. В сладкие блюда эти пряности вводят, когда в их составе нет продуктов, имеющих собственный ярко выраженный аромат. Так, например, в сливочном мороженом или креме ваниль или ванилин вполне уместны, в то время как в кофейном мороженом или в кофейном креме эта пряность не нужна, так как кофе имеет свой ярко выраженный и приятный аромат. В блюда, в составе которых имеются такие ароматические фрукты или ягоды, как апельсины, ананасы, лимоны, клубника, черная смородина, малина, добавлять ваниль излишне, а, к примеру, в варенье из черешни, ввиду того, что эта ягода обладает едва ощутимым запахом, использование ванили вполне уместно. Ваниль и ванилин обладают очень приятным ароматом, но нельзя забывать, что избыток этих ароматических пряностей может придать блюду горький привкус. Следовательно, только точное соблюдение норм закладки способно обеспечить готовому изделию приятный, не слишком резкий аромат, без посторонних привкусов. Напомним, что ароматические вещества ванилина и ванили способны улетучиваться, поэтому эти пряности нужно хранить тщательно закупоренными, а также закладывать в блюда незадолго до подачи.

Гвоздика

Гвоздика Гвоздика - ароматическая пряность, представляющая собой высушенные нераспустившиеся бутоны цветов тропического гвоздичного дерева. Аромат гвоздики зависит от содержащихся в ней ценных эфирных масел. Лучшие сорта гвоздики должны состоять из крупных бутонов, которые в воде либо тонут, либо плавают вверх головками. Применяют гвоздику в строго умеренных дозах, так как даже самые минимальные ее количества придают пище сильный аромат, свойственный этой пряности. Гвоздика хороша в маринадах, солениях, ее добавляют в некоторые тушеные блюда из мяса и дичи, в соусы, вводят в кондитерские изделия, а также в сладкие блюда и блюда кавказской кухни. Для наилучшего и наиболее эффективного использования гвоздику рекомендуется закладывать незадолго до окончания тепловой обработки блюда.

Горчица

Горчица Семена горчицы, отпрессованные от масла и растертые в порошок, являются сырьем для приготовления острой и весьма распространенной приправы - столовой горчицы. Лучшими вкусовыми качествами обладают более светлые сорта горчичного порошка, почти не изменяющие цвета при растирании с водой. Заваренный горячей водой (60-80 С) порошок горчицы приобретает острый вкус и специфический аромат. Хорошего качества готовую столовую горчицу выпускают предприятия пищевой промышленности. Готовая горчица применяется при изготовлении некоторых соусов и заправок. "Русскую горчицу" приготовляют с солью, сахаром, уксусом и растительным маслом. Горчицу можно готовить и более пряную, добавляя в нее гвоздику, корицу и белое вино. Цвет горчицы чаще всего светло-желтый, но иногда бывает сероватым. Горчицу, как и соль, перец, уксус, подают к столу. Ее применяют также при изготовлении многочисленных соусов, заправок, масляных смесей, изредка при жарке таких мясных продуктов, как ветчина и др.

Джонджоли

Джонджоли Джонджоли - нераспустившиеся цветочные почки одноименного кустарника, которые заквашивают вместе со стебельками. Это распространенная приправа ко многим кушаньям грузинской кухни. По вкусу джонджоли несколько напоминают каперсы. В продажу они поступают расфасованными в стеклянные банки.

Имбирь

Имбирь Этот очищенный и высушенный небольшой корень тропического растения обладает очень приятным запахом и жгучим вкусом. В блюда имбирь вводится в дробленом виде

незадолго до их готовности. Используется имбирь при изготовлении блюд восточной кухни, овощных маринадов, сдобных мучных изделий, а также в сочетании с мускатным орехом и кардамоном. Имбирь поступает в продажу в стеклянных трубочках. Хранить его следует недробленым, чтобы меньше улетучивался аромат.

Каперсы (или каперцы)

Каперсы (или каперцы) Каперсы - нераспустившиеся цветочные почки растения каперсник. Употребляются они маринованными или консервированными в уксусе с солью. Вместо каперсов используются иногда недозрелые зеленые завязи плодов настурции также в маринованном виде.

Кардамон

Кардамон Кардамон - пряный плод тропического растения из семейства имбирных. Плод кардамона имеет вид орешка, внутри которого расположены семена. Эти семена и составляют главную ценность кардамона. Используется кардамон в такие мучные кондитерские изделия, как сдобные булочки, печенье, пряники, коврижки, его добавляют также в сочетании с другими пряностями в некоторые соусы..

Колюрия

Колюрия Это растение произрастает на Алтае. Запах его близок к гвоздике. Размолотые в порошок сушеные корни колюрии можно добавлять в тесто и в маринады вместо гвоздики.

Корица

Корица Корицей называется очищенная от верхнего слоя кора побегов тропического коричневого дерева. Эта кора высушивается и применяется в виде кусочков или порошка для ароматизации некоторых соусов, маринадов, а также для блюд кавказской кухни. Корица широко применяется в кондитерском производстве, при варке варенья, компотов, изготовления различных блюд из творога и т. п. Очень приятный вкус придает корица простокваше, варенцу, кефиру. С молочнокислыми продуктами употребляется мелкоразмолотая корица, смешанная с сахарной пудрой. В продаже различают корицу цейлонскую, явскую и китайскую. В СНГ произрастает в условиях субтропиков Кавказа родственное корице растение под названием коричневый лавр. Кора и листья этого растения обладают запахом, хотя и менее интенсивным, чем у тропической корицы, но весьма близким к ней.

Кориандр (кинза)

Кориандр (кинза) Кориандр - высушенные семена одноименного травянистого растения. Используются эти семена в хлебопечении, при изготовлении кондитерских изделий,

маринадов, ароматизации уксуса и т. п. Кинза (кориандр) используется в качестве приправы к овощам, мясным, рисовым блюдам. Эфирное масло кинзы улучшает деятельность пищеварительных желез. Но не следует увлекаться кинзой при обострении язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки, холецистите. Плоды кинзы богаты жирами, белками, углеводами. В листьях ее содержатся каротин, витамины С, В1, В2, Р, минеральные соли. Плоды кинзы являются желчегонным средством, способствуют отхаркиванию, улучшению пищеварения. Свежая или сушеная зелень кориандра, собранная в период цветения (кинза), широко применяется при изготовлении блюд кавказской кухни.

Лавровый лист

Лавровый лист Эта пряность наиболее широко применяется в кулинарии. Высушенные листья вечнозеленого дерева, называемого благородный лавр, обладают высокой ароматичностью. Используется лавровый лист при изготовлении заправочных супов, отварных и припущенных блюд из мяса, птицы, рыбы, для холодных, заливных, фаршированных блюд, маринадов, соусов и т. п. Лавровый лист, использованный правильно и в умеренном количестве, ароматизирует пищу, не придавая ни остроты, ни горечи, в этом его назначение. Излишнее количество лаврового листа неприятно изменяет вкус блюда, придавая ему слишком резкий запах. Необходимо помнить, что не все разновидности Лавра благородного обладают ароматом, гармонирующим с пищевыми продуктами. Лавровый лист с лекарственным, камфорным запахом нужно отбраковывать. При продолжительной тепловой обработке лаврового листа пища приобретает горький привкус. Поэтому лавровый лист добавляют незадолго до окончания тепловой обработки блюда. В большинство кушаний лавровый лист закладывают целым и по окончании тепловой обработки немедленно извлекают. Но для фаршей и подачи к столу рациональнее истолочь лавровый лист в порошок.

Майоран

Майоран Вкус этого растения несколько напоминает сочетание мяты и перца. Листья майорана вместе с цветочными почками используются в свежем и в сушеном виде, их добавляют в первые и вторые мясные, рыбные и овощные блюда, ими заправляют салаты и ароматизируют уксус. В фарш рекомендуется закладывать сушеный майоран, предварительно растерев его в порошок. В супы и соусы закладывают только настой майорана, для чего растения заливают небольшим количеством горячей воды, доводят до кипения и, процедив

отвар, добавляют в соус или суп. Приятный вкус без горечи и остроты придает майоран рыбным фаршам.

Мускатный орех

Мускатный орех Мускатный орех - очищенные и высушенные семена тропического мускатно-орехового дерева, обладающие острым, жгучим вкусом и ароматом. Эта ценная пряность поступает на предприятия торговли упакованной в стеклянные трубочки, в которых ее и хранят обязательно в сухом помещении. Мускатный орех применяют при изготовлении некоторых соусов, при тушении мяса, его кладут в фарш из дичи, в пюре из шпината, в тесто для пряников, сдобных булочек и т. п. Мускатный орех закладывают перед окончанием тепловой обработки блюда, а в тесто - при его замесе. Сушеная семенная оболочка мускатного ореха под названием мускатный цвет также поступает в продажу. Запах и вкус мускатного цвета такие же, как и у мускатного ореха, только немного слабее.

Мята

Мята Мята - многолетнее травянистое растение с прямостоящим стеблем и довольно мощным разветвленным корневищем. Она имеет характерный ароматный запах. В листьях, цветках и стеблях растения содержится эфирное масло (1,5-3,5%), небольшое количество дубильных веществ, органические кислоты, каротин (провитамин А). Главным носителем аромата мятного масла и его физиологически активным компонентом является ментол. Листья мяты используют как составную часть сложных смесей, улучшающих пищеварение. Мята применяется как успокаивающее средство при нервных и сердечных болезнях, как укрепляющее - при упадке сил, ревматизме. Поступая в организм, мята усиливает секрецию пищеварительных желез, способствует более быстрому опорожнению желудка и кишечника. Мятное масло благотворно действует на функцию печени и желчного пузыря, расширяет кровеносные сосуды. В кулинарии применяется несколько видов мяты. Используются те, которые дают наименьшую горечь при нагревании: кудрявая мята, мелисса (лимонная мята), пряная мята (эльсгольция) и яблочная мята. Мяту вносят в блюда только в сушеном или молотом виде. Мяту в кулинарии чаще всего используют для ароматизации некоторых продуктов и напитков (мятный квас, мятные пряники и т. п.). В свежем виде мяту применяют как приправу для улучшения пищеварения, добавляют в супы, вторые блюда, хлебный квас.

Полынь (горькая)

Полынь (горькая) В листьях и стеблях полыни содержатся эфирное масло, витамин С, фитонциды, небольшое количество

дубильных веществ. Ее знают как лекарственную траву, но многие любят ее горький запах и вкус и используют как приправу к жареным мясным блюдам, особенно к жареному гусю. Она возбуждает аппетит, создает условия для отделения желудочного сока, выделения желчи, улучшает пищеварение. Заготавливают надземную часть растения (траву) в период цветения. Срезают верхушки растений длиной не более 20-25 см. Собранное сырье сушат под навесом, на чердаках или в хорошо проветриваемых помещениях. Можно сушить в духовом шкафу при температуре 40-60 С . Срок хранения сухого сырья - 2 года. Хранить в хорошо проветриваемых помещениях. Препараты горькой полыни применяют по назначению врача для восстановления и улучшения аппетита, при гастритах, заболеваниях печени, желчного пузыря.

Пастернак (корень)

Пастернак (корень) Пастернак (корень), как и петрушка, принадлежит к числу пряных овощей, только по вкусу несколько грубее. Корень у огородного пастернака толстый, мясистый, как и листья, используют широко в свежем и сушеном виде. Применяются при консервировании, солении огурцов, кладут его в маринады. Пастернак используется для лечения сердечно-сосудистой системы, почек (когда имеются камни или песок в почках) и желудочно-кишечного тракта. Он снижает кровяное давление, расширяет кровеносные сосуды сердца, является мочегонным средством.

Маслины и оливки

Маслины и оливки Оливки и маслины - два разных названия одного и того же плода оливкового дерева. Эти плоды чаще всего называют маслинами потому, что они содержат много масла (до - 55% в мякоти и до 13% в косточке). Лучшие сорта маслин - крупные, продолговатые, с темнокрасноватым отливом. Недозрелые зеленые маслины чаще всего маринуют, а черные, созревшие маслины солят. И те и другие используют и как закуску, и в качестве гарнира, а также для украшения блюд. Для использования черных соленых маслин как самостоятельной закуски их часто предварительно слегка вымачивают для уменьшения солености.

Петрушка

Петрушка Свежая молодая петрушка - неизменная приправа к первым и вторым блюдам. Добавляют зелень, когда блюдо уже готово. Часто при варке бульонов петрушку кладут вместе с зеленью укропа или эстрагона. Особый аромат блюдам придает корень петрушки. При варке бульонов корень разрезают вдоль на две половины и подпекают на плите без жира, чтобы образовалась

коричневая корочка. Такой корень придает бульону или супу особый цвет и аромат. Чаще всего корень петрушки пассеруют на жире и только потом добавляют во всевозможные супы и вторые блюда. Рубленую зелень или сок петрушки используют для приготовления витаминизированных напитков. Зелень петрушки кладут в творог, добавляют в сливочное масло для бутербродов. Измельченной петрушкой посыпают глазунью, замешивают ее в омлет. С петрушкой сухой (измельченной) или свежей делают мясные котлеты, мучные оладьи, добавляют в фарш. Петрушка - двухлетнее растение, относится к пряновкусовым овощам. В зависимости от назначения выращивают листовую петрушку, с хорошо развитыми листьями, и корневую, с развитым мясным корнем. Та и другая имеют хороший набор в соотношение минеральных веществ и витаминов для организма человека. Листовая и корневая богаты натрием, калием, кальцием, магнием, фосфором, железом (1,9 мг). Снабжают организм человека редкими элементами: алюминием, литием, ванадием, титаном, никелем, молибденом, марганцем, необходимыми для работы ферментных систем. Петрушка повышает аппетит, улучшает вкусовые свойства пищи, активизирует пищеварение, улучшает обмен веществ. Богата витаминами. В 100 г зелени содержится до 300 мг витамина С, то есть в 5 раз больше, чем в апельсинах и лимонах. По содержанию витамина С превосходит большинство овощей. С витамином С в петрушке удачно сочетаются витамины группы Р, так как биологически они часто действуют совместно. Витамин С хорошо сохраняется в сушеных листьях. 7-10 г свежих листьев петрушки удовлетворяют суточную потребность человека в витамине С. Много содержится в петрушке витамина А (каротина) - от 2 до 20 мг. Имеются витамины В1 и В2, никотиновая кислота и фолиевая, которая регулирует процесс кроветворения. В зелени петрушки содержится витамин К. В 2 столовых ложках мелко нарезанной зелени петрушки содержится 1/3 суточной дозы витамина А, 2/3 дозы витамина С и 1/8 - железа. В плодах петрушки (семенах) содержится до 7 % эфирного масла.

Черный и белый перец

Черный и белый перец Черный и белый перец представляет собой высушенные семена вьющегося тропического кустарника, собранные в различной стадии зрелости. Черные семена снимаются недозрелыми, а белые - только по достижении полной зрелости, причем белым этот перец называют потому, что его семена освобождают от верхней темной оболочки. Черный и белый перец отличаются один от другого не только цветом, но и остротой и резкостью запаха. Так, черный перец обладает

значительно более сильным запахом и большей "жгучестью", чем белый. Последний рекомендуется добавлять в кушанья, которые должны иметь тонкий, не слишком острый вкус, а также в некоторые белые соусы. Предприятия торговли получают семена перца как целыми (горошком), так и размолотыми (в порошке). При длительном хранении молотый перец теряет часть аромата, поэтому рациональнее приобретать перец горошком и размалывать его по мере необходимости. Перец горошком добавляют в заправочные супы, заливные блюда, при варке рыбы, в маринады, соления, соусы и т. п. Из соусов и вторых блюд такой перец обычно после проваривания извлекается. Длительная тепловая обработка перца снижает его ароматические свойства и придают блюду излишнюю горечь, поэтому перец добавляют незадолго до окончания варки. Черный и белый перец в порошке широко применяют для заправки мясных, овощных и рыбных блюд, в фарш, начинки и др. Его подают к столу так же, как и соль, уксус, горчицу.

Душистый перец

Душистый перец По внешнему виду душистый перец напоминает черный; горошины душистого перца темно-коричневого цвета. Душистый перец, в отличие от черного, обладает более сильным пряным ароматом, напоминающим аромат гвоздики с корицей, а также значительно меньшей "жгучестью". Кулинары используют душистый перец в маринад, соусы, рыбные блюда, супы и т. п. В продажу душистый перец поступает горошком и молотым. Целесообразно размалывать горошек непосредственно перед использованием, так как его наиболее ценное качество ароматичность - при хранении в порошке значительно снижается. Если молотый душистый перец надо хранить, то обязательно в стеклянной таре с плотно притертой пробкой.

Красный перец

Красный перец Этот перец является плодом травянистого растения, которое в значительных количествах культивируется в южных районах СНГ, особенно на Украине, в Крыму, в Молдавии, в Закавказье, в Узбекистане. По внешнему виду плод красного перца напоминает крупный стручок, который в зависимости от разновидности и стадии зрелости бывает и темно- и яркокрасным, оранжевым, желтым, а в недозрелом виде - зеленым. Красный перец обладает высокой витаминозностью. По количеству содержащегося витамина С он значительно превосходит даже такой витаминный плод, как лимон. Красный перец содержит особое вещество - капсаицин, обладающее очень острым и жгучим вкусом. В зависимости от количества

капсаицина различают перец сладкий и горький.

Сладкий красный перец (паприка)

Сладкий красный перец (паприка) Имеет крупные, короткие и мясистые плоды. Его лучший сорт - болгарский - в стадии полной зрелости бывает яркокрасным. Недозрелый сладкий перец - зеленого цвета, вкус его мягкий, не острый (кроме мелких семян, обладающих значительной горечью), его применяют для приготовления овощных блюд и как приправу.

Красный перец горький

Красный перец горький Плоды горького красного перца имеют удлиненную форму; цвет этих плодов темно-красный. Лучший сорт горького перца - кайенский - по остроте и жгучести вкуса можно сравнить только с черным перцем. Красный перец (кайенский), с успехом заменяющий черный перец, не обладает ароматом, поэтому, если его употребляют вместо черного перца, рекомендуется добавлять базилик, майоран и др. Красный перец применяется в кулинарии для заправки многих мясных, рыбных, овощных блюд и соусов. Особенно широко используется этот перец в среднеазиатской, украинской, молдавской и кавказской кухне и в блюдах, пришедших к нам из Венгрии, в гуляшах, паприкашах и др. Зрелый красный сладкий или горький перец должен применяться с учетом особенностей приготовляемого блюда: горький красный перец - для более острых блюд, сладкий же - для тех, которым необходимо придать легкую остроту. Красный перец, горький и сладкий, в порошкообразном виде можно также подавать к столу.

Портулак (дандур)

Портулак (дандур) Эти молодые побеги растения портулак отваривают, заправляют чесноком, уксусом, перцем и применяют в качестве приправы к мясу и рыбе. Портулак также используется для приготовления из него салатов. Промышленность выпускает консервированный портулак в стеклянных банках.

Сельдерей

Сельдерей Есть три вида огородного сельдерея: корневой (кладут в супы и т. п.), черешковый (для салатов) и листовой - его используют как пряную зелень. Листья сельдерея в целлофане сохраняются в холодильнике 2-3 дня. Если они завяли, опустите их на 30 минут в воду комнатной температуры. Сельдерей выделяется среди других овощей хорошим соотношением минеральных веществ и витаминов. В нем насчитывается до 40 видов различных солей, витаминов и других веществ (калий, магний, фосфор, железо, белки, пектины, каротин, витамины С, В1, В2, РР, фолиевая кислота и др.). Сельдерей омолаживает организм, улучшает обмен веществ, помогает избавиться от

лишнего веса, содержит фитонциды, эфирные масла, которые обладают дезинфицирующим свойством. Зелень листьев сельдерея используется в качестве приправы к супам, рыбным и мясным блюдам. Средний вес клубня сельдерея составляет 40-60 г, корнеплоды съедобны, их следует есть и в сыром и в вареном виде. Сельдерей тушат, жарят, делают салаты. Из сырых кочешков делают салаты, из тушеных - гарниры к мясным и рыбным блюдам. Чтобы придать бульону аромат, надо положить в него корни сельдерея, разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла. Чтобы при очистке сельдерей не потемнел, кожицу следует снимать тонким острым ножом, чтобы уменьшить потерю витаминов. Корнеплоды при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде. Они должны быть покрыты водой не более 1 см. Вода, в которой варились корнеплоды, содержит много питательных веществ, ее следует использовать для приготовления супов и соусов. Чем мельче нарезаны корни сельдерея, тем больше ароматических веществ они выделяют при тушении. Корни и листья сельдерея заготовляют впрок.

Укроп

Укроп Укроп отличается высоким содержанием эфирных масел, которыми и объясняется его аромат. Он обогащает пищу витаминами и минеральными веществами. В нем содержится много аскорбиновой кислоты (100 мг), каротина (1 мг), имеются витамины В1, Р, РР, фолиевая кислота и др. Богат и минеральными веществами калия (335 мг), магния, кальция, фосфора и др. Он улучшает вкусовые качества пищи, внешний вид, возбуждает аппетит, стимулирует секрецию пищеварительных желез. Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют первые и вторые блюда и украшают их. Он обогащает рацион витаминами, особенно витамином С. Укропа по сравнению с другими пряностями можно потреблять больше. Его следует закладывать в горячее блюдо в момент готовности, когда кастрюля снимается с огня. Укроп влияет на снижение соли в блюде, препятствует перенасыщению организма солями. Даже у соленой рыбы при варке и жарении снижается норма поваренной соли, если увеличить дозу укропа. Сушеный укроп кладут в кастрюлю за 10-15 минут до окончания варки (кипения), в этом случае укроп хорошо отдает свой аромат пище. Укроп, собранный в стадии цветения, кладут при засолке огурцов и капусты. Зимой можно пользоваться для приготовления блюд укропным маслом и его спиртовым раствором (эссенцией) - они продаются в продуктовых магазинах. Эти пряности отличаются очень высокой концентрацией и поэтому их применяют в очень малых дозах: 1-2

капли на 1 литр жидкости. С лечебной целью используют листья, стебли, семена укропа. Готовят смеси с укропом, где укроп входит как один из компонентов в смеси пряностей, употребляемых европейской кухней для сдабривания овощных блюд и приготовления кисло-сладких маринадов.

Чабер

Чабер Чабер - душистое травяное растение, содержит ароматическое масло. Молодой чабер (до или в начале цветения) употребляется в кулинарии как очень сильная и приятная пряность, главным образом для засолки овощей. Чабер является вяжущим, мочегонным и потогонным средством. Его сушат, добавляют во все блюда.

Чабрец (тимьян)

Чабрец (тимьян) Чабрец (тимьян) - такая же пряная трава, как чабер, и в кулинарии имеет сходное применение. Чабрец - маленький стелющийся кустарник, растет повсеместно: на холмах, межах, по сухим склонам и оврагам, в сухом сосновом лесу, на песчаной и известковой почве. Собирают траву в период цветения (июнь, июль, август), так как в этот период она больше содержит эфирного масла, горькие дубильные вещества. Применяют эту траву и в народной медицине в виде настоя, отвара при кашле, бессоннице.

Чеснок

Чеснок Чеснок относится к пряновкусовым овощам. В чесноке обнаружено 17 микроэлементов. Он богат йодом, минеральными веществами натрия, кальция, фосфора, магния, железа и др. Из минеральных веществ преобладают калий (260 мг) и фосфор (140 мг). Содержит витамины С, В1, В2, РР, Д, В9, каротин и др. Имеет чеснок и другие активные вещества. Эфирные масла придают чесноку аромат. От длительного нагревания чеснок теряет свои полезные свойства. Поэтому его чаще употребляют в натуральном виде. После употребления чеснока во рту долго сохраняется его запах. Но этот запах легко удалить, если пожевать свежий корень петрушки или свежую зелень укропа. Чеснок исключительно богат фитонцидами, обладающими бактерицидными свойствами. Если жевать дольку чеснока 12 минуты, полость рта становится безмикробной. Головки и листья (перо) чеснока кладут толчеными или мелко нарезанными в первые и вторые блюда за 3-5 минут до подачи на стол, не допуская кипения, кладут в маринады.

Шафран

Шафран Ароматные сушеные рыльца цветов особого луковичного растения, культивируемого в Азербайджане, называются шафраном. Применяется шафран как вкусовое и

красящее вещество при изготовлении многих восточных блюд, фаршированной рыбы, теста. Он придает кушанью желтую окраску, весьма приятный аромат и пряный вкус. Перед употреблением шафран настаивают в спиртовом растворе или в кипятке и закладывают в блюдо в процессе его изготовления, а в тесто - при замесе.

Эстрагон

Эстрагон Стебли и листья травянистого растения эстрагона широко применяются в кулинарии. Эстрагон добавляют во многие соусы, супы, им ароматизируют уксус, применяют при засоле огурцов и т. п. Эстрагон (в Закавказье его называют тархун) входит в состав многих кавказских блюд.

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Пряная смесь

Пряная смесь Истолочь в ступке 8 г мускатного цвета, 8 г гвоздики, 4 г белого перца, 2 г красного перца (кайенского), 4 г лаврового листа, 4 г базилика; просеять через сито с мелкими ячейками; сохранять в стеклянной посуде с притертой пробкой. Соль с пряностями Высушить 400 г соли самого тонкого помола и смешать ее с 25 г сушеных пряностей в порошке ("Смесь пряностей"); сохранять в стеклянной посуде с притертой пробкой. Смесь трех пряностей 2 стручка красного перца, 4 зубчика чеснока, 4 веточки укропа.

Смесь пяти пряностей

Смесь пяти пряностей 4 веточки укропа, 12 зерен черного перца, 4 зубчика чеснока, 2 листа хрена, 2 листа сельдерея.

Смесь восьми пряностей.

Смесь восьми пряностей. 12 веточек укропа, 8 зерен черного перца, 2 стручка красного перца, 4 зубчика чеснока, 2 листа петрушки, 2 листа хрена, 2 листа сельдерея, 2 лавровых листа.

Букет Гарни

Букет Гарни Всемирной известностью пользуется французская смесь "Букет Гарни". Она состоит из свежих или сухих (не молотых) пряностей, которые опускают в суп на ниточке в специальном марлевом мешочке. Проделывают это за пять минут до готовности супа, а перед подачей на стол мешочек вынимают. Укроп - непременная составная часть "букета гарни". В расчете на 4 порции: 2 веточки укропа, 1 корешок и 1 лист петрушки, 4 лавровых листа, 2 листа сельдерея, 2 веточки чабреца, 4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 1 тычинка шафрана.

Бобовая смесь

Бобовая смесь Для гороховых, бобовых, фасолевых и чечевичных блюд. 3 чайные ложки укропа, 1 головка чеснока, 2

чайные ложки чабера, 1/2 чайной ложки кориандра, 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка мяты, 1 лавровый лист. Смесь для несладких блюд 2 чайные ложки укропа, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 4 зерна черного перца, 1/2 чайной ложки красного перца.

Смесь для студня

Смесь для студня На 1 кг мяса: укроп - 2 измельченных (пропущенных через мясорубку) зрелых стебля или 1,5 чайные ложки семян, лавровый лист - 5 шт., чеснок - 3 зубчика, черный перец 6-8 зерен (раздавленных). Пряную смесь варят в соленосладком мясном бульоне. В процессе варки по вкусу добавляется натуральный сок.

Сушеный укроп

Сушеный укроп Укроп сушат на зиму в целом или измельченном виде. Сушат раздельно стебли и листья. Сначала перебирают и промывают в холодной воде, а потом сушат раздельно, тонким слоем, чтобы обсохли. Стебли режут ножом, а листья оставляют целыми. Сушат на полотенце - на солнце или в умеренно освещенном и проветриваемом помещении. В городских условиях лучше сушить на балконе или на подоконнике с приоткрытой форточкой, но чтобы солнце грело с утра, а затем положить на целый день в тень. В этом случае укроп не теряет цвета, а аромат, наоборот, усиливается. Продолжительность сушки на воздухе в проветриваемом помещении составляет 45 дней. Высушенный укроп упаковывают в стеклянные банки и плотно закрывают крышками. Хранят в темном месте. В таком состоянии укроп может храниться до трех лет, не теряя полезных свойств. В духовом шкафу укроп сушат 5-6 часов, сначала 15 минут с приоткрытой дверцей, при температуре 40-60 С . Для пищевого и лечебного применения зеленый сушеный укроп измельчают в мелкий порошок на специальной мельнице (для сыпучих продуктов) или мясорубке с мелкой решеткой и используют повседневно вместо перца в качестве приправы.

Укроп с солью

Укроп с солью Укроп вымыть, немного обсушить, потом нарезать или нарубить листья со стеблями, перемешать с сухой солью (2 чайные ложки соли (20 г) на 100 г укропа). Смесь укропа с солью уложить в стеклянные банки и хорошо утрамбовать, чтобы появился сок, и хранить в темном прохладном месте, но не ниже 0 С . Эта зелень сохраняет натуральную окраску. Но этот концентрат идет только в супы, в довольно малых дозах. В этом случае многие вещества (витамины, минеральные элементы) вымываются и окисляются.

Сушеные корни сельдерея

Сушеные корни сельдерея В первую очередь их тщательно промывают водой. Затем очищают от поверхностного слоя, пропитанного запахом земли, нарезают соломкой (вдоль, а не поперек слоя), тонко, мелкие корни нарезают поперек слоя. Чем мельче нарезаны корни, тем быстрее и лучше они сушатся. Сушить корни лучше на солнце, рассыпав предварительно на полотне. Когда корни хорошо высохнут (при этом они не должны крошиться в порошок при растирании), их можно дополнительно подсушить в печи, но ни в коем случае не подогревать в духовке. Сушка длится обычно неделю. Корни сушат в вареном виде, такими они сохраняют внешний вид и вкус. Вареные овощи нашинковать и рассыпать тонким слоем на воздухе, перемешивая несколько раз. Подсушенные овощи нашинковать и рассыпать тонким слоем на полотенце или фанере и подсушить на воздухе, перемешивая несколько раз. Подсушенные овощи положить на листы слоем 1-2 см, поставить в духовом шкафу или в печь при температуре 60 С на 5-6 часов, в процессе сушки несколько раз перемешивать. В начале сушки дверца должна быть приоткрыта.

Сельдерей засоленный

Сельдерей засоленный Листья сельдерея промыть, дать стечь воде, мелко нарубить, смешать с солью и плотно уложить в стеклянную банку. Пропорция: 100 г листьев сельдерея, 2 чайные ложки сухой соли. Такая зелень хороша в любом бульоне. Но следует помнить, что бульон в этом случае лучше не солить. Корни сельдерея хранят зимой в ящиках с песком в погребе. Их моют жесткой щеткой в проточной воде, кожицу срезают. Чтобы очищенные корни не потемнели и не потеряли вида, их следует натереть лимоном или сбрызнуть уксусом. Шинкуя для салата сырой сельдерей, его надо перемешать, иначе потемнеет.

Засолка петрушки

Засолка петрушки Зелень на зиму можно сушить, мариновать и солить. Предварительно обрезают твердые черенки, удаляют вялые и испорченные листья, тщательно промывают. Зелень нарезают, сушат в духовом шкафу или на воздухе - только не на солнце. В сухую погоду после мытья петрушку стряхивают от воды, связывают небольшими рыхлыми пучками и развешивают в тени под навесом в хорошо проветриваемых чердаках. В сырую погоду сушат в духовом шкафу при температуре не выше 50 С . При более высокой температуре сушки разрушаются витамины и улетучивается эфирное масло. Сушат и корни, разрезая вдоль волокон. Хранят сушеную петрушку в стеклянных банках, плотно закрытых крышкой. Для засолки зелень плотно укладывают в банки, пересыпая солью (2 чайные ложки соли - 20 г на 100 г

зелени), плотно утрамбовывают, чтобы появился сок, закрывают крышками. Хранить зелень нужно на холоде - при температуре не выше 1 С . Свежую петрушку можно хранить в холодильнике, сбрызнув водой и поместив в целлофановый мешочек.

Заготовка молодого чеснока впрок

Заготовка молодого чеснока впрок Когда на огороде появляется молодой чеснок, его листья и стебли - вкусная приправа к обеду. Всего две недели чеснок сохраняется нежным и сочным, потом образуется головка чеснока с зубками, листья огрубевают и желтеют. Можно заготовить молодой чеснок впрок. Стрелки чеснока можно использовать для маринования. Листья и стрелки чеснока собирают до того, как у чеснока образуется головка, моют, нарезают кусочками длиной около 10 см. Бланшируют 1-2 минуты в кипящей воде, охлаждают под струей холодной воды. Затем плотно укладывают в простерилизованные банки и заливают кипящей заливкой. Для приготовления заливки в 1 л воды растворяют 50 г соли, 50 г сахара, кипятят 2 минуты и снимают с огня. Когда вода слегка остынет, доливают 90-100 г 9%-ного столового уксуса, все размешивают и заливают в банки с листьями и стрелками чеснока на 1,5 см ниже верхнего края банки. Прикрытые металлическими или стеклянными крышками банки стерилизуют 5 минут с момента закипания воды в стерилизационном баке, затем закупоривают. Головки молодого чеснока маринуют. Пока зубки свежие, очищенные от шелухи дольки чеснока ошпаривают кипятком и немедленно охлаждают, потом заливают подготовленным маринадом и стерилизуют. Для приготовления маринада на 1 кг чеснока взять 1 стакан 3%-ного уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, 10 горошин перца, 3 лавровых листа. Все это прокипятить, охладить и залить чеснок в банке. Накрыть металлическими или стеклянными крышками. Стерилизовать 5 минут с момента закипания воды в баке, затем укупорить.

Малосольный чеснок

Малосольный чеснок Головки чеснока разделить на отдельные зубчики и снять с них сухую оболочку. Приготовить рассол (80 г соли на 1 л теплой воды). В трехлитровый баллон положить для засолки несколько листьев черной смородины, вишни, укроп, лист хрена. Затем сюда же уложить 1 кг подготовленного чеснока и залить рассолом, он должен покрыть чеснок полностью. Баллон закрыть двойным слоем марли, обвязать капроновыми нитками и оставить при температуре 15-22 С . Через 4-5 дней малосольный чеснок будет готов к употреблению.

Обновление от 01.05.99

Салаты от 01.05.99

Салат из свежей белокочаной капусты

Капусту промыть, нашинковать соломкой, посыпать солью и поте-реть до выделения сока. Потереть морковь, заправить соком апельси-на, можно добавить. нарезанные со-ломкой яблоки, все перемешать, по-лить консервированным компотом. Разложить в салатники, сверху на горочку салата положить апельсин, нарезанный кружками, разрезанными пополам до корки, а по краям поло-жить консервированные фрукты. Украсить веточками петрушки. Этот салат содержит большое количество витаминов, он очень украшает стол. Капуста 300 г, апельсин 1 шт., яблоки 2 шт., компот \1/2 стакана, мор-ковь 1 шт. (маленькая), зелень 30 г.

Свекла с грецкими орехами

Отваренную свеклу потереть на терке, добавить зеленый лук, зе-лень, грецкие орехи и заправить майонезом. Салат положить гороч-кой, залить майонезом, посыпать рублеными орехами и положить ве-точки зелени. Свекла 3 шт, средних, лук 50 г, орехи 100 г, майонез 2 ст. ложки (можно добавить немного чеснока).

Салат из ледяной рыбы

Готовые тушки рыбы (без голов, хвостов, плавников) отварить в под-соленной воде, удалить позвоночник и размельчить вилкой. Добавить ва-реные яйца, репчатый лук, мелко нарезанный (ошпаренный кипятком и охлажденный), заправить майонезом, добавить мелко нарезанную петруш-ку. Положить в салатник, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и положить репчатый лук, нарезанный кольцами. Этот салат можно готовить из окуня, трески, сайды, мойвы. Рыба 500 г, яйцо 2 шт., майонез 1/2 банки, лук 1 головка (средняя), зелень 20 г.

Овощи, несколько рецептов от 01.05.99

Перец болгарский закусочный

Перец промыть, уложить на про-тивень, смазанный растительным мас-лом, поставить в горячую духовку, запечь с двух сторон, остудить и снять пл˚ночку (верхнюю запеченную корочку). Затем приготовить заправ-ку, состоящую из укропа, воды, рас-тительного масла, соли, перца и мелко нарубленного чеснока. Готовый пе-рец уложить в глубокую салатницу хвостиками вверх и залить заправ-кой, дать постоять 5-6 часов. Затем разложить на блюдо и посыпать зе-ленью. Перец 1 кг, масло растит. 4 ст. ложки, чеснок 1 головка, соль, перец по вкусу, уксус 3% 3 ст. ложки, во-ды 1/2 стакана.

Салат из картофеля с зеленью

Очистить, вымыть и отварить кар-тофель, процедить, обсушить. В го-рячий картофель положить мелко нарезанный лук. к, растертый с солью чеснок, 4 ст. ложки рубленой зеле-ни, масло

и деревянным пестиком хорошо истолочь в однородную массу. Добавить. нарезанные мелкими кусочками (кубиками) соленые огурцы, хорошо перемешать, посо-лить по вкусу. Сделать колбаску в виде рулета, положить на длинное блюдо (селедочницу), полить майо-незом, посыпать рубленой зеленью. Летом салат можно украсить свежи-ми помидорами. 10 крупных картофелин, 250 г зе-леного лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки рубленой зелени, 3-4 соле-ных огурца, 100 г подсолнечного масла, 1\2 банки майонеза, соль по вкусу.

Свекла по-корейски.

500 г свеклы 3 зубчика чеснока, 1/3 чайной ложки черного молотого перца, 1/3 стакана растительного, 1/3 стакана уксуса, соль по вкусу. Свеклу натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный (или натертый на мелкой терке) чеснок, перец, уксус. Поставить на водяную баню на 20 минут. Растительное масло нагреть на сковороде до состояния дымка, добавить в свеклу, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник на 12 часов Попробуйте, очень - ВКУСНО! P. S. Строго следовать рецепту, а то не получится!

Хе из сельди по-корейски.

Сельдь - предпочтительнее (хотя можно использовать другую рыбу. палтус, лососевые: нерка, чавыча, кижуч, кета, а также подойдет морской гребешок, треска или минтай) -1 кг, морковь 0.5 кг (можно использовать редьку-дайкон или морковь и редьку), столовый уксус - 200 г, соевый соус - 20 г, репчатый лук -I шт., чеснок -10 г, красный жгучий перец - по вкусу, растительное масло -10 г., кунжутное семя -1 г, сахар10 г, соль - по вкусу. Очищенное от кожи и костей филе рыбы нарезать соломкой длиной 5 см, толщиной 0, 5 см (гребешок - ломтиками). Выложить в эмалированную посуду, налить уксус и перемешать. В таком виде оставить на 20 30 минут. Тем временем нарезать тонкой соломкой морковь или редьку или их смесь и слегка посолить. Затем рыбу откинуть на сито, дать стечь. Смешать рыбу с овощами с добавлением соли, лука, нарезанного тонкой соломкой, чеснока, толченого кунжута, адзи-но-мото, сахара. По вкусу можно еще добавить уксуса. Приятного аппетита !!!

Морковь с кальмаром по-корейски

Кальмар, морковь, растительное масло, репчатый лук, соевый соус, соль, красный жгучий перец, кунжутное семя, адзи-но-мото (см. МОРКОВЬ по-корейски - 3). Филе кальмара очищают от наружной пленки и промывают. Затем тушки на 1 - 2 минуты (не больше) опускают в кипящую воду. Вновь филе промывается холодной водой и режется крупной соломкой. Одновременно готовится морковь (нарезать соломкой, слегка посолить, через

некоторое время отжать от выделившегося сока). Обжариваем лук, нарезанный кольцами. Все продукты охладить, и обжаренный лук тоже, потом - смешать, добавить соевый соус. При этом важно не переборщить с использованием соуса - при большом его количестве салат теряет вид и вкус. Теперь добавим соль (если необходимо), перец, кунжутное семя и адзи-но-мото. Еще раз перемешать все компоненты и тоже. убрать в холодильник до завтра. А вот завтра - пальчики оближете!

Морковь с мясом по-корейски

Мясо (любое не жирное), морковь,, растительное масло, соевый соус, репчатый лук адзи-но-мото, МОРКОВЬ по-корейски -. 3), чеснок, кунжутное семя уксус. Мясо очистить от пленок острым тонким ножом и нарезать ни ломтики длиной до 5 см и толщиной 0,5 см Быстро обжарить мясо в хорошо разогретом растительном масле, добавить соевый соус, нашинковать лук, адзи-но-мото и продолжать жарку до тех пор пока лук не станет золотистым. Долить мясного бульона или горячей воды и тушить блюдо до полной готовности мяса. Остудить. Тем временем готовим морковь: нарезаем ее соломкой и слегка солим. Через некоторое время морковь отжать от выделившегося сока и перемешать с мясом, добавить чеснок, кунжутное семя и уксус. Это блюдо также станет вкуснее, если поместить его на сутки в холодильник.

Овощи по корейски

(из моркови, св˚клы, редьки, капусты, чимчи, папоротника) 1 кг сырой моркови, натертой на специальной терке, (тонко и удлиненно), смешать с 4-5 столовыми ложками уксуса, полстакана подсолнечного масла, 3 столовыми ложками сахара, 1 чайной ложкой перца черного молотого, 1 большой головкой чеснока, пропущенного через чеснокодавку. Додать щепотку молотого кориандра.

На 1 кг моркови ~ 0, 5 стакана горячего подсолнечного масла, 2-3 головки чеснока, 2-3 столовых ложки уксуса, 1 столовая ложка черного перца, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, гвоздика, кориандр, лавровый лист (растертый).

Морковь натереть на т˚рке, слегка посолить, темного добавить уксуса, пусть маринуется 2-3 часа. Потом лишний сок слить, затем лук пережаривается в подсолнечном масле до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а этим горячим маслом полить морковь и сразу добавить тертого чеснока, красного молотого перца и перетереть в порошок семена кинзы (кориандр). Все это добавить по вкусу. По этому же рецепту делать все остальные овощи.

Приятного Вам аппетита! Остальные продукты по вкусу.,

Рецепты из птицы

Курица в сливках

Опаленную потрошеную курицу или цыпленка разрубить на кусочки длиной А-5 см, слегка присолить, поперчить и обжарить на домаш-нем масле, (см. примечание), жа-рить до полуготовности. Затем положить в глубокую сковородку одним слоем, залить сливками, посыпать тертым сыром (желательно брать твердые сыры, такие, как пошехонский, голландский, минский). Потом положить второй слой кусков курицы, долить сливки, прикрыв кус-ки курицы, и посыпать тертым сы-рам. Поставить в разогретую духов-ку (I 200) и запекать 25-30 минут до образования на поверхности зо-лотистой корочки. Отдельно отва-рить рис. На рис разложить кусочки готовой курицы и полить оставшимся соусом. Примечание: В доме принято жарить на сливочном масле. Это неправильно: в сливочном масле со-держится пахта, во время жаренья она оседает на дно сковородки, про-дукты. которые жарятся, подгорают. Лучше жарить на так называемом домашнем масле. Предлагаем его рецепт: 1 пачка любого маргарина и 200 г сливочного масла. В глубо-кую сковородку положить масло, разогревать его надо до тех пор, пока пахта не осядет на дно, затем аккуратно слить (без осадка) в ка-стрюлю и положить туда маргарин. Прокипятить 1-2 минуты, остудить до температуры парного. молока и перелить в стеклянную банку, поставить в холодильник, крышкой закрывать не рекомендуется.

Куры, запеченные в духовке под майонезом

Обработанную курицу разрубить на 6-8 частей, слегка присолить, по-ложить на смазанный противень и залить соусом майонез-провансаль (майонез "Весна" применять не рекомендуется). Поставить в хорошо разогретый жарочный шкаф и запекать при t 200? 20-25 минут до об-разования румяной корочки, кончи-ком ножа можно проверить готов-ность курицы. В утолщенных местах сделать проколы, если будет высту-пать прозрачный сок, значит, курица готова. Подавать такую курицу с картофельным пюре.

Цыплята в соусе с грибами

Обработанные тушки цыплят раз-рубают на 4-6 частей. Куски скла-дывают в глубокую сковородку, за-ливают водой, добавляют сливочное масло (1 ст. ложку), соль, перец, пет-рушку, морковь, сырые, хорошо про-мытые грибы (пластинчатые; шам-пиньоны, свинушки, опята или трубчатые: подберезовики, подосинови-ки, белые), обжаренный лук и тушат до готовности 20-30 минут. Затем цыплят и грибы вынимают, а бульон выпаривают наполовину, после чего добавляют в него белый соус. Смесь

кипятят и процеживают. Перед подачей на стол кусочки цып-лят укладывают на сковородку, сверху кладут нарезанные тушеные грибы, обжаренный лук и обильно заливают соусом. Подавать цыплят с молодым отварным картофелем. Примечание: Для приготовления белого соуса берут 1 ст. ложку домашнего масла или маргарина и 1 ст. ложку муки. Растопить масло на сковороде и всыпать му-ку. Получившуюся массу обжарить на тихом огне, тщательно помешивая, до легкого пожелтения. Затем вливать воду маленькими порциями и заваривать до загустения, прокипятить 1-2 минуты, и соус готов. Для приготовления белого соуса к цыплятам с грибами можно часть воды заменить сметаной, которую вводят перед кипением за 2-3 ми-нуты.

Курица, жаренная в тесте

Взять 2 стакана муки (неполных), 1 столовую ложку (без верха) до-машнего масла, 1 стакан воды, 1 рюмку водки, 1 чайную ложку са-хара, на кончике столовой ложки соли и замесить тесто. Мясо курицы, сваренной в бульоне, снять с костей, нарезать неболь-шими кусочками каждый кусочек, взяв на вилку, обмакнуть в тесто и опустить в кипящее масло. Выни-мать, как только зарумянится. Пода-вать можно с жареным картофелем, крокетами из картофеля. Примечание: Крокеты готовятся так: 1 кг очищенной картошки варить до готов-ности, слить воду и просушить на огне до исчезновения влаги. Осту-дить до 60-70?, вбить два яйца и размять картофель пестиком, нака-тать шарики, обвалять в панировочных сухарях, обжарить на домашнем масле, оставшемся после обжаривания кур.

Мясо под майонезом с луком

Готовую говядину нарезать на кусочки, слегка отбить. Дно сковород-ки или противня смазать маргарином и уложить в один слой мясо, подсоленное и поперченное, сверху положить лук, нарезанный кольцами, залить соусом майонез и поставить в духовку при t 200?, запекать до образования румяной корочки. Подавать такое мясо можно с картофелем, обжаренным во фритюре, или просто жареным, с гречневой кашей или макаронами.Картофель во фритюре: Домаш-нее масло довести до кипения, всы-пать нарезанную брусочками кар-тошку, когда она всплывет, вытащить ее шумовкой и посолить. Оставшее-ся масло можно использовать еще раз.

Мясо, тушенное с квашеной с капустой

Готовят его так: шпик мелко наре-зают, обжаривают. Когда останутся выжарки (шкварки), добавляют мелко. нарезанный лук, морковь и об-жаривают. Мясо нарезать на неболь-шие кусочки, обжарить на домашнем масле, залить водой на 1 см и ту-шить до готовности, добавив соль, перец. Капусту перебрать от кочерыжек,

промыть и тоже потушить на шпике. В готовую капусту положить мясо, жареный лук, морковь и шкварки, можно добавить кусочки обжаренной ветчины или свинины. Все это сложить в глубокую сково-родку, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне до готовности, в конце тушения положить лавровый лист.

Рецепты из мяса от 01.05.99

Баранина с фасолью

Фасоль перебрать, хорошо промыть, с вечера залить холодной во-дой и оставить до следующего дня. Утром в той же воде сварить ее на небольшом огне до мягкости (фа-соль должна оставаться цельной). Лук мелко порубить и обжарить на домашнем масле, добавить нарезан-ную кусочками баранину, посолить и поперчить, хорошо прожарить вместе, сложить в кастрюлю, залить водой на 2 ем, закрыть крышкой, тушить до мягкости. В готовую ба-ранину положить процеженную фасоль, потушить немного вместе и подавать. 500 г жирной баранины (можно грудинку с косточкой, можно мякоть задней ноги), 2 стакана фасоли белой, 2 средние луковицы, 50 г домашнего масла, перец и соль по вкусу.

Баранина или свинина жаренная крупным куском

Для жаренья крупными кусками используют окорока, лопатки, ко-рейки, грудинки, "роме того, крупными кусками жарят почечную часть баранины Подготовленные куски посыпают солью и перцем, укладывают с про-межутками на холодную сковородку, наружной стороной вверх. Поверхность кусков поливают жи-ром (жирную свинину или баранину поливают водой). Куски мяса обжаривают в духовом шкафу при t 200? до полного прожаривания. Каждые 10-15 минут мясо поливают жиром, в котором оно жарится. Для определения готовности куски мяса следу-ет проколоть острым кончиком ножа. Если мясо готово, нож входит легко и ровно, а вытекающий сок прозрачный. Следует знать, что свинина ужаривается на 35 процентов, а баранина - на 37 процентов. Готовые куски нарезают на порции, поперек волокон, толщиной 1, 5-2 см. Подавать свинину можно с жареной белокочанной капустой, а баранину с гречневой кашей или ри-сом.

Почки говяжьи, свиные со сметаной

Почки разрезать пополам и замо-чить в воде на 3-4 часа. Затем по-ложить в кастрюлю и довести до кипения, прокипятить 2-3 минуты и слить, повторить эту процедуру 3 раза. На 4-й раз тючки залить хо-лодной водой и поставить на огонь, варить до полуготовности, затем остудить и нарезать, но не очень мелко. На сковородку положить до-машнее масло и нарезанный лук, обжарить до полуготовности, поло-жить туда почки, накрыть

крышкой и тушить до готовности (почки долж-ны стать мягкими). В конце туше-ния положить сметану, посолить, поперчить и довести до кипения. Сле-дует учитывать, что почки ужарива-ются на 40 процентов. Готовые поч-ки обложить кружками картофеля, сваренного "в мундире" и очищен-ного, поместить в жарочный шкаф до полного разогрева. Почки 1 кг, лук 5-6 средних го-ловок, масла 100 г, сметаны 200 г, соль, перец по вкусу.

Приготовление тушенки

Взять чистое мясо без костей. Слегка обжарить на домашнем мас-ле (до исчезновения воды), потом посолить. После этого кусочки мяса уложить в банку. Банку поставить в кастрюлю с водой, кипятить 1, 5 ча-са. Специи: 1 лавровый лист, черный перец горошком 5-7 шт. класть перед самым закрытием. Банка и крышка должны быть простерилизованы. Банку закрыть герметически машинкой и поставить крышкой вниз до полного охлаждения. Из тушенки можно быстро приготовить как пер-вые, так и вторые блюда.

Салат из трески или окуня

Обработать тушку. Куски без кос-тей, но с кожей положить в кастрюлю и залить водой, чтобы она чуть покрывала рыбу. Когда рыба закипит, ее следует подсолить. Варить 10 минут. Затем бульон слить в ка-стрюлю, а рыбу остудить. Отварную треску мелко порубить, добавить в нее мелко нарубленную белокочанную капусту, отварные яйца и на-шинкованный зеленый лук, запра-вить майонезом. Положить в салат-ник, украсить зеленью. Филе трески или окуня- 500 г, капусты 150 г, яйцо-3 шт., майо-нез 150 г, лук зеленый- 100 г

Напитка от 01.05.99

"Фанта" из апельсиновых корок

Собрать корки с 1 кг апельсинов, положить их в трехлитровую банку, залить крутым кипятком и поста-вить на 12 часов. Затем воду слить в кастрюлю. Корки отжать и провер-нуть через мясорубку, залить их ки-пятком, вода должна покрывать кор-ки на 2 см, оставить еще на 12 часов. Потом процедить, отжать, кор-ки смешать с отстоянной водой, процедить, добавить 1, 5 стакана саха-ра, чайную ложку лимонной кислоты.

Мусс из апельсинов

Желатин залить 1/2 стакана теп-лой воды (t 40-50?), поставить, что-бы он разошелся. Из воды и саха-ра сварить сироп, влить желатин, вскипятить, снять с плиты, положить натертые на мелкой терке апельси-новые и лимонные корки, добавить сок из апельсинов и лимона. За-крыть крышкой и охладить до комнатной температуры. Процедить си-роп через марлю, вылить всю жид-кость в кастрюлю и взбить венчиком до превращения в

лену. Сложить в смоченные холодной водой формочки (можно использовать железные формочки, а также формочки из пластмассы) и поставить в холодиль-ник. Перед подачей на стол опустить форму на 30 м в горячую воду, обтереть салфеткой и выложить мусс на блюдо. 2 средних апельсина, 1 лимон, 1 стакан сахара, 2, 5 стакана воды, 2 ст. ложки желатина.

Квас лимонный

4 л воды, 500 г сахара вскипя-тить, охладить до комнатной температуры. Добавить выжатый из 3 ли-монов сок, корки, натертые на тер-ке с 2 лимонов, 50 г дрожжей. Все хорошо вымешать, разлить в бу-тылки, а каждую из которых предва-рительно положить по 5 изюминок. Бутылки закупорить пробками, обвя-зать пробки веревками и поставить в холодильник. Через 3 дня квас готов.

Напиток из апельсинов и лимонов

300 г сахара, лимонный сок и по-ловину среднего лимона, сок из двух апельсинов (крупных), 6 стаканов воды кипяченой, корки, натертые на мелкой терке, с одного апельсина. Все хорошо размешать венчиком, разлить в стаканы, в каж-дый насыпать на кончике чайной ложки тертых корок, положить по кубику льда. Лить желательно через соломинку.

Напиток из клубники и сливок

Хорошо промытую клубнику про-тереть через сито, растереть с са-харом до полного его растворения. Разбавить сливками, хорошо размешать и до подачи на стол держать в холодильнике. Подавать в высоких стаканах. 2 пакета сливок, 1/2кг клубники, сахар по вкусу, в зависимости от сорта клубники.

Кисель из клубники, земляники, малины

Ягоды перебрать, удалить плодо-ножки, промыть холодной водой и протереть через сито. Полученный сок слить в посуду (рекомендуется в стеклянную банку), поставить в прохладное место. Оставшиеся вы-жимки ягод положить а кастрюлю, залить горячей водой, добавить сахар, тщательно размешать, нагреть до кипения, отставить кастрюлю на борт плиты, влить картофельный крах-мал, предварительно разведенный холодной кипяченой водой, снова по-ставить кастрюлю на огонь и, тщательно помешивая, довести до кипения. Затем надо остудить кисель до 50? и влить охлажденный ягодный сок, смешанный с лимонным соком или лимонной кислотой. Так сохраняются все витамины и питательные вещества ягод. Все размешать и раз-лить по стаканам. Кисель может быть жидким, средним и густым, это зависит от количества крахмала. Жидкий кисель можно подавать в стаканах, средней густоты кисель можно подать с мороженым или взбитыми сливками. Густой кисель подают к всевозможным

запеканкам и кашам. Рецепт для киселя средней густоты Ягоды - 300 г, сахар - 250 г, крахмал - 100 г, лимонная кисло-та - 20 г или сок одного лимона.

Желе из клюквы или смородины

Ягоды перебрать, промыть холодной водой, затем протереть через сито (давить ягоды следует деревян-ной ложкой, а сито желательно на пластмассовой основе). Полученный сок слить в банку и поставить в холодильник. Оставшуюся массу залить горячей водой, варить 10 минут. От-вар процедить через марлю, раство-рить в нем сахар, вновь довести до кипения, удалить получившуюся пе-ну, ввести в него подготовленный желатин и тщательно размешать до полного его растворения. Остудить до комнатной температуры и соединить с ягодным соком, процедить, разлить в формы и поставить в холодильник. В желе из смородины для улучшения вкуса можно добавить немного сока лимона. Клюква или смородина - 150 г, сахар - 100-150 г, желатин - 30 г, лимонная кислота - 10 г.

Напиток из шиповника

Сушеные плоды шиповника перебрать, промыть а теплой воде, поло-жить в кастрюлю и залить горячей водой, накрыть крышкой, дать Отсто-яться 15-20 минут для набухания. После этого плоды шиповника ва-рить в той же воде до размягчения. Готовый отвар процедить. Плоды шиповника протереть через сито и соединить с отваром, добавить са-хар, лимонный сок, нагреть до кипе-ния и снять с огня. Этот налиток очень полезен и детям и взрослым. Шиповник 100 г, сахар 300 г, сок с 1 лимона, 2 литра воды.

Сладости от 01.05.99

Домашнее полено

200 г сливочного масла, 1 стакан песку, 3 ст. ложки воды, 3 ст. лож-ки какао. Поставить на огонь, довести до кипения, остудить, вбить одно яйцо, тщательно размешать, поло-мать 300 г любого леченья и 100 г любых очищенных орехов, все пере-мешать. Завернуть в целлофан, за-жать с двух сторон, придать форму колбаски, положить в морозилку, перед подачей на стол нарезать и уложить на блюдо.

Безе

Взять два диетических яйца, от-делить белок от желтка, белок взби-вать венчиком или вилкой до тех пор, пока не образуется пенообразная масса, всыпать 1 стакан песку или сахарной пудры, быстро перемешать. На противень постелить фольгу или пергамент и ложечкой разложить по-лучившуюся массу. Запекать в духов-ке при 180? в течение 40 минут, го-товое безе легко отходит от бума-ги. Из оставшихся желтков можно сделать

гоголь-моголь.

Эклеры

1 стакан муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 1 стакан воды,1/4 чайной ложки соли. Взять воду, масло и соль, поставить на огонь, как только закипит, всыпать всю муку, тщательно размешать и варить 2-3 минуты, помешивая. Снять с огня, вводить яйца по одному, как следует размешивая, когда масса будет тянуться за лож-кой, прекратить помешивание. Ложкой разложить кусочки теста на противень на небольшом расстоянии друг от друга, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Выпе-кать при 1200? 15-20 мин. Готовые эклеры разрезать посредине и положить крем, отварную сгущенку (варить 2. 5 часа в банке, получится густая коричневая масса) или варенье, сверху помазать яйцом и посыпать орехами.

Печенье из творога

500 г творога, 2 лачки маргарина, 3 стакана муки, 1 стакан песку. Растопить маргарин в алюминиевой кастрюле, положить творог и 1 муку, размешать до однородной массы, тесто должно свободно отходить от рук. Раскатать тесто на доске толщиной 5 мм, стаканом или чашкой вырезать кружочки, посыпать их сахаром, сложить пополам и еще раз пополам, чтобы получились треугольники, положить на противень и выпекать при t 180-200е 20-25 минут.

Пирог с яблоками

3 яйца, 1 стакан леска размешать, всыпать 1 стакан муки, еще раз размешать до однородной массы. 3 средних яблока очистить от сердцевины и порезать дольками. Глубокую сковородку смазать маргарином и выложить яблоки, сверху вылить массу и запекать в духовке при t 180-200? 25-30 минут.

Торт "Муравейник".

1 пачку маргарина растопить, всыпать 1/2 стакана песку, размешать, вбить 2. яйца, добавить 1/4 чайной ложки питьевой соды, погашенной 10 каплями уксуса или лимонного сока, 3-4 стакана муки. Все размешать. Тесто должно быть крутое, рассыпчатое, провернуть его через мясорубку, уложить на противень в один слой, выпечь при 1 t 50? 20- 25 минут, остудить и поломать на кусочки. Банку сгущ˚нки варить 1, 5 часа. 6 чайных ложек мака заварить крутым кипятком и оставить его для набухания. Кусочки леченого теста выложить в миску и высыпать 3/4 части от всего мака, затем ввести сгущенку и перемешать, как следует. Полученную массу выложить на блюдо в виде горочки, верхушку посыпать оставшимся маком. Готовый торт поставить в холодильник.

Торт из творога

150 г муки, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка сметаны, 1 желток. Эти продукты для приготовления теста. Для начинки: 10 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1 кг творога, 2 ст. ложки изюма без косточек, лимонные корочки с одного среднего лимона, 2 ст. ложки цукатов лимонных или апельсиновых. Муку перемешать в миске с сахаром, положить масло куском и рубить до тех пор, пока не получится масляная крупа. Добавить смешанный со сметаной 1 желток, посоленный 1/2 чайной ложки соли, быстро замесить тесто и поставить его в холодильник на 30 минут. Творог провернуть через мясорубку. Масло хорошо растереть и, продолжая растирать, постепенно добавить 10 желтков, сахар и творог. Перемешать. Сверху положить мелко нарезанные лимонные корочки, изюм, муку, мелко порубленные цукаты, выложить белки, взбитые в плотную массу. Все осторожно промешать. Остывшее тесто раскатать на глубоком противне, смазанном маргарином, на тесто выложить всю начинку, разровнять ее ножом и поставить в духов-ку при t 200?, выпекать 40 минут, Остывший торт выложить на блюдо и нарезать ромбиками или квадра-тиками.

Торт из черного хлеба

6 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка крахмала, 3 ст. ложки толче-ных сухарей из черного хлеба (желательно "Орловский"), 1/2 ч. ложки маргарина, 1 ст. ложка муки. Для крема: 3/4 стакана сахара, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 1/2 стака-на молока, на кончике чайной лож-ки ванилина, 1 плитка шоколада (100 г), 1 ст. ложка какао, 200 г сли-вочного масла. Растереть желтки с сахаром добела, белки взбить как для безе, на желтки высылать сухари, смешанные с крахмалом, сверху положить взбитые белки, и аккуратно все перемешать. На противень положить пергаментную бумагу, смазать ее маргарином и выложить получившуюся массу, придав форму круга или квадрата при помощи лопатки или затупленного ножа. Дно и бока формы обильно посыпать мукой. Выпекать торт при t 100? в течение 30 минут. Вынуть готовый торт, остудить и разрезать по горизонтали на три лепешки. Промазать каждую лепешку кремом, положить одну на другую, сверху украсить кремом. Приготовление крема: указанное для крема количество сахара, молока и яиц смешать, поставить на огонь и довести смесь до загустения, все время помешивая. Снять с огня, дать остыть до температуры парного молока, добавить ванилин, натертый на терке шоколад, какао и сливочное масло. Всю массу размешать до однородной массы.

Цукаты из апельсиновых, мандариновых и лимонных корок

С одного килограмма цитрусовых собрать корки. Залить их

водой, прокипятить и, залив новой холодной водой, снова прокипятить. Так повторить 3 раза. Затем корочки надо остудить и нарезать произвольно, но не очень мелко. Положить в алюминиевую посуду, залить водой так, чтобы она чуть прикрывала корки. Всыпать 2 стакана сахара, варить на сильном огне, постоянно помешивая до полного исчезновения воды, затем снять с плиты и помешивать на холоде до полного остывания, корочки легко отделятся друг от друга. Используя этот рецепт, можно сварить варенье. В этом случае корки надо варить до тех пор, пока сироп не загустеет. Чтобы проверить готовность "варенья, следует капельку сиропа капнуть на блюдечко, если она застынет - варенье готово. Сушеные корочки цитрусовых размельчить в ступе, и их можно использовать при приготовлении сладких пирогов и кондитерских изделий.

Конфеты "Каштаны"

Отварить пять яиц, вытащить из них желтки (белки можно использовать для фаршированных яиц и для любых салатов). Растопить пачку маргарина, положить в него 3 ст. ложки сметаны, соды на кончике чайной ложки, ванилин, растертые желтки и всыпать 2-2 1/2 стакана муки, тесто тщательно промешать и поставить холодильник на 40 минут. Затем накатать шарики с грецкий орех и запечь в духовке при t 150-200? 30-40 минут. Далее приготовить глазурь: взять 100 г молока, 1 ст. ложку сахара, 3-4 ст. ложки какао и 100 г сливочного масла. Все это прокипятить до полного растворения сахара, остудить. Натереть на терке любые вафли. Готовые шарики обмакивать в глазурь и обваливать в вафлях. (Вафли можно заменить домашними панировочными сухарями из белого хлеба, подсушенного до золотистого цвета в духовке.) Готовые конфеты положить в конфетницу.

Фаршированные яйца с зеленым укропом

4 яйца, перец черный молотый, соль, укроп, 200 г сметаны или майонеза. Круто сваренные яйца очистить от скорлупы, продольно разрезать, в отдельную миску вынуть желток и вилкой хорошо его растереть. Потом добавить по вкусу соли, перца и много очень мелко нарезанного укропа (укропа надо положить столько же, сколько получилось рас-тертого желтка, но если укропа меньше, то тоже не беда). Все тщательно перемешать, добавить 1- 2 столовые ложки сметаны или майонеза для получения довольно гус-той массы. Полученную массу ложечкой наложить в белок так, чтобы получилась форма яйца, сложить в тарелку и залить по вкусу посо-ленной сметаной или майонезом.

Фаршированные яйца с рыбными консервами,

1 банка консервов, 4 яйца, 1 го-ловка репчатого лука, соль,

перец черный молотый, сметана. Любые натуральные рыбные консервы в собственном соку или с добавлением небольшого количества масла (но не с томатами), например, лосось, сайра, сардины, скумбрия и т. п., растереть в небольшой миске вилкой, добавить по вкусу мелко нарубленный репчатый лук, немнож-ко укропа, молотого перца, все хо-рошо размешать, сложить в получен-ную массу растертые желтки круто сваренных яиц, 1-2 столовые ложки сметаны, все тщательно перемешать и полученной массой начинить белок яиц так, чтобы получить форму яйца. Фаршированные яйца сложить на тарелку, залить сметаной или майонезом и подать к столу. Яйца, круто сваренные - 6 шт., сыр (голландский, российский и т. п.) - 100-150 г, чеснок, 200 г сметаны или майонеза. 4 круто сваренных яйца разрезать продольно, вынуть желток в миску и растереть. 2 круто сваренных яйца мелко порубить и добавить к желткам, туда же добавить мелко порубленный чеснок и натертый на мелкой терке сыр. Все тщательно перемешать с двумя ложками сметаны или майонеза. Полученной мас-сой начинить половинки яичного бел-ка, положить на тарелку и запить оставшейся сметаной или майонезом.

Рыбный салат с макаронами

1 банка рыбных консервов (в собственном соку или с добавлением небольшого количества масла), 3- 4 круто сваренных яйца, 1 головка репчатого лука, перец черный молотый, 200 г рожков или ракушек (можно сделать домашнюю лапшу), 1 банка сметаны или майонеза. Банку рыбных консервов измельчить вилкой в небольшой миске, туда добавить мелко порубленные яйца, измельченный репчатый лук, сваренные и промытые холодной водой рожки или ракушки, по вкусу соли и перца черного молотого, хорошо размешать, все заправить сметаной или майонезом, сложить а салатницу и подать к столу. Если са-лат заправляется майонезом, то соль не добавляется. Украсить салат мож-но зеленым луком, укропом, мелко нарезанным яйцом.

Крем из кефира

2 бутылки кефира, 1 банка сме-таны (200 г), сахар по вкусу (примерно 1 стакан), ванильный сахар, 1 столовая ложка желатина. Желатин залить полстаканом во-ды и оставить на 30-40 минут для набухания. Потом на медленном огне при интенсивном помешивании довести до кипения и охладить до комнатной температуры. Кефир, сметану, сахар и ВАНИЛЬ перемешать в довольно большой миске и взбивать венчиком в тече-ние 5-6 минут. Потом, продолжая взбивать, медленно, струйкой добав-лять желатин. Продолжать взбивать 4-5 минут.

Полученную массу надо разлить в широкие фужеры, пиалы или небольшие вазочки и поставить в холодильник на 2-3 часа. Если дома имеются орехи, то сверху можно посылать измельченные орехи. Можно украсить ягодой клубники, сливы или вишни из варенья. Если имеется свежая клуб-ника, то сначала в посуду кладется клубника, потом заливается кремом и ставится в холодильник. Можно приготовленный крем слить в стеклянную вазу, и потом ложкой класть каждому на тарелку, но в этом случае желатина на данную норму надо положить больше, примерно 1, 5-2 столовые ложки.

Торт с кефирным кремом и клубникой

Купленный бисквит надо горизон-тально разрезать на части толщиной 1-1, 5 см и положить в разборную форму для торта. Этот бисквит надо увлажнить. Для этого берется стакан крепкого и очень сладкого чая, добавляется лимонная кислота или лимонный сок, 1-2 ложки какого-ни-будь ликера или коньяка, все хоро-шо размешивается и выливается на бисквит. Затем на бисквит кладется клубника и заливается кефирным кремом. Зимою вместо клубники можно положить яблоки из компота. Если после Приготовления торта у вас остался бисквит, то не торопи-тесь его выбрасывать, а высушите, пропустите через мясорубку, пере-ложите эти сухарики в банку, за-кройте крышкой. Они будут пригодны для приготовления пирожных в течение 2-3 месяцев. По надобно-сти вы сможете быстро приготовить из них вкусные пирожные к кофе или чаю.

МЕДОВИК

1/2 стакана меда смешать с 1 стаканом сахарного песку и прогреть, помешивая, на медленном огне до полного растворения сахара. В остывшую массу всыпать 1 чай-ную ложку погашенной соды и вбить три яйца. Хорошо размешать. Затем добавить 3 1/2 стакана муки. Тесто замесить. Из него скатать кол-баску и разделить ее на 5 равных частей, из которых раскатывают пять коржей. На доску насыпать много муки, так как тесто получает-ся липкое, а его надо раскатать на тонкий корж толщиной до 1/4 см. Затем, навернув корж на скалку, его аккуратно расстилают на противне. Обрезав острым ножом края кор-жа, следует поставить его печься в хорошо нагретую духовку минут на 5, пока Корж не станет розовым. Таким образом лекут все пять коржей и отдельно пекут все обрезки от теста, которые потом надо будет растолочь. Для крема надо взять: 800 г сметаны, 1 стакан очищен-ных орехов, любых, но лучше грец-ких, цедру одного лимона, 1 стакан сахарного песку. Сметану следует взбить с сахаром и всыпать в нее орехи и цедру, Кремом надо смазать все коржи, кроме верхнего. На верхний корж следует положить разделочную дос-ку

и на нее небольшой груз (например, литровую банку с водой) часа на 4. После этого смазывают кремом и верхний корж, а также посыпают его растолченными обрез-ками коржа.

БЫСТРЫЙ ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Дрожжевое тесто быстрого приготовления можно сделать за 30 минут, но прежде чем приступить к приготовлению теста, должна быть готова начинка для пирога. Начинка для пирога с капустой: небольшой кочан капусты нашин-ковать и опустить в кипящую воду, дать прокипеть 2-3 минуты, выключить газ, оставить под крышкой на 10 минут, слить воду, потушить со сливочным маслом в течение 3-4 минут, охладить, добавить 4 руб-леных яйца, посолить по вкусу, доба-вить немного сахарного песку. Начинка для пирога с мясом: обжарить 1/2 кг фарша с луком, добавить отваренный рис, 3-4 руб-леных яйца, по вкусу посолить и по-перчить. Начинка для пирога с грибами: обжарить грибы с луком, доба-вить отваренный рис, посолить по вкусу. Для приготовления теста необхо-димы димы следующие продукты: 1/2 па-лочки дрожжей, 1 яйцо, 1/2 пачки маргарина или масла, 1 стакан моло-ка, 3 стакана муки, 2-3 столовых ложки подсолнечного масла. 1/2 палочки дрожжей растереть с 1 столовой ложкой сахара и поставить в теплое место. Пока подходят дрожжи, растопить 1/2 пачки марга-рина или масла, влить туда стакан теплого, молока, добавить 3 стака-на муки" подошедшие дрожжи, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли. В конце замеса теста следует добавить 2-3 столовых ложки подсолнечного масла, поставить тесто в теплое место и через 20-30 минут уже можно испечь пирог. Пирог делают закрытым, ничем не смазывают, а, поставив в духовку, пекут 30 минут при температуре 200-250 градусов. После выпечки пирог нужно сма-зать сливочным маслом, закрыть пергаментом или полотенцем.

"Руслан"

500 г сметаны, 2 стакана сахара, 100 г масла, 1/2 чайной ложки соды, 5 столо-вых ложек муки. Сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо размешать. Получен-ную массу разделить на 2 части, одну ос-тавить для крема (поставить в холод), в другую всыпать муку к добавить соду. Тесто должно быть как на густые оладьи. Форму густо смазать маслом и выпечь 4 коржа, один из них чуть больше подрумя-нить для посыпки торта. Кремом из холодильника промазать 3 коржа, укладывая их один на другой и густо посыпая жаре-ными орехами. Четвертый корж раскро-шить и посыпать им торт. Поставить на ночь в холодильник

"Зайчик" (морковный)

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан саха-ра, 1 пачка маргарина, 6

яиц, 2 стакана натертой на мелкой терке сырой морко-ви. Желтки растереть с 1/2 стакана саха-ра, добавить размягченный маргарин, морковь* Белки взбить в крепкую пену с 1/2 стакана сахара, осторожно ввести в тесто половину белковой массы, затем добавить 3 стакана муки, смешанной с пекарским порошком. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто, выпекать притемпературе 180... 2000 С. После остывания разрезать пополам. Крем: из 1/2 стакана воды, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты и 200 г сахара сварить сироп. В оставшиеся взбитые белки подливать постепенно кипящий сироп, продолжая взбивать, добавить немного сырого свекольного сока. Розовым кремом намазать коржи, торт еще ненадолго поставить в не горячую духовку, чтобы крем чуть подсох.

"Белый"

Тесто: 200 г маргарина, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки саха-ра, 2 стакана муки, пекарский порошок. Из размягченного маргарина и остальных компонентов замесить тесто и испечь 4 коржа. Крем: 1 стакан сахара взбить с 1 стаканом отцеженной сметаны. Промазать каждый корж кремом и посыпать его толчеными поджаренными орехами. Верхний корж намазать кремом и ничем не посыпать. Бока торта тоже на-мазать белым кремом

"День и ночь"

1 1/2 стакана муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки какао, пекарский порошок, 1 стакан орехов. Тесто "День": желтки растереть с 1/2 стакана сахара, добавить 1/2 стакана сметаны, 3/4 стакана муки, пекарский порошок - все взбить, вылить в форму, смазанную маслом, и испечь. После остывания разрезать пополам. Тесто "Ночь": белки, 1/2 стакана са-хара взбить в крутую пену, добавить 1/2 стакана сметаны, 1 стакан орехов, 3/4 стакана муки, 3 столовые ложки какао, опекарский порошок. Вылить в смазанную маслом форму, испечь. После остывания разрезать пополам. Крем: 1 стакан отцеженной сметаны, 1 стакан сахара, 1 столовую ложку какао взбить для коржей "Ночь". Такой же крем сделать, только без какао, для коржей "День". Промазать коржи, чередуя "День" и "Ночь" так, чтобы верх-ним оказался "День", покрыть белым кремом. Натереть на терке шоколад и посыпать густо одну половину верхнего коржа ("Ночь"), вторая остается белой ("День")

"Сюрприз"

Тесто: 3 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 1/2 кг распущенного маргарина, 5 стака-нов муки, 1 чайную ложку соды замесить и поставить на 1 ч в холодильник. Крем: 1 кг отцеженной сметаны взбить с 2 стаканами сахара. Из части теста ис-печь 1 корж не

очень толстый. Из осталь-ного теста накатать маленькие шарики (не больше I... 1, 5 см в диаметре) и испечь их до румяного цвета. Лепешку намазать кремом, на нее плотно уложить один к другому шарики, каждый слой промазы-вать кремом. Получится 4... 5 слоев из од-них шариков. Сверху и с боков торт густо обмазать кремом так, чтобы шариков не было видно, посыпать жареными ореха-ми, тертым шоколадом* "Сюрприз" обнаружится при разреза-нии торта - на срезе будет видно, что он весь состоит из шариков, но тем не менее держит форму, не распадается. Такой торт обязательно должен пропитаться, поэтому его готовят с вечера, на ночь ставят в холодильник.

"Вацлавский"

Тесто: 3 яйца, 2 стакана сахара, 200 г сливочного маргарина, 2 стакана орехов, пекарский порошок, 1 столовая ложка сметаны или кефира, 1 стакан муки, 1 столовая ложка какао. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченный маргарин, продолжая рас-тирать, ввести сметану, затем муку, пе-ремешанную с пекарским порошком и какао. Затем осторожно добавить взбитые в крутую пену белки. Испечь в духовке на среднем огне 2 коржа. Остудить и каждый разрезать пополам. Перед вы-печкой в один корж добавить 1 стакан орехов, в другой - фрукты из компота (яблоки, персики, груши). Промазывая коржи кремом, складывать их один на другой, чередуя корж с орехами и корж с фруктами. Крем: 1 банку сгущенного молока ва-рить 2 ч. Затем взбить крем, добавляя по 1 столовой ложке 200 г сливочного масла. Сверху торт густо посыпать жареными орехами, крупно раздробленными (стакан), а сверху залить горячей жженкой (1/2 стакана сахара растопить на сковороде, непрерывно помешивая, до коричневого цвета.

Торт "Черемуха"

1 стакан молотой черемухи, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, му-ка. Молотую черемуху сварить в молоке. Остудить. Добавить яйцо, сахар, пекар-ский порошок, муку (последнюю) добав-лять до густоты оладьевого теста. Форму намазать жиром, посыпать молотой черемухой, вылить тесто. Выпекать 40 мин при температуре 180? С. Готовый корж разрезать пополам, промазать кремом, состоящим из 1 стакана, сметаны, взби-той с 1 /2 стакана сахара.

"Бельгийский"

Тесто: 1/2 стакана муки, 8 белков, 400 г сахарной пудры, 1/2 стакана мелко смолотых орехов. Белки взбить в крепкую пену, посте-пенно и осторожно добавляя сахарную пудру, затем ввести орехи и муку. Разде-лить тесто на 4 части и выпечь коржи,

предварительно смазав форму маслом. Крем: 8 желтков, 350 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка рома или коньяка. Желтки растереть с сахарной пудрой добела, постепенно добавлять масло, продолжая взбивать, добавить ванилин и коньяк. Промазать все коржи кремом.

"Геркулес"

Тесто: 3 яйца, 3/5 стакана сахара, 3 столовые ложки горячей воды, 1/2 стака-на муки, 1 стакан обжаренных в сливоч-ном масле хлопьев "Геркулеса", 1 столо-вая ложка какао, 1 чайная ложка пекарского порошка. Начинка и покрытие: ванильный мас-ляный крем, обжаренные овсяные хлопья. Желтки растереть с половиной сахара в светлую пену, налить кипяток и взби-вать еще несколько минут. Белки взбить в пену, примешивая оставшийся сахар. Хлопья, муку и какао смешать и добавить в желтки попеременно с белками. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухаря-ми, выпекать в умеренно жаркой духовке 30... 35 мин. Охлажденную лепешку раз-резать на 2 коржа. Нижний пласт, верх и бока покрыть кремом. Крем: 200 г сливочного масла взбить с 1/2 стакана сахарной пудры и ванилином. Сверху торт украсить жареными хлопьями, для чего на сухую сковороду насыпать 4 столовые ложки сахара, 1/2 стакана овсяных хлопьев и, помешивая, жарить до тех пор, пока сахар растопится и приобретет коричневый цвет.

"Анечка"

Тесто: 100 г маргарина, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана меда, 1 стакан саха-ра, 3 яйца, 11/2 чайной ложки пекарского порошка, мука. Растопить маргарин, добавить сахар и мед, не снимая с огня, мешать, пока не растворится. Снять с плиты. Добавить сметану, яйца, пекарский порошок и столько муки, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Разделить тесто на 3 части, каждую из которых вылить в смазанную маслом и посыпанную манной крупой сковороду, выпечь по очереди 3 коржа. Крем: 2 стакана холодной отцеженной сметаны взбить с 1 стаканом сахара. Глазурь: 3 столовые ложки какао, 1/2 стакана сахара, 5 столовых ложек молока - все варить 10 мин на медленном огне, по-мешивая. Коржи остудить, промазать кремом, сверху торт залить теплой глазурью

"Аленка"

Торт состоит из 3 слоев: один - бисквит, два - безе. Бисквит: 3 яйца, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сахара. Желтки растереть с сахаром добела (2 столовые ложки). Взбить белки с остав-шимся сахаром и постепенно 1/3 часть белков добавить к желткам, затем осто-рожно вмесить муку, опять осторожно ввести

оставшиеся белки, перемешивая сверху вниз. Форму смазать маслом, застелить пергаментом. Тесто должно за-полнить форму на 3/4. Выпекать 25... 30 мин при температуре 220? С, при этом ду-ховку не открывать. Безе: 4 белка, 1 стакан сахара, 1 стакан орехов, 20 г коньяка. Белки взбить с половиной сахара в крепкую пену, остальной сахар добавить в конце взбивания. В нежаркой духовке испечь 2 лепешки безе. Смазать каждый слой (безе, бисквит, безе) кремом, приготовленным из 200 г сливочного масла, 1 банки сгущенного молока, 1 чайной ложки какао и вани-ли-на на кончике ножа.

"Сухарный"

1 стакан сухарей, размолотых в мясо-рубке, 5 яиц, 1 стакан сахара. Сухари смешать с желтками, добавить взбитые с сахаром в крепкую пену белки (при взбивании постепенно ввести 1 стакан сахара). Выпекать в смазанной и по-сыпанной сухарями форме 40 мин при температуре 200? С. После того как торт остынет, разрезать его на 2 части и промазать кремом, состоящим из 200 г сливочного масла, взбитого с 1 банкой сгущенного молока. "Пчелка" Тесто: 2 столовые ложки меда, 1/2 чайной ложки соды, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 стакана муки, 1/2 стакана сахара. Мед положить в маленькую кастрюлю и подержать на огне, пока не закипит. В кипящий мед засыпать соду. Снять мед с огня, остудить. Взбить яйца. Далее сме-шать мед, взбитые яйца, сливочное мас-ло, сахар, всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на 5 частей, руками сфор-мировать коржи и выпечь в духовке при высокой температуре (чем бледнее корж, тем нежнее торт). Коржи остудить и обре-зать ровно края. Крем: 500 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка коньяка или вина. Холодную сметану положить в кастрюлю, всыпать сахар и взбить, добавить ванилин на кончике ножа и любое креп-кое вино или коньяк. Промазать коржи, сверху посыпать обрезной крошкой. Торт оставить на 4 ч в комнате, затем на ночь положить в холо-дильник.

"Штрейзельный"

31/2 стакана муки, 250 г маргарина, 4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 столовые ложки какао, 4 яйца, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1/4 стакана орехов. Муку и маргарин порубить ножом, добавить пекарский порошок и желтки, замесить тесто, а потом разделить его на 3 ча-сти. В одну часть добавить какао. Все тесто положить в холодильник на полчаса. Взбить белки, постепенно добавляя в них сахар. Форму смазать жиром и посыпать су-харями (или манкой). 1/3 белого теста положить на дно, сформировать лепешку и бортик высотой 3 см. На этот слой поло-жить варенье

из черной смородины. Свер-ху натереть на терке темное тесто, на него выложить взбитые белки а сверху на-тереть белое тесто. Выпекать в духовке при температуре 180? С в течение 1 ч. Вынимать из формы остывшим. Сверху посыпать сахарной пудрой и толчеными орехами.

"Торжество"

Бисквит: 8 яиц, 10 столовых ложек са-хара, 7 столовых ложек измельченных орехов, 3... 4 столовые ложки молотых су-харей, 1/2 мускатного ореха, 2 чайные ложки пекарского порошка. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, сухари, натертый мускатный орех (обязательно!), пекарский порошок и взбитые белки. Выпекать1 в смазанной маслом и посыпанной сухарями форме в течение 1 ч. Вынимать после полного ос-тывания. Сироп для смачивания бисквита: 3 чайные ложки молотого кофе, 25 г коньяка, чайная ложка сахара. Крем: 250 г масла, 300 г сахарной пудры, 3 желтка, 2 чайные ложки молотого Растереть масло с сахаром и желтками, в конце добавить 2 столовые ложки крепкого охлажденного кофе. Глазурь: 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока, 1/2 столовой ложки сливочного масла, плитка шоколада. Растворить в молоке шоколад и сахар (на медленном огне). Бисквит разрезать на 3 части. Пропи-тать каждую сиропом и намазать кремом. Теплой глазурью покрыть весь торт, сверху густо посыпать жареными орехами. Поставить на ночь в холодильник.

Торт "Воздушный, как фата"

Тесто: 7 белков, 65 чайных ложек са-хара. Белки взбить в пышную пену. Когда они начнут пениться, осторожно всыпать 2.... 3 чайные ложки сахара, а затем посте-пенно ввести 62... 63 чайные ложки сахара, продолжая взбивать. Испечь 4 коржа безе в нежаркой ду-ховке (100..... 110 С), намазывая белки на пергаментную бумагу. Крем: взбить 1 банку сгущенного мо-лока с 400 г сливочного масла, причем масло добавлять в крем по 1 столовой ложке. Коржи безе промазать кремом, пере-сыпая орехами. Верхний слой покрыть шоколадной глазурью.

Магнолия" (лимонный)

Тесто: 1 лимон, 5 яиц, 1/2 стакана сахара, 2 столовые ложки муки и 2 столовые ложки крахмала. Лимон натереть на терке вместе с цедрой. Желтки растереть с сахаром добела. Соединить все вместе, добавить муку и крахмал. Белки взбить в крутую пену, ос-торожно соединить с тестом. Форму для торта смазать маслом и посыпать сухарями, вылить тесто и испечь при температу-ре 180? С бисквит. После того как торт ос-тынет, разрезать его пополам. Лимонный крем: 200 г сливочного масла растереть с 1 стаканом сахарной пудры, продолжая взбивать, добавлять по 1

капле сок 1/2 лимона, в конце добавить натертую цедру 1 лимона. Промазать коржи кремом. Сверху покрыть торт лимонной глазурью: 200 г сахарной пудры, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки горячей воды.

"Сливовый"

Тесто: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 3 желтка, 2 столовые ложки сметаны, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка. Замесить тесто и испечь 5... 6 толстых коржей. Крем: 3 белка взбить в крепкую пену, добавить пол-литровую банку сливового джема (конфитюра или варенья). Полученным кремом промазать коржи. Верхний корж покрыть взбитыми белками, несколько ложек которых нуж-но отложить при приготовлении крема; украсить половинками слив из варенья.

"Яблочный"

Тесто: 1 стакан яблочного повидла, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 2 чайные ложки пекарского порошка. Все составляющие смешать и испечь два коржа. После остывания разрезать каждый корж пополам и промазать кремом. Крем: 2 яйца и 1 стакан сахара смешать, прибавить 1 стакан молока, поставить на огонь и довести до кипения. 300 г сливочного размягченного масла постепенно соединить с полученной мас-сой, в конце прибавить ванилин на кончике ножа.

"Изюминка"

Тесто: 1/2 стакана сахара, 4 яйца, 100 г изюма, 50 г орехов, 3 столовые ложки какао. Растереть сахар с 4 желтками, добавить промытый изюм, толченые орехи, какао, и все это соединить со взбитыми в пену белками. Полученное тесто выло-жить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпечь в умеренно горя-чей духовке. После остывания разрезать корж пополам и промазать кремом. Крем: растереть 3 яичных желтка, 1/2 стакана сахара, добавить 3 столовые ложки какао, 200 г сливочного масла. Сверху торт украсить изюмом, разложив его от центра к краям веером, предварительно окунув каждую изюминку в растопленный шоколад.

"Нептун"

Тесто: 50 г дрожжей, 2 яйца, 350 г маргарина, 3 стакана муки, молоко, немного соли. Свежие дрожжи растереть в стакане, яйца разбить в стакан и долить его доверху молоком, добавить немного соли. Мар-гарин натереть на терке, соединить с мас-сой из стакана и мукой. Замесить тесто и положить его в холодную воду на 1 ч. Тесто должно всплыть. Разделить его на 8 частей, раскатать на тонкие коржи и вы-печь до румяного цвета. Коржи промазать кремом. Крем: 1 стакан воды и 1 стакан сахара

вскипятить, 1/2 стакана муки медленно всыпать в сироп и убрать с огня. Хорошо размешать и снова поставить на огонь, медленно помешивая, пока крем не загустеет. Остудить, соединить с 200 г сливочного масла, добавляя его в массу по 1 столовой ложке.

"Мраморный"

Тесто: 50 г сливочного масла, 1 1/2 стакана сахара, 4 яйца, 1/2 стакана молока, ванилин, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки какао* Растереть сливочное масло, прибавить сахар, желтки, молоко, ванилин на кончике ножа, пекарский порошок, муку, взбитые в пену белки. Разделить тесто на 3 части. В одну треть теста добавить ка-као. Смазать форму маслом, посыпать мукой. Наливать светлое тесто, добавляя по 1 столовой ложке темного в разные ме-ста (центр, по краям), не перемешивая. Затем сверху наливать снова светлое тес-то - на него местами темное. Испечь. Разрезать после остывания. На разрезе получится интересная мраморная мозаи-ка. Промазать кремом, приготовленным из 1 банки сгущенного молока и 200 г сливочного масла. В часть крема добавить 1 столовую ложку какао. Верхний корж по-крыть светлым кремом, а темный налить сверху из ложки в виде зигзагообразных дорожек. Поставить в холодильник на ночь.

"Клубника со сливками"

1 стакан сметаны, 1 стакан клубничного варенья, 3 яйца, 2 стакана муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Испечь 3 коржа. Пропитать каждый сметанным кремом (500 г отцеженной сметаны, взбитой с 1 стаканом сахара). Торт еще раз запечь в духовке 15 мин. Охлажденный торт сверху украсить белым сметанным кремом. Чайной ложкой по краю торта сделать завитки, в центр каждого положить ягодку клубники из варенья.

"Премьера"

1 стакан крепкого чая, 1 чайная ложка молотой корицы, 2 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 11/2 стакана саха-ра, 2 столовые ложки варенья, 1 чайная ложка пекарского порошка, мука. Смешать все составляющие и добавить столько муки, чтобы получилось тесто, как для оладьев. Вылить в смазанную форму, испечь при температуре 180? С в течение 1 ч. Дать остыть и разрезать на 2 пласта. Промазать сметанным кремом, верх слегка присыпать молотой корицей.

"Шалунья"

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 2 яйца, 1 пачка сливочного маргарина, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 ли-мона. Желтки растереть добела с 1 стакана сахара, белки взбить с 1/2 стакана сахара до пены. Маргарин соединить с желтками и белками и поставить в холодное место. Затем из этой массы

вместе с мукой и пе-карским порошком замесить тесто и заморозить его. На смазанный маслом проти-вень натереть на терке тесто и пропечь. 2 лимона натереть на терке, смешать с 1 стаканом сахара, покрыть испеченный корж и еще раз запечь в духовке. На порции торт разрезать горячим.

"Маша"

Тесто: 2 яйца, 1 банка сгущенного мо-лока, 200 г маргарина, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 стакан муки. Замесить тесто, выпекать 40... 50 мин. После охлаждения разрезать на 3 коржа. Крем: 1 кг творога пропустить через мясорубку, смешать с 1 банкой сгущенного молока и натертой цедрой 1 лимона. Намазать коржи, сверху натереть шоколад на мелкой терке.

"Манный"

Тесто: 1 стакан муки, 130 г маргарина, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 столовые ложки какао. Маргарин размягчить и растереть с сахаром. Вбить по очереди яйца, всыпать муку, пекарский порошок, какао. Из это-го теста испечь 4 коржа. Крем: из 2 стаканов молока и 3 столовых ложек манной крупы сварить густую кашу и остудить. На мелкой терке нате-реть вместе с кожурой 2 лимона и сме-шать с кашей. 300 г сливочного масла растереть с 1 стаканом сахара. В кашу небольшими порциями добавлять масло и вбивать. Прослоить кремом коржи. Глазурь: 1 /2 стакана сахара смешать с 3 чайными ложками какао, 1/4 стакана теплого молока влить в смесь и варить по-мешивая. Снять с огня, добавить 25 г сли-вочного масла. Облить торт глазурью и остудить готовый торт.

"Абрикосовый" (без выпечки и муки)

200 г сливочного масла, 300 г сахара, 200 г сухарей, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки ванилина, 800 г абрикосов. Взбить сливочное масло со 150 г сахара, добавить молотые сухари, яйцо, ванилин. Массу выложить в смоченную водой форму и поставить в холодильник. Тем временем приготовить пюре из свежих абрикосов и 150 г сахара. Толстым слоем покрыть им торт и снова поставить в хо-лодильник на 3 ч.

"Экзотика"

Бисквит: б желтков, 1/3 стакана сахара, ванилин, тертая цедра 1/2 лимона, 4 белка, по 1/3 стакана муки и крахмала, 1 чайная ложка пекарского порошка, 20 г какао, 25 г фундука, 1 чайная ложка корицы, чуть-чуть гвоздики и мускатного ореха. Крем: 1 стакан токайского или мускатного вина, 1 щепотка бадьяна, 1/2 чайной ложки корицы, 4 дольки лимона, 16 г желатина, 5 желтков, 75 г сахара, 2 белка, 200 г сливок, 1 столовая ложка цукатов, 2 столовые ложки вишен без косточек. Желтки растереть с 50 г сахара, ванилином, цедрой лимона Белки

взбить с оставшимся сахаром* Взбитые белки выло-жить на желтки, просеять сверху муку, крахмал, пекарский порошок. Все осторожно перемешать. Половину бисквитной массы смешать с какао, орехами и пряно-стями. Если нет кондитерского мешка, то светлое и темное тесто выложить в поли-этиленовые мешки и, срезав один уголок, выдавливать на смазанный и посыпанный мукой лист попеременно темное и светлое тесто полосками (2 см). Выпекать недолго (10... 12 мин) при температуре 200? С. Бисквит выложить на полотенце и накрыть влажным полотенцем. Из коржа вырезать круг по размеру разъемной формы. Дно формы покрыть коржом. Оставшийся бис-квит нарезать на полоски и сформировать бортик торта (верхний край можно офор-мить зубчиками). Потом приготовить крем: вино подогреть, дать настояться 10 мин с пряностями и лимоном. Желатин замочить в воде. Растереть желтки с сахаром. Вино нагреть снова и процедить, смешать с желтками. Миску поставить на горячую водяную ба-ню и держать, помешивая, около 5 мин. Хорошо отжатый желатин растворить в креме. Крем остудить. Перед тем как на-чнет застывать, осторожно подмешать к нему взбитый белок, сливки, цукаты, вишни. Крем выложить в форму на бисквит и поставить на ночь в холодильник.

"Медовый месяц"

Тесто: 1 стакан сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 21/2 стакана муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. Замесить тесто и выпечь 8 тонких коржей. Крем: 1 банку сгущенного молока варить 2 ч. 300 г сливочного масла добавлять по 1 столовой ложке в вареное и ос-туженное сгущенное молоко, одновре-менно сбивая смесь, в конце взбивания добавить 1/2 стакана мелко раздроблен-ных орехов. Прослоить коржи кремом. Верхний корж сначала намазать кремом, затем выложить обжаренными четвертинками грецких орехов, укладывая их плотно друг к другу, заполняя всю поверхность торта.

"Птичий язык"

12/3 стакана муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, 4 столовые ложки сметаны. Муку и маргарин изрубить ножом до получения масляной крошки. Прибавить желток и сметану. Замесить тесто, разде-лить на 4 части. Испечь 3 коржа, последний корж, перед тем как печь, намазать белком и густо посыпать сахаром, затем выпекать при температуре 180 С. Лист перед выпечкой смазывать растительным маслом. Крем: 200 г масла соединяют с 1 бан-кой сгущенного молока и добавляют немного ванилина. Промазать коржи. Верхний корж служит украшением торта, его кремом не намазывают.

"Бухарский"

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 75 г масла, 3/4 стакана изюма и цукатов, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки жареных орехов, 1/2 чайной ложки пекарского порошка. Масло растереть с сахарной пудрой (2... 3 мин), добавить сметану, яйца, орехи, изюм и мелко нарезанные цукаты. Все хорошо перемешать, добавить муку, перемешанную с пекарским порошком, и в течение 1... 2 мин замесить тесто, из которого сформировать 3 коржа и испечь при температуре 180... 2000 С в течение 20 мин. Крем: Из 300 г яблок удалить сердцевину и запечь в духовке до полного размягчения, протереть через сито. Доба-вить 1 стакан сахара и уваривать в течение 3... 5 мин. Хорошо взбить 4 белка. Горячую массу осторожно вливать в белки. Теплым кремом промазать коржи, верхний корж покрыть более толстым слоем.

"Остров Робинзона"

2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 200 г масла или маргарина, 2 яйца, немного соли, 2 стакана хлебных крошек. Масло, сахар и яйца размешать в кастрюле до получения однородной массы, в нее всыпать муку и рукой замесить тесто в течение 2-3 мин. Тесто разделить на 3 части и выпечь коржи на сухом листе. Последний корж выпечь до полуготовности. Белки взбить (не более 2... 3 мин), добавить сахар и, помешивая, нагреть почти до кипения. Хлебные крошки обжа-рить на масле до светло-желтого цвета. Смешать крошки с белками, добавить мо-лотую корицу. Все перемешать, выложить на последний корж, разровнять и снова запечь в духовке в течение 15... 20 мин при температуре 180... 2000 С. Два коржа промазать кремом, приготовлен-ным из масла и сгущенного молока, каж-дый посыпать жареными орехами. Сверху положить корж, запеченный с хлебными крошками.

"Сатурн"

Тесто: 400 г орехов пропустить через мясорубку, добавить 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, 200 г размягченного масла или маргарина, 2 яйца, 1 чайную ложку пекарского порошка, 1 стакан сахара. За-месить тесто, разделить на 4 части. Лист посыпать мукой, выпечь коржи, чтобы чуть зарумянились. Крем: 200 г густой сметаны смешать с 4 столовыми ложками сахарной пудры. Растопить большую плитку шоколада, влить в сметану. Полученным кремом промазать коржи, покрыть верх торта. Для приготовления "кольца Сатурна" смешать 3 столовые ложки кипящей воды, 1 чайную ложку масла, 1 столовую ложку муки. Мешать на огне нужно быстро до тех пор, пока тесто не начнет отста-вать от дна посуды. Снять с огня и немно-го остудить. Тесто

месить в сахарной пудре, пока она вся не впитается (2 столовые ложки). Полученное тесто раскатать в 2... 3 мм толщиной (оно не выпекается). Вырезать кольцо диаметром на 3 см мень-ше величины торта и шириной 4 см. Уло-жить сверху торта. Раздробленные орехи положить на горячую сковороду, насыпать сахар, помешивать до тех пор, пока сахар не распла-вится. Горячими орехами покрыть "кольцо".

"Вафельный"

Для этого торта можно использовать готовые вафли или испечь самим в электровафельнице. Тесто: 1 стакан муки, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, 1 яйцо, чуть-чуть соды и ванилина, 3/4 стакана воды. Воду налить в посуду, добавить сахар, соду, ванилин и перемешать. Добавив желток и всю муку, снова растереть, влить растопленное масло и сбивать всю смесь 20 мин. Выпечь 8... 9 вафельных ли-стов. Крем: 1 стакан сахарной пудры, 1/2 стакана сгущенного молока, 350 г масла, ванилин и вино по вкусу, 1 столовая лож-ка какао-порошка. Промазать кремом вафельные листы, один использовать в качестве крошки для посыпки торта. Торт охладить и вскоре подать к столу (на другой день вафли раз-мякнут и торт будет невкусным).

Мармелад из ревеня и клубники

500 г вымытого ревеня, 500 г вымытой клубники, 1 кг сахарного сиропа, сок 1 питона. Почистить ревень и клубнику, нарезать на маленькие кусочки и положить в большую кастрюлю, смешать с сахарным сиропом и оставить на 3 часа. Фруктовую массу и лимонный сок перемешать и поставить варить до полного запустения. По банкам разливать горячим. Этим мармеладом хорошо украшать пироги. Для этого 5 ст. ложек мармелада в течение 2 минут разогреть на огне, нанести на поверхность пирога. Украсить пирог клубникой и глазурью.

Желе из яблок и айвы

1 кг 750 г айвы, 500 г яблок (очищенных), сок I лимона, немного корицы, 3 зернышка кориандра, 1 л воды, 1 звездочка аниса, 500 г сахарного сиропа. Вымыть айву и яблоки, почистить и удалить семена, нарезать кубиками, смешать с цедрой лимона, соком лимона, кориандром, корицей и водой и поставить варить в кастрюле, прикрыть и довести до готовности в течение 45 минут. Прикрыть дуршлаг марлей и поста-вить его на миску. Вылить содержимое кастрюли в дур-шлаг и дать хорошо стечь. Остатки отжать (получится около литра сока, можно долить разбавленным лимон-ным соком). Охлажденную фруктовую смесь, звездочку аниса и сахарный сироп поместить в большую кастрюлю. Поставить варить. Снять пену. По банкам желе

разливать горячим. Если это желе вы положите на собственноручно изготовленные вафли и украсите их свежей малиной, то ваш полуденный кофе доставит вам просто незабывае-мое насла -ждение.

Мармелад из крыжовника и киви

750 г вымытого и очищенного крыжовника, 500 г сахарного сиропа, 250 г очищенных киви. Положить крыжовник в большую кастрюлю, размять. Добавить сахарный сироп, оставить на 3 часа. Мелко нарезать киви, смешать с крыжовником, поставить варить. Перед тем, как разлить в банки, довести до кипения

Желе из фруктов с апельсинами

1 кг очищенного ревеня, 250 г очищенной вымытой клубники, 300 г вымытой очищенной красной смородины, 1/8 л воды, 3-4 апельсина, 5 г лимонной кислоты, 500 г сахарного сиропа. Нарезать ревень на маленькие кусочки. Сварить фрукты в воде, прикрыть и оставить на 10-15 минут. Накрыть дуршлаг марлей и поставить его на миску. Вылить содержимое кастрюли в дуршлаг, отжать остат-ки. Очистить апельсины от кожуры и белой кожицы, отжать сок, оставить сок с мякотью (получится около 250 г и того, и другого). Охлажденный сок из трех фруктов, апельсиновый сок с мякотью, лимонную кислоту и сахарный сироп прокипятить. Снять пену, закатать желе в банки.

Желе из винограда и лимонов

8 лимонов, 750 г вымытых зеленых ягод винограда без косточек, 5 г лимонной кислоты, 500 г сахарного сиропа. Лимоны ошпарить кипятком и насухо вытереть Тонко срезать кожицу и нарезать на небольшие ломтики. Отжать сок из лимонов, виноградины разрезать пополам. Сварить виноград в лимонном соке и оставить на 10-15 минут прикрытым. Отжать через марлю фруктовую мас-су. Получится около 1 л сока. Охлажденный фруктовый сок, лимонную кислоту, сахарный сироп и кожуру лимо-на поместить в большую кастрюлю, сварить. Снять пену и закатать желе в банки.

Морковный коктейль

Выжмите сок из 500 г моркови, добавьте сок одного апельсина, половины лимона, ложку меда и полстакана кефира, все хорошо перемешайте и охладите.

Коктейль из шиповника

Две трети сока шиповника смешайте с одной третьей частью кефира.

Коктейль из малины

Сок из 500 г малины смешайте со 100 г мороженого и стаканом молока. Пейте сразу после приготовления.

Разное от 01.05.99

Каша гречневая пуховая

2 ст. гречневой сечки, 4 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. ложка масла. ДЛЯ СОУСА: 2 ст молока или сливок, 0,5 ст. сахарно-го песка, 4 яичных желтка. Ванилин или корица молотая по вкусу. Гречневую сечку перетереть с яйцами, взбитыми вилкой, и высушить на сковороде или противне. В кипящее молоко засыпать подсушенную крупу, положить масло и сварить кашу. Когда остынет, протереть сквозь реше-то (дуршлаг) прямо на блюдо в виде горки. К этой каше подать сахар и сливки или соус из сливок с желтками, ванилином или корицей по вкусу. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА: желтки растереть с саха-ром добела. Сливки или молоко вскипятить, добавить ванилин или корицу, снять с огня и при постоянном помешивании ввести желтки с сахаром, хорошенько размешать Поставить на слабый огонь и помешивать. пока не загустеет, но не доводить до кипения. Проце-дить - и соус готов.

Салат картофельный с капустой.

Компоненты: картофель - 5 шт. капуста - 1 вилок лук репчатый - 3 головки уксус столовый или винный - 1 столовая ложка сметана - 4 столовые ложки сельдерей - 1 головка масло растительное. соль.

Капусту нарезать сначала на 4 части, а затем на более мелкие куски, выложить в эмалированную посуду, добавить мелко нарезанный лук, залить уксусом и дать постоять целую ночь. На следующий день приготовить салат следующим образом: выкладывать в салатницу слой капусты, слой лука, сбрызнуть его уксусом, в котором мариновалась капуста, добавить немного сметаны, затем выложить слой вареного картофеля, нарезанного кружочками, слой мелко нарезанного вареного сельдерея, и так чередовать, пока не кончатся продукты, определенные для салата. В конце салат посолить и заправить подсолнечным маслом.

Салат картофельный с луком. (румынская кухня)

Картофель сварить в мундире. Пока он не остыл, очистить, нарезать кусочками, положить в салатницу, добавить по вкусу немного уксуса и сахара. Лук нарезать кольцами, посолить, смешать с картофелем и поставить на холод. При подаче на стол салат перемешать с майонезом, украсить зеленью петрушки или сельдерея.

Салат картофельный с сельдереем.

Компоненты: картофель - 700 гр. лук репчатый - 2 шт. яйца вареные - 5 шт. сельдерей - 1 головка горчица - 2 столовые ложки сахар - 1 чайная ложка сок лимона из - 3 шт. масло растительное - 3 столовые ложки соль.

Вареный картофель очистить и нарезать кружочками, лук также нарезать кольцами. Вареный сельдерей нарезать тонкими

ломтиками, как и вареные яйца. Все хорошенько размешать и залить салат смесью из подсолнечного масла, горчица, сахара, соли и лимонного сока. Сверху украсить веточками петрушки

Этот салат очень питательный, и его можно подать на ужин в качестве самостоятельного блюда.

Салат из картофеля, сельдерея и яблок.

Компоненты: картофель - 4 шт. сельдерей корень - 1 шт. яблоки - 2 шт. помидоры - 2 шт. сметана - 150 гр. лимон - 1 шт. зелень укропа или петрушки. соль.

Картофель и сельдерей отварить. Все продукты нарезать, перемешать, сбрызнуть соком лимона, посолить, залить сметаной, посыпать зеленью.

Картофельный салат по-итальянски.

Компоненты: картофель - 3-4 шт. яблоки - 4 шт. помидоры - 4 шт. банан - 1 шт. сметана.

Картофель отварить и нарезать. Яблоки очистить от кожицы и семенного гнезда и нарезать. Помидоры нарезать кружочками. Все смешать, добавить кружочки банан, залить сметаной и поставить на 2-3 часа в холодильник.

Подавать на стол как отдельное блюдо в качестве гарнира к жареному цыпленку.

Картофель, множество замечательных рецептов

Молодая картошка на водяной бане.

Очищенную картошку положить в кастрюлю, сверху столовую ложку сливочного масла, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, солью; закрыть крышкой и поставить посуду на водяную баню (в другую посуду больших размеров с кипящей водой). Тушить до готовности (время зависит от количества картофеля, обычно около получаса).

Молодой картофель в сухарном соусе.

Компоненты: картофель. масло.

СОУС: сухари белые - 1 столовая ложка масло сливочное - 100 гр. яйцо (вкрутую) - 1 шт. сок лимона - 0.5 чайной ложки соль.

Сварить очищенный картофель на пару (на решетке), положить в толстостенную кастрюлю, влить растопленное масло, накрыть крышкой и слегка припустить на очень слабом огне. А перед самой подачей к столу залить сухарным соусом.

Его готовят так: молотые белые сухари поджарить в сливочном масле, добавить мелко изрубленное вареное вкрутую яйцо, лимонный сок, посолить и перемешать.

Рулет с яйцами.

Компоненты: картофель - 1 кг. мука - 0.5 стакан яйца - 5 шт. масло или маргарин - 50 гр. соль.

Картофель, отваренный в кожуре, протереть, добавить муку и перемешать.

Фарш: крутые яйца порубить и смешать с поджаренным луком.

Картофельную массу разложить на салфетку, смоченную водой, слоем 2 см., положить фарш, завернуть. Рулет смазать маслом и яйцом, посыпать сухарями, переложить на жирный противень и запечь.

Рулет с капустой.

Компоненты: картофель - 1 кг. мука - 1 стакан яйца - 2 шт. сыр тертый - 1 столовая ложка помидоры - 100 гр. соус луковый - 2 стакана капуста - 1/2 кочана лук репчатый - 150 гр. перец. соль.

Картофель, отваренный в кожуре, протереть с мукой, капусту, обжаренную с луком и помидорами, залить яйцом и потушить, начинку завернуть в картофельное тесто, смазать рулет яйцом, посыпать сыром и запекать в течение 15 минут.

Картофельные галушки с брынзой по-словацки.

Компоненты: картофель - 500 гр. яйцо - 1 шт. мука - 100-150 гр. брынза или острый сыр - 200 гр. шпик копченый - 150 гр. сметана. соль.

Сырой очищенный картофель натереть на крупной терке, добавить соль, яйцо, муку и массу хорошо вымесить.

В кипящую подсоленную воду опустить кусочками приготовленного теста и варить, пока они не всплывут на поверхность. Откинуть на сито, дать стечь воде и выложить на блюдо. Перемешать с брынзой, кусками обжаренного шпика и полить сметаной.

Вареники с картофелем. 1

Компоненты: ТЕСТО: мука - 400 гр. яйцо - 1 шт. вода - 0.75 стакана

ФАРШ: картофель - 750 гр. лук репчатый - 80 гр. шпик - 100 гр. масло сливочное - 20 гр. яйцо - 1 шт. сметана. перец. соль.

Сделать тесто, как для пельменей, раскатать в 2 мм толщиной. Вареный картофель протереть, шпик пожарить с луком. Все это перемешать с сырым яйцом, перцем, солью. Начинку завернуть в кружочки из теста и варить в подсоленной воде.

Вареники с картофелем. 2

Компоненты: картофель - 4 шт. мука - 1 стакан яйца - 2 шт. лук репчатый - 1-2 шт. вода - 1/4 стакана масло - 1 столовая ложка сметана. соль.

Из муки, яиц и теплой воды замесить тесто и оставить под салфеткой на 30-40 минут.

Приготовить фарш: очищенный картофель отварить, протереть горячим, посолить и смешать с поджаренным луком. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. Край раскатанного пласта (5-6 см) смазать яйцом, разведенным небольшим количеством воды. Положить рядами шарики из фарша на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем край смазанной полосы теста приподнять, накрыть им фарш и вырезать вареники специальной формочкой или рюмкой. Варить в кипящей подсоленной воде.

Подавая полить маслом или сметаной.

Вареники из картофеля с капустой.

Компоненты: картофель - 1 кг. мука - 0.5 стакана яйца - 2 шт. капуста - 250 гр. лук репчатый - 80 гр. соль.

Картофель сварить, протереть и охладить. Смешать с мукой, яйцами. Тесто раскатать, разделить на кружки (края смазать сырым белком, чтобы слипались), начинить свежей или кислой тушеной капустой и варить в соленом кипятке. Подать с маслом и сметаной.

Картофельные колбаски.

Компоненты: картофель - 10 шт. мука - 2 столовые ложки крупа манная - 3 столовые ложки яйца - 2 шт. шпик - 60 гр. сметана - 3 столовые ложки соль.

Сваренный картофель протереть через сито, добавить муку, манную крупу, яйца, соль и все хорошо перемешать. Из полученной массы приготовить небольшие колбаски, которые опустить в подсоленную кипящую воду на 15-20 минут.

Подавать на стол с жареным салом или сметаной.

Омлет с картофелем.

Компоненты: картофель отварной - 6 шт. яйца - 7 шт. молоко - 0.5 стакана сало свиное. мука. соль.

Протереть отварной картофель, вбить 2 яйца, посолить, поперчить и добавить столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Разделить тесто небольшими шариками и слегка раскатать. Поджарить мелко нарубленное свиное сало, положить на сковороду картофельные лепешки и залить все смесью из взбитых с молоком яиц (5 шт). Запечь.

Каурма из картофеля.

Компоненты: картофель - 8 шт. лук репчатый - 3 шт. яйца - 3 шт. масло - 4 столовые ложки кинза зелень. соль.

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю и хорошо потушить с маслом. Добавить очищенный и нарезанный дольками картофель, залить водой, поставить варить. Во время варки добавить соль и мелко нарубленную зелень кинзы. Разваренный картофель залить взбитыми яйцами и, доведя до готовности, снять кастрюлю с огня.

Картофель Анна. (французская кухня)

Очищенный картофель нарезать тонкими кольцами, натереть их солью и перцем. Смазать маслом дно большой сковороды и уложить в нее дольки картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой сбрызнуть сливочным маслом. Закрыть крышкой и поставить в заранее сильно нагретую духовку на 30 минут. После чего перевернуть спекшийся картофель - разом, как блин или пирог, и еще на 5 минут поставить в духовку.

Картофель в тесте.

ТЕСТО на кефире. Соль, сода. Должно немного липнуть к рукам. Подготовить из теста маленькие лепешки.

КАРТОШКУ почистить и порезать тонкими кружочками или соломкой.

ЗАЖАРКА готовится обязательно с луком (кто-нибудь ее видел без лука?), можно с морковкой и другими овощами. На дно чугунка положить 50 грамм маргарина (или другого жира). Выложить картошку и тестяные лепешки слоями, причем самый нижний слой - картошка, а самый верхний - тесто. Все это залить готовой зажаркой и чуть подсоленной водой так, чтобы закрыть (чуть-чуть) верхний слой теста. На огне примерно 30-40 минут.

Картофель в сливках.

Компоненты: картофель. масло сливочное. лук репчатый. зелень петрушки и мяты. соль. перец. сливки.

Сваренный в мундире картофель очистить и нарезать крупными кубиками.

В кастрюлю растопить сливочное масло и положить в него нарезанный кубиками репчатый лук, рубленую петрушку и мяту.

Добавить картофель, посолить, поперчить и залить сливками. Вскипятить, посыпать рубленой петрушкой и подавать на стол.

Картофель в соусе по-перуански.

Компоненты: картофель - 1 кг. сыр плавленый - 250 гр. масло растительное - 2 столовые ложки молоко - 1 стакан сок лимона - 1-2 столовые ложки лук репчатый - 50 гр. перец черный - 0.5 чайной ложки соль.

Плавленый сыр, молоко, растительное масло растереть, слегка разогреть, добавить лимонный сок и сильно поперчить. Картофель сварить в мундире, очистить, разрезать пополам и полить этим соусом.

Картофель Дофинэ. (французская кухня)

Компоненты: картофель - 1 кг. соли - 1 чайная ложка перец - 1/8 чайной ложки яйцо - 1 шт. молоко - 2 стакан сыр - 200 гр. чеснок - 1 зубчик масло или маргарин - 4 столовые ложки

Очистить картофель нарезать его тонкими кружочками в эмалированную миску или блюдо, посолить, поперчить. Высыпать туда половину порции предварительно натертого сыра, перемешать, затем влить яйцо и молоко и перемешать еще раз. Глубокую керамическую посуду или сковороду натереть чесноком, смазать маслом или маргарином и выложить картофель, смешанный с яйцом, молоком и сыром. Посыпать оставшимся тертым сыром, положить сверху кусочек сливочного масла и запечь в заранее разогретой духовке (картофель должен стать мягким и покрыться румяной корочкой).

Картофель жареный - "Фри".

Компоненты: картофель - 12 шт. жир - 1.5 столовые ложки соль.

Очищенный и промытый сырой картофель нарезать ломтиками или продолговатыми кусочками (при помощи специального ножа, или на специальной терки - типа "Бернер") и поджарить на чугунной сковороде в сильно разогретом жиру. Чтобы картофель хорошо поджарился и был румяным, сковорода должна быть абсолютно чистой. Не стремитесь класть его на сковороду толстым слоем и перемешивайте лишь тогда, когда нижний слой хорошо зарумянится. Жарить надо на сильном огне и не отходить ни на минуту от плиты. При медленном поджаривании картофель впитывает слишком много жира и темнеет

Вкусен картофель жаренный во фритюре, то есть в большом количестве жира. Для этого требуется фритюрница или постоянная алюминиевая кастрюля средней величины. Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками. Слегка обсушить салфеткой и жарить в хорошо прогретом жиру (постное масло,

маргарин, свиное сало - фритюр) до образования красивой румяной корочки. Вынимать картофель шумовкой, давая стечь жиру, посолить мелкой солью и тотчас подавать на стол.

Картофель запеченный.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, обжарить, уложить на порционные сковородки, промазанные жиром, сверху положить жаренный лук, посолить, залить густым молочным соусом и поставить запекаться в духовку.

Подавая, посыпать нарезанной зеленью.

Картофель, запеченный с яйцом.

Компоненты: картофель - 10 шт. молоко - 0.5 стакана маргарин - 4 столовые ложки сметана - 3 столовые ложки яйца - 6 шт. соль перец.

Картофель очистить, сварить. слить отвар, обсушить и горячим пропустить через мясорубку. Готовое пюре положить в кастрюлю, добавить маргарин, соль, хорошо перемешать, постепенно влить горячее молоко. На сковороду, смазанную маслом, выложить пюре, сделать в нем углубления и в них вылить по одному яйцу, посолить, поперчить.

Пюре сверху смазать сметаной и запекать в духовке.

Картофель отварной.

Компоненты: картофель - 12 шт. масло сливочное - 1 столовая ложка соль. укроп зелень.

Очищенный картофель моют, более крупные клубни режут на большие одинаковые части. Затем погружают его в кипящую подсоленную воду и варят на умеренном огне в закрытой посуде. Когда картофель станет мягким, воду сливают и в открытой кастрюле подогревают его еще пару минут, чтобы полностью испарилась вода на дне и картофель подсушился. Перед подачей на стол картошку поливают маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Картофель печеный "Гассель".

Компоненты: картофель - 1 кг. масло или маргарин - 10 кусочков сыр тертый - 3-4 столовые ложки соль. перец.

Картофелины очистить и разрезать на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелины внешне казались целыми. Сковороду смазать маслом и поместить в нее картофелины, посыпать сверху соль, перцем и на каждую положить кусочки масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить сковородку в духовой шкаф со средним нагревом для запекания.

Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом к блюдам из мяса или рыбы.

Картофель по-лионски.

Компоненты: картофель. лук. сыр. масло растительное. масло сливочное. сметана. соль.

Нарезать сырую картошку на тонкие ломтики, накрошить полукольцами луковицу и настругать на терке сыр. Налить в кастрюлю растительное масло, добавить немного масла сливочного и уложить слоями картошку, лук, сыр. Посолить и сверху залить растительным маслом. Тушить на маленьком огне. Готовую картошку положить на тарелки, можно залить сметаной.

Картофель по-савойски.

Компоненты: картофель - 500 гр. молоко - 1 стакан яйца - 2 шт. сыр тертый - 2-3 столовые ложки перец. соль.

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками и уложить в чугунок или гусятницу. Молоко взбить с яйцами, добавьте тертый сыр, перец, соль; залейте этой смесью картофель и запеките в духовке.

Картофель по-селянски.

Компоненты: картофель. свинина - 300 гр. лук репчатый - 1 шт. морковь - 1 шт. томат-пюре - 1 столовая ложка лист лавра. перец черный. соль.

Картофель, репчатый лук, морковь и свинину, обжарить, уложить в горшочек, залить томатным соусом (стакан мясного бульона, томат-пюре, соль), добавить специи и тушить в духовке.

Картофель по-словацки.

Компоненты: картофель - 1 кг. яйца - 2 шт. масло растительное - 50 гр. мука - 1 столовая ложка соль. сода.

Сырой очищенный картофель натереть на терке и отжать. В картофельную массу добавить яичные желтки, соль, муку и немного соды.

Кусочки теста брать чайной ложкой, смоченной в горячей воде, и опускать на сковороду с разогретым маслом. Жарить до образования золотисто-желтого колера.

Подавать с тушеным шпинатом.

Картофель с кабачком.

Компоненты: картофель - 1 кг. кабачок - 1 шт. лук - 1 шт. сыр - 100 гр. майонез - 100 гр. масло растительное.

На сковородку налить масла, порезать кружочками сырой картофель, посолить, поперчить, порезать кружочками сверху лук, затем - тоже кружочками кабачок, посолить, поперчить. Посыпать все это протертым сыром и залить майонезом. И - в духовку (200? С) на 50 минут.

Через час вы вытащите из духовки необыкновенно красивое и не менее вкусное блюдо.

Картофель с помидорами. (французская кухня)

Компоненты: картофель - 1 кг. сало - 50 гр. помидоры - 2 шт.

лист лавра - 1 шт. соль. перец.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и вместе с помидорами (можно использовать консервированный) обжарить на сковороде в свином сале. Добавить соль, перец, лавровый лист. Залить водой и пол крышкой (на сковороде) тушить, пока картофель не будет готов окончательно. Подавать с огурцом.

Картофель с фасолью.

Компоненты: картофель - 12 шт. фасоль (красная) - 1 стакан сало копченое - 50 гр. лук репчатый - 1 шт. кубик бульонный - 1 шт. зелень.

Приготовить картофельное пюре на воде с кубиком, добавить отдельно сваренную фасоль, лук, обжаренный на сале, зелень, все перемешать.

Если убрать кубик и сало заменить растительным маслом, получим полноценное, постное блюдо.

Картофель тушеный. 1

Картошка чистится, нарезается соломкой (хорошо бы на Бернера), можно промыть водой, чтобы каша не получилась.

Чистим морковку, репчатый лук - обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Можно добавить любые овощи, какие есть под рукой: перец, помидоры, капусту.

Выкладываем слоями в кастрюлю картошку и обжаренные овощи.

Теперь заливка - с водой перемешивается майонез, кетчуп в желаемых пропорциях, посолить и засыпать специи (кто что любит) - я клала черный молотый перец и смесь для супов.

Картошка заливается этой смесью, ставится на небольшой огонь, и тушится до готовности, не перемешивая.

Картофель тушеный. 2

Компоненты: картофель - 10 шт. шпик - 150 гр. лук репчатый - 2 шт. сметана или бульон - 0.5 стакана чеснок - 1 долька тмин - 1 чайная ложка перец. соль.

Шпик нарезать кусочками и поджарить с луком. очистить и мелко нарезать картофель, добавить перец, тмин и дольку толченого чеснока. Положить в кастрюлю, залить сметаной и бульоном, тушить до готовности.

Картофель, тушеный в сметане.

Компоненты: картофель - 8 шт. сметана - 3/2 стакана масло топленое - 50 гр. соль.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, слегка обжарить на масле, сложить в глубокую посуду, залить сметаной, смешанной с мукой и солью, плотно закрыть и тушить в духовке до готовности.

Картофель, тушеный с баклажанами.

Компоненты: картофель - 6 шт. баклажаны - 500 гр. лук репчатый - 2 шт. чеснок - 5 долек масло - 0.5 стакана помидоры - 3 шт. зелень. соль.

В кастрюлю положить нарезанный дольками картофель, мелко нарезанный лук и тушить на топленом масле. В другой посуде потушить на масле нарезанные кружочками баклажаны, помидоры (без кожуры), добавить чеснок, немного воды и довести до готовности. Положить измельченную зелень петрушки, сельдерея, кинзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты, дать покипеть 2 мин и все переложить в кастрюлю с картофелем.

Картофель, тушеный с бараниной.

Компоненты: картофель - 10 шт. баранина - 600 гр. морковь - 1 шт. лук репчатый - 1 шт. томат-пюре - 1 столовая ложка жир свиной - 4 столовые ложки соль.

Обжарить картофель и морковь, нарезанные кубиками. Отдельно обжарить баранину, нарезанную кусками и нашинкованный лук. Положить все в утятницу, добавить томатпюре, соль и тушить до готовности.

Картофель, тушеный с кабачками.

Компоненты: картофель - 10 шт. кабачки - 2 шт. лук репчатый - 2 шт. чеснок - 2-3 дольки помидоры - 3 шт. соус томатный - 0.5 стакана масло - 0.5 стакана перец. зелень. соль.

Очищенный и нарезанный дольками картофель поджарить на растительном масле.

Очищенные и нарезанные дольками кабачки также поджарить на растительном масле.

Картофель и кабачки положить в сотейник, добавить поджаренный лук, соль, перец, томатный соус и тушить 10-15 мин. В конце тушения добавить тертый чеснок, зелень и тушить до готовности. украсить дольками помидоров и посыпать зеленью.

Картофель, тушеный с колбасой и луком.

Компоненты: картофель - 10 шт. лук репчатый - 3 шт. колбаса вареная - 400 гр. жир - 4 столовые ложки перец. соль.

Сырой картофель, вареную колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками. На сковороду с разогретым жиром положить слой картофеля, сверху слой колбасы и лука. Посыпать солью и перцем и снова положить слой картофеля. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Подать с солеными овощами.

Картофель, тушеный с луком.

Компоненты: картофель - 4 шт. вода - 4 столовые ложки лук репчатый - 1/2 шт. масло растительное - 1 столовая ложка лист лавра - 1 шт. петрушка. перец красный. соль.

Картофель очистить, нарезать кубиками (около 2 см). В воду добавить лук, соль, лавровый лист, красный перец, растительное масло и вскипятить. Положить картофель в кипящую воду, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Картофель, тушеный с мясом.

Компоненты: картофель - 7 шт. мясо - 200 гр. лук репчатый - 1 шт. масло растительное - 2 столовые ложки томат-пюре. чеснок. сахар. перец. лист лавра. соль.

Мясо нарезать и обжарить с луком. Приготовить томатный соус, залить мясо и тушить до готовности. Добавить обжаренный картофель, перец, лавровый лист, чеснок и тушить несколько минут.

Картофель, тушеный с овощами.

Компоненты: картофель - 10 шт. морковь - 1 шт. пастернак - 1 шт. лук репчатый - 1 шт. масло - 2 столовые ложки петрушка зелень. соль.

Очищенный и нарезанный крупными дольками картофель слегка обжарить и положить в кастрюлю. Лук репчатый, морковь и пастернак обжарить, добавить к картофелю. Туда же добавить перец, зелень петрушки, соль, бульон. Тушить до готовности.

Картофель, тушеный с овощами. (армянская кухня)

Компоненты: картофель - 6 шт. баклажаны - 400 гр. помидоры - 4 шт. перец болгарский - 80 гр. лук репчатый - 1 шт. масло - 1/2 стакана зелень. соль.

Картофель, баклажаны, лук нарезать кубиками, слегка обжарить в масле и переложить в сотейник. Добавить нарезанный болгарский перец, посолить, влить немного воды и припустить под крышкой. За 5 мин до готовности положить помидоры, нарезанные дольками.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

Картофель, тушеный с фасолью.

Компоненты: картофель - 8 шт. фасоль - 0.5 стакана лук репчатый - 1 шт. сметана - 4 столовые ложки томат-паста - 4 столовые ложки масло - 2 столовые ложки перец. соль.

Сварить отдельно картофель и фасоль. Картофель нарезать ломтиками и поджарить, смешать с фасолью, добавить сметану, мелко нарезанный и поджаренный лук, томатную пасту, соль, перец и снова перемешать. кастрюлю накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Кулеш с салом.

Компоненты: картофель - 500 гр. пшено - 100 гр. сало - 200 гр. вода - 2 литра лук репчатый - 1-2 шт. зелень.

Пшено перебрать и хорошо промыть, всыпать в кипящую

подсоленную воду, сварить до готовности, добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще около получаса. Пока все это варится , сало мелко порезать и поджарить вместе с луком и добавить в кипящее пшено и варить еще минут 5. При подаче на стол можно (и нужно) посыпать зеленью.

Экспресс-картофель.

Очищенный картофель нарезать соломкой или брусочками. В кастрюлю влить кипяток слоем 2-3 см, добавить нарезанный лук, соль. растительное масло, зелень петрушки и картофель, кастрюлю плотно закрыть крышкой. Тушить время от времени встряхивая кастрюлю.

Подавать к рыбе, мясу.

Картофель фаршированный. 1

Отварить картофель в мундире, не давая свариться. Очистить, срезать верхушки картофелин и осторожно вынуть ложкой середину. Эту мякоть протереть со сливками или сметаной, добавить желток, масло и смоченную в молоке булку. Кто любит, добавить перец и чеснок. Наполнить картофелины фаршем, посыпать сухарями и уложить на сковороду. Запечь в духовке.

Картофель фаршированный. 2

Картофель отварить в мундирах, тем временем пожарить лук с тв°рдым сыром. В картофеле вырезать середину и смешать с луком, а потом это вс° запихнуть обратно и запечь в духовке, полить майонезом!

Картофель фаршированный. 3

Компоненты: картофель - 2 шт. помидоры мелкие - 2 шт. лук репчатый - 1 шт. масло или маргарин. майонез. колбаса или сосиска. зелень.

На 1 порцию.

Отварить картофель, очистить, разрезать в длину на половинки и удалить сердцевину. Половинки отложить в сторону, а сердцевину мелко нарубить.

Майонез выложить на горячую сковородку и положить в него понемногу каждой зелени (петрушка, сельдерей, укроп, кинза, зеленый лук), немного потушить, посолить и отставить в сторону.

Порезать мелко всю оставшуюся зелень, сосиску или колбасу, помидорки, лук репчатый. Далее обжаривать по порядку на маргарине или сливочном масле: лук репчатый, сосиску или колбасу, сердцевину от картофеля, помидор и зелень. Потушить 1 минутку и снять с огня.

На тарелку выложить половинки картофеля, потом положить в них с небольшой горочкой начинку (с мясом). И сверху полить майонезом с зеленью.

Картофель, фаршированный мясом. (белорусская кухня)

Компоненты: картофель крупный - 4 шт. говядина - 400 гр. лук репчатый - 3 шт. томат-паста - 4 столовые ложки морковь - 2 шт. мука - 3 столовые ложки жир - 5 столовых ложек сметана - 0.5 стакана

В очищенном картофеле сделать отверстие выемкой или ножом, приготовить мясной фарш и заполнить им отверстия. Затем обжарить, сложить в глубокий противень, слегка полить сметаной и довести до готовности в духовке. При подаче посыпать зеленью и полить оставшейся сметаной, смешанной с жиром, в котором картофель запекать.

Картофель, фаршированный сыром.

Компоненты: картофель - 12 шт. масло - 150 гр. яйца (желтки) - 3 шт. сыр тертый - 100 гр. сметана - 1 стакан

Картофель, не очищая от кожуры, вымыть щеткой холодной водой, смазать маслом, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке. Затем с каждой картофелины срезать верхушку, вынуть ложкой внутреннюю часть, размять, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу, и этой смесью нафаршировать картофелины. Затем посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке, пока сыр не растопится.

Картофель, шпигованный салом. (русская кухня)

Компоненты: картофель - 1 кг. шпик - 150 гр. масло топленой. соль. зелень.

Картофель правильной формы очистить, ножом сделать глубокие отверстия и нашпиговать кусочками шпика, после чего картофель солят и обжаривают со всех сторон на топленом масле до образования золотистой корочки. Обжаренный картофель доводят до готовности в духовке и подают на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью и полив растопленным подсоленным маслом.

Клецки из бульбы с мясом. (белорусская кухня)

Компоненты: картофель - 7-8 шт. мука пшеничная - 1 стакан говядина мякоть - 300 гр. лук репчатый. соль. перец. тмин.

Натереть сырой картофель на терке, положить на сито и дать стечь жидкости; добавить соль, муку и перемешать. Из этой смесь формируют клецки, внутрь которых закладывают мясной фарш, и варят в подсоленной воде до готовности, как пельмени. Подают со сметаной.

Картофельные клецки.

Картошку почистить и протереть на мелкой терке, затем эту массу отжать через марлю, чтобы стек сок. Подождать пока сок отстоится и выпадет осадок. Жидкость аккуратно слить. Осадок - это картофельный крахмал. Затем смешать отжатую массу и

полученный крахмал. Это основа, можно лепить клецки, чуть посолить. Если в кипящее молоко класть по чайной ложке, то получиться неплохой молочный супчик. Можно и в качестве второго блюда приготовить.

Колдуны - картофельные клецки. (белорусская кухня)

Компоненты: картофель - 12 шт. мука - 2 столовые ложки масло сливочное - 3 столовые ложки сметана - 1 стакан сметаны соль.

ФАРШ ГРИБНОЙ: грибы сушенные - 40 гр. лук репчатый - 1 шт. масло сливочное - 2 столовые ложки

ФАРШ МЯСНОЙ: свинина жирная - 400 гр. лук репчатый - 1 шт. соль. перец.

Замочить грибы в холодной воде, отварить. Воду слить, грибы порубить, обжарить, соединить с обжаренным нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить.

Свинину порубить ножом, соединить с сырым нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить, НЕ обжаривать.

Сырой картофель натереть на терке. Отжать сок, дать ему отстояться, после чего сок слить, а оставшийся крахмал присоединить к картофелю, посолить и перемешать. Сформовать лепешки, в центр которых положить комочек грибного или мясного фарша. Закатать клецки, придав им форму шарика, обвалять в муке, обжарить в масле. Сложить в латку, залить сметаной и поставить в духовку на 30-40 минут.

Подавать горячими со сметаной, свежими овощами, квашеной капустой, солеными огурцами, моченными брусникой или яблоками. Можно подать к мясному или грибному бульону.

Кнедли.

Компоненты: картофель - 10 шт. масло - 3-4 столовые ложки яйца - 3 шт. соль. перец.

Отварить и затем протереть картофель. Добавить растопленное масло, желтки, соль и перец по вкусу. Влить хорошо взбитые белки и все перемешать. Из этой массы сделать кнели, обвалять их в муке и отварить в кипятке или бульоне. (Готовые кнели должны всплыть на поверхность.)

Подавать кнели с солеными помидорами, маринованными грибами или под соусом, молочным или сметанным.

Картофельные кнедли.

Компоненты: картофель - 1 кг. мука - 1/4 кг. яйца - 2 шт. сухари молотые - 2-3 столовые ложки масло - 5-6 столовых ложек соль. перец.

Сварить картофеля, очистить от кожуры и пропустить горячим через мясорубку или размять вилкой. Картофельную

массу смешать с мукой, яйцами, солью (по желанию можно добавить и черного перца по вкусу) и тщательно перемешать. Картофельная масса не должна прилипать к рукам. Кухонный стол подпылить мукой и сформовать из картофельной массы длинные колбаски, толщиной с палец. Затем нарезать на кусочки длиной 4-5 см (кнедли можно сформовать и в виде шариков, величиной с грецкий орех). Опустить их в подсоленный кипяток и варить при кипении, закрыв кастрюлю крышкой, до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. Кнедли вынуть из воды шумовкой и отцедить. Обжарить молотые сухари на масле, слегка посолить и залить кнедли.

Подавать горячими к запеченному или жареному мясу. Кнедли можно подать и как самостоятельное блюдо. В таком случае политые маслом кнедли посыпать тертым сыром или брынзой. Кнедли можно подать и на сладкое, если их посыпать ванильным сахаром, смешанным с молотой корицей.

Кнедлики обычные.

Компоненты: картофель - 500 гр. яйцо - 1 шт. мука.

Тесто делается из картофельного пюре, яиц, муки и соли. Сколько чего брать надо зависит от количества картошки, а мука берется уже исходя из собственной крахмальности картошки и объема яйца. Но все замешивать надо быстро, из холодного пюре сложнее лепить шарики. По этой же причине начинку готовят одновременно с варкой картошки. Фаршем может быть любое мясо из кухонных остатков или специально для этой цели подготовленное. Обычно используют отварное из бульона; пропускают его через мясорубку и обжаривают с лучком на топленом масле до приятной корочки, можно посыпать перчиком. Вкусно очень будет использовать ветчинку. Ложкой берем пюре (тесто), кладем его на ладонь, делаем лепешечку, на нее осторожно выкладываем начинку и аккуратно закрываем, формируем шарик. В глубокой сковороде обжариваем шарики в большом количестве топленого масла.

Кушать можно со сметанкой или поливать жиром со шкварочками и лучком.

Кнедли картофельные с абрикосами или сливами.

Компоненты: картофель. масло или маргарин - 1 столовая ложка яйцо - 1 шт. мука. абрикосы. сливы. сухари. сахарная пудра.

Картофель отварить, очистить от кожуры, обсушить, пропустить через мясорубку или растереть в пюре. Добавить в пюре масло сливочное или маргарин, яйцо и такое количество муки, чтобы замесить умеренно мягкое тесто. Раскатать его в виде жгута, разрезать поперек на кружочки и рукой сформировать

из них небольшие лепешки. Положить на каждую из них половинку абрикоса или сливы (без косточки), защепить края и сварить в кипящей подсоленной воде. Готовые кнедли вынуть шумовкой на подходящую тарелку, посыпать слегка поджаренными на сливочном масле сухарями и обсыпать сахарной пудрой.

Картофельное пюре.

Компоненты: картофель - 15 шт. молоко - 1 стакан масло сливочное - 1-2 столовые ложки шкварки - 100 гр. соль.

Когда отварной картофель станет мягким, будет развариваться, воду слить. Размять картофель деревянной толкушкой, добавить масло, соль, горячее молоко и хорошенько разотрем. Пюре должно получится без комочком, белое и пышное. Сверху хорошо полить растопленными на сковороде шкварками.

Вместо сливочного масла в картофельное пюре можно положить сало. Если пюре предназначено для запеканок или отделки какого-то блюда, имеет смысл добавить еще 1-2 яичных желтка. А для улучшения вкусу можно добавить пару столовых ложек сметаны.

Картофельное пюре по-американски.

Компоненты: картофель - 3-4 шт. сметана - 0.5 стакана сыр тертый. соль. перец черный молотый.

Картофель отварить и приготовить из него пюре. Переложить в огнеупорную посуду. Отдельно взбить сметану, смешать с тертым сыром, посолить, поперчить и залить этой смесью картофельное пюре. Запечь в духовке до образования поджаристой корочки.

Подавать в качестве гарнира к мясным блюдам.

Луковое пюре по-французски.

Компоненты: картофель - 800 гр. лук репчатый - 650 гр. масло сливочное - 2 столовые ложки яйца (желтки) - 5 шт. молоко. перец. соль.

Очищенный лук и картофель отварить в подсоленной воде до мягкости, воду слить, овощи растолочь, добавить масло, молоко и все взбить, приправить перцем и солью. Перед подачей на стол добавить желтки и перемешать. Подавать горячим.

Разноцветное пюре. (праздничное)

Компоненты: картофель - 10-12 шт. яйца (белки) - 5 шт. яйца (желтки) - 2 шт. шпинат или зеленый горошек. томат-пюре.

Приготовить картофельное пюре, добавить в него взбитые белки. Разделить пюре на четыре части. Одну из них оставить белой, в другую добавить две ложки пюре из шпината (или зеленого горошка), а в третью положить томат-пюре, в четвертую - взбитые желтки.

Уложить на блюдо, не смешивая, отдельными секторами, украсить яйцами, сваренными в мешочек. Подавать горячим.

Картофельные крокеты.

Компоненты: картофель - 700 гр. масло или маргарин - 20 гр. яйцо - 1 шт. мука - 1 чайная ложка соль. фритюр в пропорции 1:4.

На 4 порции: картофельные крокеты - 600 гр. горошек зеленый - 200 гр.

Картофельное пюре остужают до 45-50?С, добавляют яйцо, сливочное масло или маргарин. Формируют шарики не больше грецкого ореха, обваливают в муке, смачивают в яичном льезоне (смесь яйца с водой), еще раз панируют в молотых сухарях, а потом обжаривают во фритюре до появления румяной корочки.

Подают на гарнир к жареному мясу или птице вместе с подогретым консервированным горошком. Хорошо к каждой порции положить половинку маринованного яблока или 3-4 маринованные сливы, виноград или моченую бруснику.

Кротеты из картофеля.

Компоненты: картофель - 10 шт. яйца - 3 шт. масло сливочное - 25 гр. мука - 75 гр. сухари панировочные. масло растительное. соль.

Холодный отварной картофель пропустить через мясорубку или потереть на терке, добавить растопленное масло, желтки, муку, соль, и все хорошо перемешать. Тесто разделать на равные удлиненные кусочки, запанировать в сухарях, в сбитых белках, снова в сухарях. Жарить в большом количестве жира.

Подавать со сметаной, томатным или грибным соусом.

Картофельные крокеты запеченные.

Компоненты: картофель - 1 кг. мука - 1-2 стакана яйца (желтки) - 2 шт. масло сливочное. сыр тертый. перец черный и майоран. соль.

Картофель очистить, разрезать пополам и сварить в подсоленной воде. Воду слить, картофель размять, добавить муку, желтки, перец и майоран и тщательно размешать.

Из полученной массы сформировать маленькие шарики и сварить их в слегка кипящей подсоленной воде.

Картофельные крокеты выложить в смазанную жиром огнеупорную форму, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочек сливочного масла и запекать около 10 минут в духовом шкафу при t-200?С.

Картофельные крокеты фаршированные.

Компоненты: картофельное пюре. мясо куриное. яйцо отварные. лук репчатый. масло сливочное. петрушка рубленая. бульон мясной. изюм. крахмал или панировочные сухари. жир.

Отварное куриное мясо, яйца и репчатый лук мелко

порубить.

Сливочное масло разогреть и обжарить в нем репчатый лук, пока он не станет прозрачным. Добавить петрушку, рубленое куриное мясо, яйцо и изюм и перемешать. Снять с огня и охладить. Сформировать шарики величиной с грецкий орех.

Из картофельного пюре приготовить тесто, завернуть в него сформированные шарики, обвалять их в крахмале или запанировать в сухарях и обжарить во фритюре.

Картофельные крокеты со сливами по-австрийски.

Компоненты: картофель рассыпчатый - 750 гр. масло или маргарин - 150 гр. мука - 200 гр. яйца - 2 шт. слив - 1 кг. орехи рубленные - 50 гр. сухари - 25 гр. сахар - 125 гр. соль. корица молотая. гвоздика молотая. сахар рафинад.

Картофель очистить, разрезать на четыре части и варить в подсоленной воде. Воду слить, картофель обсушить и размять. Охлажденную картофельную массу смешать с 50 гр. сливочного масла, мукой, яйцами и солью.

Сливы вымыть, нарезать вдоль, удалить косточки, вложить в каждую кусочек рафинада и посыпать гвоздикой и корицей.

Картофельное тесто сформировать в виде батона, отрезать от него кусочки толщиной 2.5 см. и в кадий кусочек вдавить сливу, пока она совсем не закроется тестом. Сформированные круглые крокеты поварить 5 минут в большом количестве подсоленной воды при легком кипении. Крокеты вынуть шумовкой и обсушить.

Орехи и сухарную крошку обжарить в горячем жире до золотисто-коричневого колера и обвалять в них крокеты.

При подаче на стол посыпать сахаром.

Картофельные котлеты.

Компоненты: картофель - 10 шт. лук репчатый - 70 гр. масло или маргарин - 1 столовая ложка яйца - 2 шт. мука - 3 столовые ложки сухари панировочные. жир. соль.

Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный лук, обжаренный в сливочном масле или маргарине, соль, яйца и муку. Сделать котлеты, запонировать в сухарях и жарить в разогретом жире или растительном масле.

Подавать с грибным или сметанным соусом.

Картофельные котлеты с грибами.

Компоненты: картофель - 1 кг. грибы - 2-3 шт. яйца - 2 шт. мука - 3 столовые ложки лук - 80 гр. жир. соль.

Картофель очистить, сварить в соленой воде, потолочь, положить яйца, муку, тушеный лук и грибы. Сделать котлеты и, обваляв их в сухарях, поджарить.

Картофельные котлеты с грибной подливкой.

Компоненты: картофель - 700 гр. яйцо - 1 шт. жир - 50 гр.

СОУС: грибы сушеные - 5-6 шт. мука пшеничная - 1 столовая ложка сметана - 2-3 столовые ложки лук репчатый - 2 шт. На 4 порции.

Очищенный картофель отварить в небольшом количестве подсоленной воды, воду слить, картофель обсушить и, не давая остыть, тщательно размять. В готовое пюре вбить яйца (или желтки). Все тщательно перемешать. Сформировать шарики на муке, затем из шариков формировать котлеты, запанировать их в муке и поджарить.

Подливка: грибы замочить в 2 стаканах вода на 2-4 часа, потом вынуть, тщательно промыть, а воду от замачивания аккуратно процедить. В этой воде варить грибы до мягкости (20-25 минут), посолить в конце варки.

Пока грибы варятся, пшеничную муку обжарить до золотисто-коричневого цвета, лук мелко нарезать и отдельно спассеровать на растительном масле. Жареную муку развести небольшим количеством теплой кипяченой воды или мясного бульона так, чтобы не было комков. Сваренные грибы вынуть, а разведенную муку влить в грибной отвар получится соус. Варить его еще 7-10 минут. К концу добавить сметану, соль, довести до кипения и снять с огня.

Подавать горячими. Соус можно подать отдельно или полить котлеты.

Картофельные котлеты с квашеной капустой. (уральская кухня)

Компоненты: картофель - 500 гр. капуста квашенная - 400 гр. лук репчатый - 2-3 шт. яйцо - 1 шт. жир - 2 столовые ложки сухари толченые - 100 гр. перец. соль.

Картофель отварить "в мундире" и, пока не остыл, очистить и пропустить через мясорубку или сквозь сито. Добавить квашеную капусту, обжаренный репчатый лук, яйцо, посолить и поперчить. Из смеси формируют котлеты, обваливают их в сухарях и жарят на разогретом жире до румяной корочки.

Картофельные котлеты с мясом.

Компоненты: картофель - 6 шт. мясо - 250 гр. лук репчатый - 1 шт. яйцо - 1 шт. мука - 2 столовые ложки масло - 5 столовых ложек соус томатный - 1 стакан перец. соль.

Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть, добавить, муку, яйцо. Молотое мясо поджарить с луком, смешать с картофелем, посолить, поперчить. Сделать котлеты, запанировать в муке и обжарить.

Подать с томатным или другим соусом.

Картофельный шницель.

Компоненты: картофель - 7 шт. молоко - 3 столовые ложки яйца - 3 шт. мука - 3 столовые ложки сухари - 0.5 стакана сыр тертый - 3 столовые ложки жир - 2 столовые ложки масло или маргарин - 2 столовые ложки хлеб подсушенный - 1 ломтик зелень петрушки. соль.

Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле, измельченными сухариками. Добавить сырое яйцо, соль, муку, мелко нарезанную зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатать пласт толщиной 1.5 см., вырезать лепешки, смочить в яйце, взбитом в молоке, обсыпать сухарями и жарить во фритюре.

Подавая, посыпать тертым сыром.

Блины картофельные. 1

Компоненты: картофель - 5 шт. мука - 4 столовые ложки молоко - 1 стакан яйца - 1-2 шт. сливки - 1/4 стакана сахар - 1 чайная ложка масло растительное - 1 столовая ложка масло сливочное - 1-2 столовые ложки соль.

Очищенный картофель, сваренный на пару, протереть. В теплом молоке растворить сахар, соль, добавить яичные желтки и просеянную пшеничную муку. Хорошо вымешать с картофелем до получения однородной массы. Добавить взбитые белки, сливки, и снова вымешать. Выпекать и есть - как обычно.

Блины картофельные. 2

Компоненты: картофель - 10-15 шт. масло - 4 столовые ложки молоко - 4 столовые ложки яйца - 5 шт. мука - 1.5 столовые ложки сахар - 1 столовая ложка жир - 100 гр. соль.

Отварить картофель до мягкости, протереть сквозь сито, посолить. В кастрюлю влить молоко, масло, всыпать муку, размешать, поставить на небольшой огонь. Варить, постоянно помешивая, пока не загустеет. Снять с плиты, немного охладить, вбить туда желтки, положить протертый картофель, тщательно размешать, белки взбить в пену с сахаром, влить в тесто, размешать снизу вверх. Печь на хорошо разогретой чугунной сковороде.

Блины картофельные. 3

Компоненты: картофель - 1 кг. мука - 3 стакана дрожжи - 25 гр. яйцо - 1 шт. соль.

Дрожжи развести в теплой воде, всыпать муку, вбить яйцо, размешать, дать подойти. Картофель натереть, положить в подошедшее тесто, размешать, дать еще раз подойти, выпекать, смазывая сковородку маслом или салом.

Оладьи картофельные. 1

Компоненты: картофель - 8 шт. молоко - 1 стакан мука - 1 стакан крахмал - 3 столовые ложки яйца - 2 шт. дрожжи - 10 гр.

жир - 3 столовые ложки соль.

Очищенный картофель натереть, откинуть на сито для отделения крахмала. Смешать с мукой, положить дрожжи, развести теплым молоком. Тесто поставить в теплое место для подъема. Затем добавить приготовленный крахмал, яйцо, соль, и поставить для брожения еще на 1.5-2 часа. Выпекать и есть.

Оладьи картофельные. 2

Компоненты: мука картофельная - 100 гр. яйца - 2 шт. масло растительное - 1 столовая ложка вода теплая - 1 столовая ложка

Приготовить тесто. Ломтики вареного картофеля обмакивать в тесто и жарить.

Оладьи картофельные. 3

Компоненты: картофель - 5 шт. томатный соус - 0.5 стакана яйцо - 1 шт. масло - 3 столовые ложки сода. перец красный. соль

Отваренный и размятый картофель смешать с желтком, красным перцем, томатным соусом, содой, взбитым в пену белком, солью и вымесить. Жарить на масле, подавать горячими.

Японское блюдо - оладьи из картофеля.

Компоненты: картофель - 4-5 шт. яйцо - 2 шт. мука - 10 столовый ложки перец болгарский (цветной). морковь - 1 шт. лук. масло растительное.

Очень-очень мелкой соломкой надо настрогать картофель, красный (всего красивее) или желтый, или даже зеленый болгарский перец, добавить морковку, натертую крупно и лук.

Отдельно перемешать яйца с мукой. Просто перемешать, не добиваясь никакой блинной консистенции. Соединить полученное с овощами и ложкой выкладывать на раскаленную сковороду с растительным маслом.

Оладьи с мясом. 1

Компоненты: картофель - 1 кг. свинина - 350 гр. шпик - 100 гр. яйца - 2 шт. мука - 300 гр. лук репчатый - 1 шт. соль.

Протереть сырой картофель, перемешать с мукой, яйцом, налить на раскаленную сковороду, положить свиной фарш и опять накрыть картофельной массой. Обжарить до коричневой корочки, переворачивая. Переложить в кастрюлю и тушить 15 минут.

Оладьи с мясом. 2

Компоненты: картофель - 12 шт. яйцо - 1 шт. мука - 2 столовые ложки шпик - 100 гр. масло - 2 столовые ложки

ФАРШ: свинина - 400 гр. лук репчатый - 2 шт. масло - 1 столовая ложка перец. соль.

Картофель натереть, добавить муку, соль, яйцо, хорошо перемешать. Ложкой выкладывать в виде лепешек на раскаленную сковороду, на каждую - свиной фарш (свинина,

поджаренный лук, чеснок, перец), сверху накрыть еще одной порцией теста, обжарить до румяной корочки с обеих сторон. Переложить в казан или утятницу (модно полить жиром, маслом или сметаной) и поставить в горячую духовку еще на 10-15 минут.

Подавать с зеленью, сметаной, толченым чесноком.

Оладьи "острые".

Компоненты: картофель - 5-6 шт. яйцо - 1 шт. сыр - 100 гр. масло растительное. мука. соль. перец. чеснок. майонез.

Картофель пошинковать, добавить яйцо, соль, перец, немного муки и растительное масло. Сформировать кругляшки и выложить на противень. А сверху нанести сырную массу: тертый сыр с чесноком и майонезом. Выпекать в духовке 20 минут.

Оладьи по-шахтерски.

Компоненты: картофель - 8 шт. фарш говяжий - 300 гр. мука - 2 столовые ложки шпик - 200 гр. лук репчатый - 2 шт. соль.

Картофель натереть, всыпать муку, посолить. Положить мясной фарш, мелко нарезанный жареный лук, все тщательно перемешать. Жарить на растопленном сале, подать со шкварками.

Оладьи, фаршированные грибами.

Компоненты: картофель - 12 шт. мука пшеничная - 2 столовые ложки сметана - 2 столовые ложки масло растительное - 2 столовые ложки бульон грибной - 1/2 стакана

ФАРШ: грибы сушеные - 30 гр. шпик - 80 гр. лук репчатый - 2 шт.

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать.

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым, жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

Картофельные налистники.

Компоненты: картофель - 6 шт. масло - 1 столовая ложка вода газированная - 1/2 стакана яйца - 2 шт. мука - 2 столовые ложки варенье - 250 гр. соль.

Картофель очистить, промыть, натереть на терке и отжать. Две картофелины отварить, размять, смешать с яйцами, солью, сахаром и газированной водой. Смесь должна получиться жидкой. Налистники выливать разливной ложкой на смазанную жиром сковороду, жарить с обеих сторон. Намазать вареньем. Свернуть

или сложить вчетверо и подать к столу.

Драники (оладьи).(белорусская кухня) 1

Компоненты: картофель - 8 шт. мука - 2.5 столовые ложки масло растительное - 1/4 стакана сода - 1/2 чайной ложки масло сливочное - 2 столовые ложки соль. сметана.

Натереть картофель на терке, добавить пшеничную муку, соль, соду. Все перемешать и из этой массы жарить оладьи. Подавать с маслом или сметаной.

Драники (оладьи).(белорусская кухня) 2

Компоненты: картофель - 1 кг. масло растительное или - 40 гр. сметана - 120 гр. сода - 1/4 чайной ложки соль.

Сырой тертый картофель смешать с мукой, солью, содой. Жарить, наливая ложкой в раскаленном на сковороде масле. Подать их с маслом или сметаной.

Дергуны по-гуцульски.

Компоненты: картофель - 12-15 шт. мука - 2 чайные ложки яйцо - 1 шт. сыр тертый - 100 гр. перец. соль. зелень.

На 4 порции.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо, сыр, соль, перец, свежую зелень. Все перемешать и поджарить, как обычные оладьи.

Картофельные орешки жаренные.

Компоненты: картофель - 10 шт. мука - 1/2 стакана яйца - 2 шт. масло - 1 стакан сметана - 1/2 стакана зелень. перец. соль.

Картофель отварить, очистить и пропустить горячим через мясорубку. В полученную массу добавить муку, яйца, соль, перец, хорошо перемешать и выдержать 30 мин. Затем сформовать из нее шарики (величиной с орешек), обвалять их в муке и обжарить во фритюре.

Подать горячими, со сметаной и зеленью.

Картофельные "пальчики".

Компоненты: картофель - 12 шт. мука - 0.5 стакана жир - 1 столовая ложка яйцо - 1 шт. лук репчатый. соль.

Отварной картофель надо растолочь, добавить муку, яйцо, немного жира, сформировать из массы валики и отварить их в подсоленной воде. Отварные "пальчики" обжарить на сковороде до румяной корочки и подать, облив сверху обжаренным на жире луком.

Картофляники.

Компоненты: картофель - 8-10 шт. мука - 2 столовые ложки яйцо - 1 шт. масло - 1 столовая ложка лук репчатый - 1 шт. сметана - 0.5 стакана жир. соль.

Картофель отварить в мундире, очистить, протереть, соединить с мукой, сливочным маслом, яйцом, перцем, солью,

хорошенько перемешать и сделать из массы шарики примерно по 20 гр. - Затем уложить шарики на противень или сковороду и запечь в духовке до румяного цвета, после чего заправить картофляники сметаной, обжаренным луком и припустить 5-7 минут. Подать с мелко нарезанным луком.

Картофельные шарики.

Компоненты: картофель - 10-12 шт. масло сливочное - 50 гр. яйца (желтки) - 4 шт. соль.

Очистить и отварить картофель, протереть, добавить масло и желтки, соль по вкусу. Из этой массы сделать небольшие шарики, обвалить из в сухарях и обжарить.

Картофельные шарики по-чувашски.

Компоненты: картофель - 10 шт. мука - 0.5 стакана яйцо - 1 шт. сало свиное - 200 гр. лук репчатый - 2-3 шт. масло - 1 столовая ложка соль. перец.

Сырой очищенный картофель быстро (чтобы не потемнел) натереть на терке и слегка отжать сок. Всыпать муку, положить яйца, соль, тщательно размешать. Разделать на круглые лепешки, на середину положить фарш, защипать, чтобы получились шарики. Варить в подсоленной воде с лавровым листом 15-20 минут, затем переложить на сито, дать стечь воде и поджарить на масле или подрумянить в духовке.

Фарш: свиное сало нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко нарезанный лук, черный молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Каша по-витебски. (белорусская кухня)

Компоненты: картофель - 8 шт. крупа (перловая, пшено,

рис, гречка) - 1 стакан молоко - 1.5 стакана масло сливочное - 2 столовые ложки

Картофель отварить, протереть, развести теплым молоком. В приготовленную массу добавить промытую крупу, перемешать и поставить в духовку на 30-40 минут. Перед подачей полить маслом.

Картофельная каша со шкварками.

Компоненты: картофель - 10 шт. шпик - 100-150 гр. лук репчатый - 2 шт. соль.

Очищенный картофель залить горячей водой, отварить до готовности, воду слить, картофель растолочь. Нарезать шпик мелкими кубиками, вытопить жир, шкварки отделить, а в вытопленном сале обжарить нашинкованный лук, соединить его с толченым картофелем, все перемешать, выложить на блюдо и посыпать шкварками.

Подать с солеными овощами или салатами.

Плов с картофелем.

Компоненты: картофель - 2 стакана рис - 1 стакан масло или маргарин - 3 столовые ложки вода - 2 стакана соль - 1.5 чайной ложки петрушка - 0.25 стакана

Растопить масло, добавить в него рис и мелко нарезанный картофель, смешать все вместе в течение примерно 5 минут, пока рис не станет желтым. Прибавить воду и другие составные части.

Довести до кипения, опять помешать. Варить 10 минут на медленном огне. Если плов будет слишком сухим, добавить немного воды. Накрыть крышкой и продолжать варить, пока плов не станет мягким.

Картофельная пицца.

Компоненты: картофельное пюре. помидоры. лук репчатый. мясо или колбаса. соль. перец черный. чеснок. орех мускатный. сыр тертый.

Картофельное пюре выложить на сковороду, сверху положить нарезанные полосками помидоры, колбасу или мясо и лук. Посолить, поперчить, приправить толченым чесноком и мускатным орехом и посыпать тертым сыром (можно сыр положить полосками). Запечь на маленьком огне.

Запеканка из картофеля.

В кипящую подсоленную воду закладывают очищенный картофель и доводят до полной готовности, затем воду сливают, картофель просушивают, в горячем состоянии протирают, затем охлаждают до 40-50?С, вводят сырые яйца и хорошо вымешивают, добавив соль и перец по вкусу. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выкладывают половину картофельной массы слоем 2 см., на не˚ кладут фарш, распределяют его ровным слоем. Сверху закрывают другой половиной картофельной массы, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Фарш можно приготовить из зеленного лук с яйцом.

Запеканку можно приготовить без фарша из одной картофельной массы.

При подаче на стол, запеканку нарезают на куски, поливают сливочным маслом или красным соусом, грибным. Отдельно подают сметану.

Картофельная запеканка.

Приготовить картофельное пюре, часть его уложить слоем в 1.5-2 см. на смазанную масло сковороду, сверху положить обжаренный лук, пряную рыбу и снова картофельное пюре. Посыпать сухарями, полить маслом и запевать в духовке. Перед подачей на стол запеканку полить томатным соусом или томатно-масляной заливкой.

Картофельная запеканка с сыром.

Компоненты: картофель - 1.5 кг. молоко - 1.5 стакана сметана - 125 гр. яйца - 3 шт. сыр - 200 гр. масло сливочное. соль. перец. чеснок.

Очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками. Молоко, сметану, яйца и тертый сыр взбить венчиком. В большую форму для запекания, смазанную смесью сливочного масла и тертого чеснока, уложить слоями картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем. Залить приготовленной массой, посыпать остатками тертого сыра и положить сверху несколько кусочков сливочного масла. Поставить в духовку, нагретую до 160-180?С. Печь около двух часов.

Запеканка из картофеля с колбасой.

Компоненты: картофель - 1 кг. масло сливочное - 3-4 столовые ложки колбаса. сыр тертый.

Отварить картофель, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Уложить на смазанный сливочным маслом противень половину картофеля, положить на картофель кружочки колбасы, покрыть остальным картофелем, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в умеренно горячем духовом шкафу до образования золотистой корочки. Подать запеканку в горячем виде с зеленым салатом.

Запеканка "один к десяти".

Компоненты: картофель - 1 кг. баранина - 100 гр. бульон мясной. соль. перец.

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ: мука - 100 гр. жир - 50 гр. яйцо - 1 шт. соль.

На 3 порции.

Приготовить тесто и оставить на 30 минут Сырое мясо мелко нарезать и положить в плоскую посуду вместе с нарезанными кубиками картофелем. Залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть картофель, добавить соль и перец и сверху вместо крышки положить слой песочного теста, закрыв содержимое наглухо. Запеканку выпекать на слабом огне полтора часа в духовом шкафу.

Запеканка с печенью.

Приготовить картофельное пюре. Печень отварить, пропустить через мясорубку. Обжарить на масле лук, перемешать с печенью, соль перец по вкусу. Глубокую сковороду смазать маслом, выложить слой картофельного пюре, толщиной 2-3 см., затем слой печени и еще раз пюре. Верх запеканки смазать майонезом. В духовку до появления золотистой корочки. Разрезать на куски, вынимать лопаткой, сверху посыпать рубленой зеленью.

Соус сметанный, можно с грибами.

Картофельная драчена. (белорусская кухня)

Компоненты: картофель - 6 шт. мука пшеничная - 1-2 столовые ложки яйцо - 1 шт. сало - 30 гр. лук репчатый - 1-2 шт. масло сливочное. сметана. сода. соль. перец.

Сырой очищенный картофель натереть на терке, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, добавить молотый черный перец, соду и мелко нарезанный, жаренный на сале лук. Глубокую сковороду смазать жиром, выложить в нее картофельную массу ровным слоем и поставить в духовку запекаться. Подавать драчену горячей со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Лежни картофельные. (украинская кухня)

Компоненты: картофель - 6-7 шт. капуста квашенная - 1.5 стакана яйца - 4 шт. лук репчатый - 6 шт. сало - 100 г. мука. сметана.

Очистить, сварить и потолочь картофель. Когда пюре немного остынет, вбить в него сырые яйца и перемешать.

Слегка отжать квашеную капусту, крупные куски измельчить и поставить тушится. На свином сале, мелко нарезанном мелкими кубиками, поджарить лук и к концу тушения смешать шкварки, лук и капусту.

Противень смазать салом. Подсыпать немного муки или молотых сухарей, положить половину картофельной массы, разровнять. На пласт картофеля ровным слоем выложить капусту, отцедив излишек сока, образовавшегося при тушении, а сверху прикрыть картофельным пюре. Соединить края пластов, смазать верх яйцом и запечь в духовке.

Подавать лежни горячими, нарезав на порции, со сметаной.

Зразы картофельные с мясом.

Компоненты: картофель - 12 шт. говядина - 300 гр. лук репчатый - 2 шт. сало или жир - 120 гр. соль.

Часть картофеля отварить в кожуре, очистить, протереть, остальной - очистить и натереть на терке, все хорошо перемешать, разделать на лепешки, положить фарш, придать овальную форму, поджарить на жире.

Фарш: отварную говядину смолоть, смешать с поджаренным луком.

Зразы картофельные с яйцом и рисом.

Компоненты: картофель - 9 шт. яйца - 3 шт. масло - 5 столовых ложек лук репчатый - 3 шт. рис - 1/4 стакана сухари панировочные. перец. соль.

Отварной картофель протереть, добавить сырые яйца, молотый перец, перемешать, посолить, сделать круглые лепешки, на середину положить фарш, края завернуть, придать овальную форму, запонировать в сухарях, поджарить. Подавать с томатным луковым и грибным соусом.

Фарш: яйца отварить, мелко порубить, смешать с поджаренным луком, добавить отварной рис, перец, соль.

Сыр картофельный. (Ивановская обл.)

Компоненты: картофель - 103 гр. творог - 100 гр. яйца (желтки) - 6 шт. тмин - 3 гр. соль - 2 гр.

Выход - 205 гр.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, творог, соль, тмин. Все хорошо перемешать. Подготовленную массу положить во влажный полотняный мешок и на 2 часа положить под пресс, затем нарезать небольшими кусочками.

К картофельному сыру можно подать сметану или сливки. Этот сыр можно подать как закуску к пиву.

Китайское картофельное пирожное.

Компоненты: картофель отварной - 250 гр. вода - 1 стакан мука - 1 стакан лук зеленый. шпик или ветчина.

Отварной картофель пропустить через мясорубку, добавить воду и муку. Посолить и замесить тесто. Туда мелко порезать зеленый лук. Сформировать в муке 9 -10 лепешек. Потом взять немного копченого шпика и ветчины (или что-то одно), порезать кубиками. Немного кубиков "вдавить" в одну сторону лепешек. Положить жариться в масле "вдавленной" стороной. Тем временем вдавить шпик в другую сторону.

Подавать с листьями салата, соевым соусом и ПИВОМ!!!

Выпечка от 01.05.99

Шаньги.

Компоненты: ТЕСТО: мука - 1 кг. сметана - 200 гр. масло сливочное - 200 гр. яйца - 5 шт. сода - 10 гр. сахар - 50 гр. вода - 3/4 стакана соль.

Замесить тесто, накрыть салфеткой и вынести до употребления на холод.

Начинка: обычное картофельное пюре (с молоком), только не слишком жидкое, потому что иначе вылезет из шаньги.

Из теста делаем кружочки размером 10-15 см толщиной не больше 1 см. В середину кладем картошку и защипываем края

(как у обычной ватрушки). Выпекаем на среднем огне. После выпечки смазать маслом и дать немножко постоять под салфеткой (но можно и с пылу, с жару).

Запеканка из картофеля с творогом.

Компоненты: картофель - 8 шт. творог жирный (домашний) - 1 кг. яйцо - 1 шт. молоко - 1 стакан масло - 1 столовая ложка соль.

Творог протереть через сито, добавить соль, яйцо, разбавить слегка молоком и тщательно перемешать. Картофель отварить, или поджарить сырой ломтиками и выложить на противень, смешав с творожной массой и запечь до золотистой корочки.

Картофель с черносливом.

Компоненты: картофель - 400 гр. масло сливочное - 50 гр. яйца - 4 шт. молоко или сливки - 0.5 стакана мука. соль. сахар. чернослив.

Протереть сваренный на пару картофель, добавить растертое с яйцами сливочное масло. Влить молоко или сливки, добавить соль, сахар и муку столько, чтобы получилось на слишком крутой тесто. Раскатать его, нарезать лепешки стаканом и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив. Сделать пирожки, смазать их белком и обжарить на сковородке.

Подавая, посыпать сахаром.

Картофельная бабка. (белорусская кухня)

Компоненты: картофель - 1.2 кг. мука пшеничная - 1 столовая ложка лук репчатый - 3 шт. шпиг - 50 гр. масло сливочное - 2 столовые ложки сода. перец.

Натереть сырой картофель, добавить муку, соль, питьевую соду, молотый перец, мелко нарезанный репчатый лук. Все тщательно перемешать. Смазать маслом низкую форму или глубокую сковороду. Запечь и подавать со сливочным маслом.

Картофельная бабка. (румынская кухня)

Компоненты: картофель - 1.5 кг. яйца. сметана. сухари панировочные. масло сливочное.

Отварить картофель, остудить, нарезать тонкими кружочками. Взять кастрюлю с невысокими бортами, смазать е° маслом и обсыпать сухарями. Уложить на дно 2-3 слоя картофеля, затем слой изрубленных крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями, снова слой картофеля, который смажьте сливочным маслом, облейте сметаной и поставьте на полчаса в духовку.

Картофельная кулебяка.

Компоненты: картофель - 1 кг. яйца - 5 шт. мука или манная крупа - 1 столовая ложка лук репчатый - 2-3 шт. жир - 50 гр.

Очистить сваренный в мундире картофель, размять его до пюреобразной массы, добавить муку или манную крупу, 1 яйцо,

посолить и хорошо вымешать.

Для фарша сварить вкрутую остальные яйца, мелко их изрубить, перемешать со спассерованным мелко нарезанным луком.

Намочить салфетку и на не˚ выложить картофельную массу, в виде вытянутой лепешки толщиной 2 см. На середину полоски положить начинку. С помощью салфетки свернуть кулебяку рулетом. Выложить готовое изделие на смазанный противень, швом вниз. Смазать верх яйцом и поставить в духовку.

Готова кулебяка будет тогда, когда хорошо подрумянится. Вынув, нарежьте е˚ острым ножом и, подавая, полейте сметанным или грибным соусом.

Кроме яично-луковой начинки, можно взять грибной или мясной (готовый-варенный) фарш.

Картофельные ватрушки. 1

Компоненты: ТЕСТО: картофель крупный - 3 шт. яйца (желтки) - 3 шт. масло сливочное - 1 чайная ложка соль.

НАЧИНКА: творог - 500 гр. яйца - 2 шт. сахар. соль.

Картофель отварить в кипящей подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить и горячим протереть через сито. Добавить остальные компоненты и все тщательно перемешать.

Для начинки творог протереть через сито, добавить яйца, сахар и соль. Сформировать из теста лепешки и в углубление в каждой из них положить начинку. Сверху смазать желтком и запечь на противне, смазанном растительным маслом.

Можно подавать к первым блюдам.

Картофельные ватрушки. 2

Компоненты: картофель - 700 гр. мука пшеничная - 1 столовая ложка яйцо - 1 шт. соль.

НАЧИНКА: творог - 150-200 гр. яйцо - 1 шт. сахар.

Картофель отварить в кипящей подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить и горячим протереть через сито. Добавить остальные компоненты и все тщательно перемешать.

Для начинки творог протереть через сито, добавить яйца, сахар и соль. Сформировать из теста лепешки и в углубление в каждой из них положить начинку. Сверху смазать желтком и запечь на противне, смазанном растительным маслом.

Подавать картофельные ватрушки нужно горячими, со сметаной.

Картофельные ватрушки. 3

Компоненты: картофель - 1 кг. яйца - 2 шт. мука - 3 столовые ложки масло сливочное - 50 гр. соль.

ФАРШ: творог жирный - 300 гр. яйца - 2 шт. соль.

Картофель очистить, сварить, протереть или размять,

охладить, добавить сырые яйца, муку, перемешать. Массу раскатать в пласт толщиной 1.5 см. Стаканом вырезать кружки, уложить на смазанный маслом лист. В центре каждого кружка сделать углубление, куда положить немного творога, смешанного с яйцами. Запечь в духовке.

При подаче полить сливочным маслом или сметаной.

Картофельные калитки.

Компоненты: ТЕСТО: молоко - 250 гр. маргарин - 50 гр. яйцо - 1 шт. масло растительное - 1 столовая ложка сахар - 0.5 чайной ложки соль - 0.5 чайной ложки мука.

ФАРШ: картофель - 1 кг. масло сливочное - 100 гр. молоко - 250 гр. соль.

СМАЗКА: яйцо - 1 шт. сметана - 0.5 стакана

Выход - 20 шт.

Приготовить пресное тесто. Яйцо растереть с сахарным песком и солью, добавить молоко, растопленный маргарин, растительное масло. Все хорошо перемешать и добавить столько муки, чтобы замесить крутое тесто. Из него сделать шарики весом по 30 гр. и тонко раскатать их. Эти лепешки называют сканцы. На каждый сканец положить столовую ложку фарша, ложкой, смоченной в воде, разровнять его и защипать края лепешки. Смазать сверху сметаной, взбитой с яйцом, и выпекать в хорошо нагретой духовке 10 минут.

Картофельные творожники.

Компоненты: картофель - 500 гр. яйца - 1-2 шт. масло сливочное - 40 гр. сахар - 50 гр. творог - 150 гр. сухари - 1 стакан соль.

Сливочное масло растереть с сахаром, половиной стакана сухарей, взбитыми яйцами и смешать с сырым, натертым и отжатым картофелем, размятым творогом. Творожники варить в соленой воде, пока не всплывут. Дать воде стечь и обвалять в сухарях, поджаренных в масле и смешанных с сахаром.

Картофельный пирог.

Компоненты: картофель - 1 кг. яйца - 3 шт. дрожжи сухие - 1/2 пакетика мука - 500 гр. молоко - 1/2 стакана изюм - 1 стакан соль.

Картофель натереть, добавить в него яйца, посолить. Дрожжи всыпать в муку и перемешать. Половину муки соединить с картофелем, а оставшуюся муку перемешать с теплым молоком и также соединить с картофелем.

Выдержать тесто 30 мин. Добавить стакан изюма. Тесто должно увеличиться в 2 раза. Выпекать час при Т - 200?С.

Готовый пирог вынуть из формы и охладить. Рекомендуется нарезать ломтиками, слегка их обжарить и подавать с сиропом

или джемом к кофе.

Картофельный рулет с маком.

Компоненты: картофель. яйца. мука. повидло сливовое. мак. сахар. масло сливочное. корица.

Очищенный картофель отварить, размять, добавить яйца и муку и дать постоять.

Раскатать картофельное тесто на салфетке, намазать сливовым повидлом, свернуть и прямо в салфетке варить 10-15 мин. в воде.

После этого рулет обвалять в смеси мака с сахаром, нарезать порциями и сверху положить кусочек сливочного масла, растертого с корицей.

Кекс из картофеля с какао.

Компоненты: картофель - 500 гр. яйца - 4 шт. сахар - 250 гр. орехи - 100 гр. какао - 4 столовые ложки масло растительное. сода.

Желтки растереть с сахаром и добавить орехи, сваренный заранее картофель (толченый), сахар, соду, взбитые в пену белки. Печь 1 час на сильном огне в хорошо смазанной форме для кекса.

Печенье круглое с мармеладом или джемом.

Компоненты: картофель - 500 гр. мука - 100 гр. яйцо - 1 шт. сахар - 1 чайная ложка сода. мармелад или джем. масло растительное. соль.

Картофель сварить в кожуре. На другой день натереть и смешать с яйцом, сахаром, содой (на кончике ножа), мукой, посолить и раскатать пластом в палец. Рюмкой вырезать кружочки, посыпать их сахаром, испечь в духовке со средним жаром. Готовой печенье попарно прослоить джемом (мармеладом).

Пирог.

Компоненты: картофель - 400 гр. масло сливочное - 5 столовых ложек яйца - 4 шт. сахар - 6 столовых ложек сухари - 4 столовые ложки сметана - 0.5 стакана цедра лимона. сода. соль.

Картофель испечь, размять. Масло растереть добела и смешать с картофелем, добавить желтки, растертые с сахаром, соду, лимонную цедру, сухари и сметану. Затем положить взбитые в пену белки. Смесь выложить на лист, смазанный маслом и посыпать сухарями. Печь на среднем огне 1 час.

Пирожки с грибами.

Компоненты: ТЕСТО: картофель - 1 кг. яйца - 3 шт. сметана - 4 столовые ложки мука - 4 столовые ложки масло растительное - 50 гр. соль.

ФАРШ: грибы сушенный - 50 гр. лук репчатый - 2 шт. хлеб белый - 100 гр. масло растительное - 2 столовые ложки зелень

петрушки - 1 столовая ложка соль. перец.

Картофель сварить в мундире и, очистив, пропустить через мясорубку, добавить яйца, сметану, муку, растительное масло, соль. Замесить тесто, раскатать из него 2 длинные полоски шириной в 4 пальца и на одной из них разложить грибной фарш на расстоянии 3 см. один шарик от другого. Накрыть фарш второй полоской теста, разрезать, сформировать пирожки, смазать яйцом и запечь в нагретом духовом шкафу.

Фарш: сушеные грибы хорошо промыть холодной водой и оставить на 5-7 часов, затем сварить в той же воде. Хлеб намочить в молоке, нарезанный лук посолить и обжарить в растительном масле. Сваренные грибы, поджаренный лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку, тщательно размешать, добавить перец и зелень петрушки.

Пирожки с капустой.

Компоненты: картофель - 14 шт. яйца - 2 шт. мука - 1 столовая ложка масло топленое - 4 столовые ложки соль.

ФАРШ: капуста - 200-250 гр. лук репчатый - 1 шт. масло - 1 столовая ложка

Картофель очистить, промыть и отварить. В горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо и перемешать.

Свежую капусту мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить репчатый лук, положить его в капусту вместе с сырым яйцом, посолить и перемешать. Полученную картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них капустный фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать их в муке и обжарить. К столу подать в горячем виде с маслом.

Для приготовления пирожков можно использовать мясной фарш, приготовленный из отварного мяса с поджаренным луком, а также квашеную капусту. В этом случае е° нужно потушить с луком в масле, а затем добавить немного сахара.

Рожки.

Компоненты: картофель отварной - 250 гр. мука - 250 гр. сахар - 125 гр. смалец или жир - 50 гр. молоко - 1-2 столовые ложки яйцо - 1 шт. сахар ванильный - 1 пакетик цедра лимона. джем или повидло густое. сода. соль.

Картофель (холодный) натереть на терке и смешать со всеми остальными компонентами, за исключением джема. Хорошо вымесить тесто, раскатать и вырезать не слишком большие треугольники или квадраты.

Каждый кусок теста смазать небольшим количеством джема, свернуть в рожок и уложить на смазанный жиром противень. Смазать рожки разболтанным яйцом или сладкой водой и выпекать в духовом шкафу на среднем огне. Готовые рожки

можно покрыть сахарной глазурью.

Подавать на стол свежеиспеченными.

Сырники с картофелем и изюмом.

Компоненты: картофель - 800 гр. творог - 500 гр. изюм - 50 гр. яйцо - 1 шт. масло - 2 столовые ложки мука - 1 стакан сахар. соль.

Мятый, сваренный в посоленной воде картофель перемешать с творогом, прибавить сырое яйцо, 0.5 стакана муки, изюм, сахар, соль. Размешать, сделать лепешки, обвалять в муке и поджарить. Подать со сметаной.

Первые блюда из картофеля

Картофельный суп 1 (индийская кухня)

Компоненты: Вода - 800 гр. картофель большой - 4 шт. масло - 3 столовые ложки лук репчатый - 2 шт. морковь - 2 шт. кетчуп - 3 столовые ложки соль - 1/2 чайной ложки черный перец молотый - 1/4 чайной ложки сыр тертый - 3 чайной ложки

Картофель нужно сварить и пропустить сквозь сито, либо сделать пюре , постепенно развести его кипятком. Растопить масло и обжарить лук и морковь до образования коричневой корочки, соединить с супом (пюре). Добавить кетчуп, соль, перец и снова проварить 5-10 минут. Перед подачей посыпать суп тертым сыром.

Картофельный суп.2

Компоненты: картофель - 4 шт. масло растительное - 150 гр. лук репчатый - 1 шт. рис - 100 гр. петрушка зелень. соль.

В литр кипящей воды добавить соль, масло и нарезанный лук. Очищенный картофель нарезать мелкими брусочками и положить в суп. Добавить промытый рис. Перемешать. Варить не более 20 минут, затем положить мелко нарезанную петрушку.

Картофельный суп. (протертый)

Компоненты: картофель - 800 гр. молоко - 2 стакана масло - 2 столовые ложки яйца - 2 шт. соль.

Картофель промыть, очистить и варить в 4 стаканах холодной воды. Затем протереть, развести слитым отваром и горячим молоком, посолить и вскипятить. Перед подачей заправить яичными желтками, растертыми с маслом.

Картофельный суп с грибами.

Компоненты: картофель - 3-4 шт. грибы сушеные - 1 горсть морковь - 1 шт. лук репчатый - 1 шт. зелень консервированная - 1 столовая ложка жир. соль.

Мелко нашинкованные коренья и лук обжарить на жиру, картофель нарезать кубиками. К этому времени должен быть готов грибной отвар, в который закладывается заправка, добавляется соль и специи по вкусу.

Весьма эффектно выглядит такой суп в глиняных мисках со

сметаной и зеленью.

Картофельный суп с грибами. 2

Надо протереть сквозь сито 6-8 крупных, рассыпчатых картофелин, сваренных в соленой воде. Развести пюре молоком и вымесить до гладкости. Потом это пюре разбавить водой, чтобы получился суп нужной густоты. Отдельно потушить в масле с солью, перцем и луком предварительно отваренные и нарезанные сушеные грибы. Выложить все это в суп, прокипятить и подавать с гренками, поджаренными в масле.

Картофельный суп с клецками. 1 (старинный рецепт)

Компоненты: картофель - 12-15 шт. яйца - 5 шт. масло - 100 гр. сливки - 0.5 стакана сухари. соль.

Отварить картофель в мундире, очистить и натереть на терке. 3 яйца и 2 желтка растереть с маслом, добавить сливки и посолить. Все это размешать с картофелем. Добавить в эту массу столько сухарей, чтобы тесто держалось, и потом ложкой положить клецки в кипящий мясной бульон и тотчас подавать на стол, потому что если клецки сильно намокнут, то опустятся вниз.

Картофельный суп с клецками. 2 (белорусская кухня)

Компоненты: вода - 1 литр картофель средний - 4 шт. морковь - 1 шт. лук репчатый - 1-2 шт. сало - 40 г. лист лавра - 1-2 шт. перец горошкам - 2-3 шт. соль.

КЛЕЦКИ: мука пшеничная - 4-5 столовых ложек масло или маргарин - 20 гр. яйцо - 1 шт. молоко или вода - 130 гр. соль.

Нарезать картофель мелкими кубиками и положить в кипящую соленую воду. Репчатый лук (тонкими полукольцами) спассеровать на сале, нарезанном мелкими кубиками и растопленный. Когда лук поджарится до золотистого цвета, ложкой с отверстиями собрать его со сковороды и на том же сале спассеровать морковь, нарезав е˚ тонкой соломкой. Когда морковь будет готова, все содержимое сковороды, пассерованый лук, лавровый лист и перец положить в картофельный отвар (картофель должен уже 10-15 минут вариться при слабом кипении). Вместе с луком и морковью в кипящий бульон опустить клецки и варить суп еще 7-10 минут.

Для клецек замесить довольно крутое тесто из муки, воды (или молока), сливочного масла, яиц и соли. Для этого размягченное масло растереть с яичными желтками, постепенно вводя молоко и муку, затем тесто посолить и тщательно вымесить до эластичной однородной массы. Яичные белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Набирать тесто смоченной в воде чайной ложкой и опускать в кипящий бульон. Клецки лучше разварятся в кастрюле накрытой крышкой. Готовые всплывут на

поверхность.

Острый суп из отварного картофеля.

Компоненты: картофель - 600 гр. лук репчатый - 1 шт. сало свиное - 80 гр. мука - 1 столовая ложка томат - 3 столовые ложки масло растительное. соль. перец.

Лук подрумянить с подсолнечным маслом, добавить кусочек сала, муку. Заранее отваренный картофель перемешать с луком и салом. Добавить красный перец. Все это опустить в кастрюлю с картофельным отваром и варить 20 минут, потом положить томатное пюре и посолить.

Подавать в горячем виде.

Суп картофельный с чесноком.

Компоненты: картофель - 800 гр. сало или масло сливочное - 50 гр. молоко - 1 стакан яйцо (желток) - 1 шт. чеснок - 5 долек зелень. соль.

Отварить в подсоленной воде картофель, размять, добавить растертый с солью чеснок и варить несколько минут. Затем добавить размешанный в молоке желток, сало или масло и зелень.

Суп картофельный с рыбой по-домашнему.

Компоненты: картофель - 600 гр. треска или окунь - 250 гр. морковь - 50 гр. петрушка - 13 гр. лук репчатый - 50 гр. лист лавра. перец. соль.

Морковь нарезать соломкой и варят в подсоленной воде до полуготовности, затем кладут шинкованный лук, картофель, доводят до кипения и закладывают рыбу, специи и варят суп до готовности.

Юшка картофельная с кабачками.

Компоненты: картофель - 800 гр. кабачки - 300 гр. помидоры - 250 гр. лук репчатый - 80 гр. морковь - 10 гр. петрушка корень - 45 гр. жир - 60 гр. сметана - 60 гр. перец. соль. зелень.

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, кипятить 10 минут, добавить кабачки, нарезанные дольками, и варить 15 минут, заправить солью, перцем и лавровым листом, обжаренным луком, помидорами.

Подавать со сметаной.

Несколько полезных рецептов и советов

Компоненты: картофель - 800 гр. кабачки - 300 гр. помидоры - 250 гр. лук репчатый - 80 гр. морковь - 10 гр. петрушка корень - 45 гр. жир - 60 гр. сметана - 60 гр. перец. соль. зелень.

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, кипятить 10 минут, добавить кабачки, нарезанные дольками, и варить 15 минут, заправить солью, перцем и лавровым листом, обжаренным луком, помидорами.

Подавать со сметаной.

Косметика "Картофельная маска"

Сваренную "в мундире" картофелину очистить, размять и перемешать с чайной ложкой растительного масла, яичным желтком и натертым на терке небольшим яблоком.

Картофельный крахмал.

Моем мелкую картошку. Чистить не надо.

Берем электросоковыжималку (мы пользуемся отечественной центробежной машинкой). Пропускаем через нее картошку. Нам из этого нужен не отцеженный сок. Мякоть можно выкидывать. Не вздумайте из нее делать картофельные блинчики, вас будет ждать дикое разочарование. Сок собираем в пластмассовые или эмалированные емкости.

Ставим сок отстаиваться на некоторое время (пока крахмал не осядет). Затем сливаем жидкость, заливаем водой из-под крана и размешиваем. Если не успеть этого сделать в первый раз, то крахмал потемнеет. Так повторяем несколько раз.

Ровную поверхность застилаем газетой и высыпаем на нее сырой крахмал. И сушим, пока не высохнет.

Соус сметанный (к картофельным котлетам и запеканкам)

Компоненты: бульон или вода - 1-1.5 стакана мука - 30 гр. сметана - 0.5 стакана масло - 40 гр. перец. соль.

Выход - 500 гр. соуса.

Муку поджарить в масле, развести бульоном. В соус положить сметану, 10 минут кипятить, заправить маслом, солью, перцем. Можно добавить сахар, желтки и лимонную кислоту.

Соус сметанный с томатом (для всех картофельных блюд)

Компоненты: бульон или вода - 250 гр. сметана - 200 гр. лук - 40 гр. томат - 40 гр. мука - 20 гр. масло - 20 гр. соль.

Лук слегка поджарить, добавить соль и томат, жарить 10 минут. Всыпать муку, развести бульоном или водой, влить сметану и варить еще 10 минут.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ (по приготовлению картофеля)

* При чистки картофеля надо срезать кожуру как можно тоньше, под кожурой витамины.

* Вкуснее будет картошка, отваренная минут 10 в подсоленной воде, а затем в молоке. А чтобы не пригорела, потряхивать кастрюлю и убавить огонь.

* Картофель "в мундире" лучше варить на сильном огне, залив клубни кипящей водой до высоты картофеля.

* Картофель уже немного поджарился, появилась румяная корочка, но еще сыроват. Подлейте в сковородку немного кипяченой воды, убавьте огонь и плотно закройте крышкой через 3 минуты еда будет готова.

* Прежде чем чистить картофель, хорошенько вымойте его. Очищенный картофель надо сразу пускать в дело, пока не потемнел. Старый способ держать его в воде, как доказано учеными, неверен - в воду переходят много ценных веществ. Если очень уж нужно почистить картофель заранее - сложите его в полиэтиленовый пакет и крепко завяжите.

* Картофель, отваренный для пюре, надо протирать горячим.

* Приготовляя картофельное пюре, используют только горячее молоко. Если взять холодное, пюре приобретет серый оттенок.

* Картошку жарят на предварительно разогретой сковороде сначала на сильном огне, потом его уменьшают.

* Водянистый картофель, прежде чем готовить, положите на ночь в сухое, теплое место, чтобы он хорошенько просох. Он будет вкуснее.

* Воды при варке картофеля надо наливать немного верхние картофелины могут быть водой и не закрыты. Еще лучше варить на пару в специальных кастрюлях.

* Если картофель подморожен, надо очистить его, положить в чугунный горшок, посолить и поставить в духовку, не наливая воды. При этом крышка должна быть плотно закрыта (еще лучше заклеить крышку бумагой). Через 40 минут горшок можно из духовки вынимать, а крышку снять, чтобы вышел пар.

* Салаты вкуснее, если картофель варить в небольшом количестве воды.

* Картофель без кожуры варить в закрытой посуде, в небольшом количестве воды 10 минут, потом снять крышку, пока вода не выкипит.

* Картофельные супы надо готовить незадолго до еды, иначе они теряют вкусовые и питательные качества.

* Картофель варить на умеренном огне, иначе снаружи он развариться, а внутри останется сырым.

* Для скорой варки картофеля в кастрюлю надо положить столовую ложку маргарина.

* Чтобы повысить мучнистость клубней, после варки надо воду слить и приоткрыть крышку, чтобы пар улетучился.

* Витамин С быстро разрушится если картофель залить холодной водой. Надо варить, опуская в кипящую подсоленную воду.

* Чтобы испечь картофель целым, предварительно проколите клубни иглой, тогда они не потрескаются.

* Жареный картофель вкуснее, если перед тем, как опустить его в жир, подсушить полотенцем.

* Отварной картофель для гарнира не разварится, если в воду

для варки добавить столовую ложку уксуса.

* Воду, в которой варится очищенный картофель, надо использовать для супа или соуса, так как в ней растворены питательные вещества.

* Витамин С в картофеле сохраняется дольше, если его держать в темном помещении.

* Клубни картофеля, сваренные в кожуре, лучше чистятся, если их сразу после варки обдать холодной водой.

* Жарить картофель лучше всего на сильно разогретой сковороде и солить, когда ломтики подрумянятся со всех сторон. Если посолить раньше, картофель выделит сок, который смешивается с жиром, ломтики потеряют форму, цвет и вкус.

Луковый суп

500 г лука, 2 зубчика чеснока, плавленый сырок (лучше с пряностями или луком), 2 ст.л. тертого сыра, соль, перец, сахар. Очистите лук, нарежьте ломтиками, залейте небольшим количеством воды и варите 15 мин. Когда лук станет мягким, 1/2 общего количества протрите через сито или измельчите миксером, добавьте в овощной отвар и доведите до кипения. В кипящий суп положите плавленый сырок. Размешивайте, пока сырок не рас-творится. Посолите, поперчите и добавьте сахар. Положите в суп измельченный чеснок и кипятите еще 5 мин. Подавайте на стол очень горячим. Перед подачей посыпьте суп тертым сыром, при желании - гренками.

Икра "кетовая"

селедочки, 3 средних морковки, майонез. Мелко нарезать (кубиками 2х2 миллиметра) все ингредиенты. Сырки лучше - не очень свежие, иначе трудно резать. Все нарезанное смешать с майонезом. Все ингредиенты очень оправданы: сыр придает вязкость, селедка - соленость, морковка - вид красной кетовой икры.

ЛОБИО

Необходимо: 1 стакан фасоли, 1 морковь (средняя), 1 луковица (большая), 1 ст.л. томат-пасты, 1 стакан грецких орехов, пучок укропа и кинзы, 2 зубчика чеснока. С вечера замочить фасоль. Отварить без соли до готовности (не разварить)-на маленьком огне с приоткрытой крышкой (40 мин-1час). Слить воду. В сковороде обжарить лук с морковью. Туда же высыпать моло-тые орехи и зелень. Минут 5 подержать на огне под крышкой. Томат развести в 1,5 стаканах воды, влить в сковороду и еще 5-10 мин тушить. Затем выложить туда же фасоль, тушить еще 10-15 мин. Выжать чеснок, посолить и еще пару минут подержать под крышкой. Подавать в холодном виде.

ЗАКУСКА "ПОЛОСАТАЯ"

Необходимо: 3-4 баклажана, 3 красных и 3 зеленых болгарских перца, 2-3 морковки, 3 луковицы, по-больше спелых помидоров (лучше мясистых сортов), побольше зеленого укропа и головка чеснока. Баклажаны нарезаются нетолстыми кружочками и обжариваются на растительном масле до золотистой корочки. Все остальное - крошится, шинкуется, мелко режется. В банку овощи укладываются слоями - ряд баклажанов, репчатый лук, морковка, болгарский перец, помидоры, укроп. И так - пока банка не наполнится доверху. Каждый слой присыпается крупной солью и измельченным чесноком и придавливается ложкой, чтобы овощи пустили сок. Если жидкости маловато - добавить маринад из лимонной кислоты, сахара, специй в кипяченной воде. Банка закрывается полиэтиленовой крышкой и ставится в холодильник. Через пару дней можно пробовать. Можно добавить слой маленьких, отваренных в соленой воде до готовности опят.

ПАШТЕТ СЕЛЕДОЧНЫЙ

Необходимо: 1 сол˚ная сел˚дка, 2 вар˚ных яйца, 2 плавленых сырка (по 100 гр.), 1 банка майонеза. Если сел˚дка очень сол˚ная, можно вымочить в чае или в молоке. Вс˚ прокрутить через мясорубку 2 раза, добавить майонез.

ГОЛДОН БЛЮ

Необходимо: 1/2 кг или 5 шт. куриных грудок, упаковка нарезного сыра (любой, гуда, эдамский и пр., можно просто купить сыра и нарезать самим), соль, перец, розмарин, тимьян, растительное масло, майонез. Вымой куриные грудки высуши и качественно отбей с двух сторон, чтобы получились крупные шницели. Посоли и посыпь травами с одной стороны, на эту сторону положи сыр, затем сверни шницель пополам. Снаружи можно слегка смазать майонезом. Жарить желательно на тефлоне, в масле, первые три минуты на сильном огне, затем десять минут в режиме тушения. Чем тоньше отбиты шницели, тем меньше времени тратится на жарку. Смешавшись с соком от жарки, сыр превращается в неплохой соус. После жарки по вкусу посолить и поперчить. Не перчить во время жарки! Кроме сыра, в шницель можно завернуть тонко нарезанный пласт соленого огурца. Сверху можно обернуть ломтиком бекона, но тогда придется закреплять его зубочисткой.

МЯСО ПО-ГРЕЧЕСКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КОРИЦЕЙ

Необходимо: 1 кг говядины (мякоть), 5 шт. моркови, 3 луковицы, 500 г чернослива, 1/2 стакана вина (сухого), 1 ст.л. муки, 1 ч.л. корицы без верха, соль, сахар, черный (молотый) перец. Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками. Разогреть казан с растительным маслом и обжарить куски мяса до появления румяной корочки. Добавить заранее обжаренный на

сковороде в растительном масле мелко нарезанный лук, натертую на терке морковь, заправленные зажаренной мукой с добавлением соли, сахара, вина и, если необходимо - воды (вкус должен быть кисло-сладкий). Жидкость должна покрывать кус-ки мяса в казане. Мясо тушить на маленьком огне. За 30 минут до окончания прибавить промытый и ошпа-ренный кипятком чернослив и корицу. При желании можно добавить одну чайную ложку томат-пюре, черный молотый перец.

РИЗОТТО

Возьмите: 400 г риса, 4 ст.л. сливочного масла, 1 луковицу, 1 л бульона, 100 мл сухого белого вина, соль, перец, шафран. Мелко нарежьте лук и поджарьте его на масле. Рис промойте и добавьте в поджаренный лук. Жарьте 3 мин на сильном огне. После жарки рис должен быть стекловидным. Уменьшите огонь и влейте в рисово-луковую смесь половину порции бульона и вино. Тушите около 20 мин при постоянном помешивании. Добавьте остальной бульон, 1 ст.л. масла, приправьте солью, перцем и шафраном. Тушите 30 мин. Подавая на стол, посыпьте тертым сыром.

РИСОВЫЙ ШАР С СЫРОМ

Возьмите: 2 чашки риса, 1/4 сельдерея, 1 луковицу (или лук-порей), 1,5 чашки бульона (можно из кубика), 100 г сыра, соль, перец, корицу, 1 ст.л. сметаны, 1 ст.л. сливочного масла, листья зеленого салата для украшения. Сливочное масло растопите, добавьте рис и слегка обжарьте на сковороде. Сельдерей нарежьте мелкой соломкой, а лук - небольшими ломтиками. Добавьте в подрумянившийся рис и поджаривайте около 5 мин. Понемногу доливайте бульон и варите 10-15 мин (бульон должен полностью выпариться). Снимите сковоро-ду с огня, добавьте сметану, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Сыр натрите на терке, добавьте в горячий рис, перемешайте и прикройте крышкой. Подождите, пока сыр полностью расплавится. Сполосните салатницу холодной водой и положите в нее рис, слегка уминая его. Положите на блюдо листья зеленого салата. Выложите на него рис, опрокинув салатницу и слегка постучав по ней. На листьях салата останется рис, принявший форму салатницы. Сверху при желании посыпьте корицей.

ЧАНАХИ

Необходимо: 500 г жирной баранины; 5-6 картофелин; 2-3 баклажана; 1 столовая ложка топленого масла; 1 луковица; 1 стакан томатного сока; 4 помидора; молотый черный перец, стручковый перец, зелень и соль по вкусу. Жирную баранину нарезать на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель и кружками репчатый лук. Целые

баклажаны надрезать, положить в них топленое масло с солью, молотым черным перцем (при желании можно добавить мелко нарезанную зелень). В глиняную обливную посуду (горшок) положить подготовленные куски мяса, затем картофель, сверху уложить баклажаны, а на них лук и целые помидоры, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, доба-вить немного стручкового перца и соли. Залить все это томатным соком, поставить в духовой шкаф и тушить (не перемешивая) до готовности. Подать на стол в той же посуде.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИЦЫ

Необходимо: 200 г отварного куриного мяса, 6-7 картофелин, 50 г масла, соль, перец, 3/4 стакана молока, 1 стакан вареной кукурузы или фасоли, 2 яичных белка, 1 стакан тертого сыра. Приготовьте картофельное пюре, растерев картофель с молоком, солью маслом. Выложите в глубокую посуду, а сверху слой нарезанного куриного мяса, фасоли или кукурузы. Смажьте взбитыми сливками, по-сыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Запекайте пока не образуется румяная корочка. Подавать блюдо лучше горячим.

ЧАХОХБИЛИ

Необходимо: 1 курица, 2 ст.л. сливочного масла/маргарина, 2 луковицы, 1 стакан бульона/воды (бульон можно из кубика), 1 ст.л. томат-пюре/кетчупа, 1 ст.л. уксуса (можно и без него обойтись), 100 г красного портвейна, соль, перец. Курицу порезать на небольшие куски, обжарить на сковороде в сливочном масле до румяной корочки. Пока жарится курица, мелко нарезать лук. Когда курица подрумянится, добавить бульон + томат-пюре + уксус + портвейн + лук + соль + перец. На медленном огне тушить с закрытой крышкой 1,5 часа. При подаче на стол (в идеальном варианте) на каждый кусочек курицы положить ломтик лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью.

ФОНДЮ РЫБНОЕ С БАНАНОВЫМ СОУСОМ

Необходимо: 1 кг рыбного филе, 100 г муки, 125 мл пива, 1 яйца, ? ч.л. соли; Соус: 30 г кокосовой стружки, 1 стручок чилли, 1 банан, 150 г сметаны (жирной), 150 г майонеза, соль, перец по вкусу. Кокосовую стружку обжарить на сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета. Стручок перца чилли почистить и мелко нарезать. Обжарить в растительном масле. Приготовить пюре из бананов и смета-ны, добавить в него майонез. Приправить специями. Положить в соус кокосовую стружку и пассированный перец. Муку, соль, яйца и пиво смешать в жидкое тесто. Нарезать рыбное филе кусочками, обмакнуть каж-дый в тесто и обжарить в хорошо разогретом масле. Готовую рыбу залить соусом.

Овощные блюда

БАКЛАЖАНЫ "ПОД ГРИБЫ"

Необходимо: 1 кг баклажан, 3 большие луковицы, 200 г сметаны, 1 ст.л. муки, растительное масло, соль, перец, лавровый лист. Баклажаны почистить и нарезать небольшими кубиками, посолить, дать постоять и промыть проточной водой. Опустить в кипящую подсоленную воду, дать закипеть и через 2-3 мин. воду слить. Лук мелко наре-зать и обжарить в растительном масле на сковороде, в конце жарки подсыпать столовую ложку муки, добавить сметану, немного воды, черный молотый перец и горошком, а также лавровый лист и соль. Полученным соусом залить откинутые отваренные баклажаны и поставить их тушиться на небольшом огне 15-20 мин.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны порезать вдоль на тоненькие ломтики (ВАЖНО: кожуру не чистить, иначе "пельмешки" будут разваливаться), посолить, слить образовавшийся сок. Ломтики поджарить на растительном масле до хрустящей корочки. Пусть остывают. Помидоры порезать полукольцами, болгарский перец кубиками. Мелко порубить чеснок, смешать с майонезом (по вкусу). Каждый ломтик баклажана помазать с одной стороны чесночномайонезной массой, на один край ломтика положить кусочек помидора, сверху на него кусочек болгарского перца и свернуть ломтик рулетиком.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСАМИ

Необходимо: 500 г курятины, 700 г картофеля, 1 банка ананасов, 250 г майонеза, кэрри по вкусу. Режете отварную курятину, вареную в мундире картошку, при желании можно слегка посолить. Консервированные ананасы нарезаете небольшими кусочками (размером примерно с последнюю фалангу женского указательного пальчика). Все это перемешивается, заправляется майонезом и кэрри. Вот тут главное - не переборщить, а то горчить будет.

САЛАТ "МУЖСКОЙ"

Необходимо: 1 свекла, 1 редька, 1 морковь, 1 луковица, 1 долька чеснока, немного сыра, сметана, майонез, соль. Овощи, чеснок, сыр протираются на мелкой терке, лук мелко режется. Все посыпается солью, при желании перцем, заливается смесью сметаны с майонезом и перемешивается. Салат готов к употреблению, но лучше, если он немного постоит в холодильнике.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С ГОРОХОМ

Необходимо: 700 г квашеной капусты, 1 стакан гороха, лук, растительное масло, лавровый лист, соль, перец, 1 ст.л. муки.

Замочите горох (лучше на целую ночь), сварите с лавровым листом. Слейте воду и из половины гороха сделайте пюре. Отдельно сварите квашеную капусту с лавровым листом. Смешайте горох с капустой. На-режьте лук и подрумяньте на сковороде, добавьте муку и перемешайте. Положите в капустно-гороховую смесь, перемешайте, посолите, поперчите и варите несколько минут.

ГУАКОМОЛЕ

Необходимо: 2 спелых авокадо, 1 нарезанный лук-шалот, 3 нарезанных помидора, 2 дольки чеснока, 4 ст.л. сметаны, сок одного лимона, соль и перец по вкусу. Сними кожицу с авокадо, удали косточки. Мякоть авокадо хорошо разомни вилкой и взбей миксером в пышную массу с лимонным соком и сметаной. Перемешай с помидорами, посыпь специями и укрась луком.

КОНДИТЕРСКАЯ КОЛБАСА

Необходимо: 300 г печенья, 100 г сливочного масла, меньше 1/2 банки сгущенки, 3 полные ложки какао, горсть грецких орехов. В глубокой миске смещать сгущенку, немного горячей воды, масло, какао, орехи. В эту смесь высыпать размолотое печенье (крошка) и хорошенько помешать. Потом массу положить на фольгу, придать форму колбасы и убрать в холодильник.

ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА"

Необходимо: 400 г печенья типа "Юбилейное", 200-250 г сливочного масла, 40 шт. грецких орехов, 1/2 стакана варенья (клубника или крыжовник), коньяк по вкусу, какао-порошок, сахар-песок. Орехи и печенье перемолоть на мясорубке, добавить чуть-чуть размягченное масло, варенье, коньяк, можно добавить лимонный сок, хорошо перемешать, скатать в шарики диаметром сантиметров по 5 и обкатать в какао смешанном с сахарным песком. Перед употреблением обязательно дать застыть в холодильнике.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Необходимо: 1,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст.л. соли, 400 г уксуса, 400 г растительного масла. Овощи нарезать, перемешать, сдобрить солью, сахаром, уксусом, маслом; сложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник.

СВЕКЛА ПО-КОРЕЙСКИ

Необходимо: 1 кг свеклы, 100 г растительного масла, 1/2 ч.л. соли, 2 ст.л. сахара, 0,4 ч.л. красного перца, 1/2 ч.л. кориандра (кардамона), 3 ст.л. уксуса, 1 головка чеснока. Растительное масло сильно разогреть, почти довести до кипения; специи и уксус вылить в масло, хорошо размешать и вылить в свеклу.

Добавить чеснок, пропущенный через чеснокодавилку. Все перемешать и оставить на сутки.

Торт "Люби меня"

Белки отделить от желтков. 9 белков и 3 стакана сахара смешать, не взбивая, и поставить на холод на час, после чего взбить до консистенции безе. Противень посыпать мукой или положить кальку и выложить взбитые белки на противень небольшими лепешками (размером с советский пятак, для тех, кто уже не помнит, как он выглядел - 3 см в диаметре), поставить в теплую печь и сушить до готовности. Полкило масла и 3/4 стакана сахара растереть до пышности и постепенно подливать немного взбитые желтки. Орехи мелко изрубить или пропустить через мясорубку. В сбитую массу высыпать орехи, ваниль по вкусу, влить 50 грамм водки и снова взбить до пышности. Торт собирать сразу в посуде, которую подают на стол. Каждую высушенную лепешку смазать кремом и уложить на блюдо, оставшимся кремом смазать всю эту горку, сверху можно украсить оставшимися лепешками или посыпать шоколадом или орехами и поставить на холод.

яйца ?? 9 шт. сахар ?? 3.75 стакана грецкие орехи ?? 1 стакан водка или коньяк ?? 50 г. масло сливочное ?? 0.5 кг.

Салат из авокадо с чесноком

Авокадо порезать в крупную стружку (предаварительно очистив). В сок лимона добавить резаный чеснок. Полить авокадо, посолить, дать постоять час.

авокадо ?? 4 шт. лимон ?? 1 шт.(мелкий) чеснок ?? 2 зубчика соль ?? по вкусу

Напиток апельсиновый

3 больших, или 4 маленьких апельсина мелко порезать (вместе с кожурой) засыпать 50 граммами лимонной кислоты и поставить на сутки в холодильник. Залить литром воды кипятить на маленьком огне 30 минут. Остудить, перемешать миксером до получения однородной массы. Добавить килограмм сахара, залить семью литрами воды и, помешивая, довести до кипения.

апельсины ?? 3-4 шт. лимонная кислота ?? 50 г. сахар ?? 1 кг. вода ?? 8 литров

Соус томатный

Чеснок очень мелко режется (ни в коем случае не мять - вкус теряется) и выкладывается в соусницу. Далее туда же отправляются семена кинзы (крупного помола или целые), треть чайной ложки крупно-молотого или 2/3 мелконарезаного стручка острого красного перца. Заливается кипятком и настаевается минут десять. Затем туда добавляется томатная паста. Соль и сахар по вкусу.

чеснок ?? 5-6 долек семена кинзы ?? 1 ч. л. вода ?? 1/2 стакана томатная паста ?? 1/2 банки перец красный острый ??

Молочный коктейль

В молоко положить мороженое, добавить пару чайных ложек какого-нибудь сиропа (можно добавить каньяка или ликера - на ваш вкус). Взбить миксером.

молоко ?? 1 стакан мороженое ?? 50 г. сироп ?? 2 ч. л.

Салат из курицы

Курица варится до готовности, остужается, затем мясо отделяется от костей, мелко режется, добавляется тертый сыр, майонез и либо аджика, либо кетчуп с чесноком.

курица ?? 1 шт. майонез ?? 200 г. сыр ?? 100 г. аджика ?? 1 ч. л.

Обновление от 04.06.99

Овощи

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ МАЛОСОЛЬНЫЕ В трехлитровую

банку положите 2 кг огурца (их надо предварительно замочить на 3-4 часа), 50 г зелени (укроп,эстрагон, базилик), листья хрена, 2 зубчика чеснока, пятую часть стручкового горького перца. Две столовые ложки соли растворите в литре кипящей воды и остудите.Холодный раствор налейте в банку с огурцами и, накрыв марлей, выдержите 2-3 дня при комнатной температуре. Потом банку, закрыв крышкой, поставьте пастеризоваться в сосуд с кипящей водой. Через 20-25 минут банку закупорьте и охладите.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Подберите помидоры одинаковые по размеру и спелости, чтобы они при нагревании не растрескались, сделайте прокол в месте расположения плодоножки. Положите их вместе с зеленью в банки, залейте горячей заливкой (1 л воды, 2 столовые ложки соли, столовая ложка сахара). Затем влейте 1,5-2 столовые ложки 9-процентного уксуса. Банки, закрыв крышкой, поместите в кипящую воду: литровые - на 10 минут, трехлитровые- на 12-15 минут.

Красные помидоры можно консервировать и без уксуса, уменьшив количество соли до полутора столовых ложек. Можно консервировать их и без соли: тогда на 1 л заливки кладут полторы чайные ложки сахара, полтора грамма лимонной кислоты, зелень и чеснок по вкусу.

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Для ассорти можно использовать самые разные овощи морковь, репу, редьку нарежьте кружками или соломкой и бланшируйте в кипящей воде 2-3 минуты. Сладкий и горький

стручковый перец порежьте кружками. Цветную капусту разберите на соцветия. Чеснок-лучше крупный-очистите. Репчатый лук разрежьте на 4 части. Патиссоны и кабачки очистите от кожи, порежьте кружками или дольками. Приготовьте огурцы , мелкие помидоры и райские яблочки. (Можно, конечно, взять и не все эти овощи, а то, что есть.)

В тщательно вымытые и простерилизованные банки положите кусочек острого красного перца, корни петрушки, сельдерея, зелень, уложите овощи рядами и залейте горячим маринадом. Пастеризуйте литровую банку 10 минут, двухлитровую-20. трехлитровую- 30 минут. Закатайте крышкой, переверните и дайте остыть.

Маринад: на 1 л воды-4 чайные ложки соли, 6 чайных ложек сахара, 3 лавровых листа, 7 штук гвоздики. 5 штук горького и 5 штук душистого перца, 1 столовая ложка уксусной эссенции (ее влейте в кипящий раствор, после чего кипятите не больше 5 минут).

Банки можно хранить при комнатной температуре.

СОЛЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Хорошо созревшие но не перезревшие баклажаны среднего размера вымойте и надрежьте вдоль примерно на два трети по длине. Плотно уложите а кастрюлю или в банку, перакладивая баклажаны зеленью (укропом, эстрагоном) и посыпая каждый ряд солью. Важно на пересолить баклажаны- количество соли должно составлять 2-3 процента от веса баклажанов, зелени - не более 5 процентов.

Когда баклажаны дадут сок. поставьте их под гнет. Неделю держите баклажаны при комнатной температуре, а потом поставьте в прохладное место.

Можно заливать баклажаны солевым раствором (600 г соли на 10 л воды), добавив чеснок, хрен, эстрагон, чабер, базилик, корицу, гвоздику.

Баклажаны будут готовы через 1-1,5 месяца.

КАК СВАРИТЬ ТОМАТ

Для томата годятся только зрелые помидоры-даже небольшое количество недозревших плодов ухудшит его качество. А мятые, но зрелые плоды и даже половинки вполне пригодны для этой цели.

Вымытые помидоры сложите в кастрюлю и варите, пока не разварятся. Горячими протрите через сито.

Затем массу в эмалированном тазу (медный на годится) варите до тех пор, пока объем ее не уменьшится в 2,5-3 раза. Не выливайте в таз всю массу сразу при кипении она польется через край. Доливайте ее постепенно, небольшими порциями по мере

того, как вода будет выпариваться. Варите томат на сильном огне. Когда масса загустеет, мешайте ее непрерывно, иначе пригорит. Перед окончанием варки в пюре хорошо добавить соль-100 г на литровую банку,- тогда его можно хранить и без герметической упаковки. Готовое пюре горячим раскладывают в банки и закатывают. Банки и крышки предварительно в течение 10 минут выдерживают в горячей воде. Закатанные банки на 15-20 минут опускают в кипящую воду и только потом ставят на хранение в прохладное место.

МАРИНАД ИЗ БРУСНИКИ К бруснике хорошо добавить груши или

яблоки (500 г на килограмм ягод). Разрежьте их на 4 части. Груши бланшируйте 4-5 минут, яблоки - 1-3 минуты (не давайте им развариться), остудите их в холодной воде. Перемешайте с брусникой и уложите в банки.

Приготовьте сироп: 3 стакана воды, 10 столовых ложек сахарного песка, соль, корица, гвоздика, душистый перец, а столовых ложек уксуса.

Охладите заливку до комнатной температуры и налейте а банки с брусникой. Пастеризуйте литровые банки 15 минут, двухлитровые-20-25. а трехлитровые-30 минут. Закатайте банки крышками переверните и поставьте охлаждаться.

КВАШЕНЫЙ ЧЕСНОК

Чеснок очищают от корневой мочки и шелухи, моют и, выдержав часа три-четыре в воде, ополаскивают под краном. Теперь осталось уложить головки в банки и залить предварительно с варенным и процеженным холодным рассолом. На 10 кг чеснока берут рассол из 6 литров воды, 300 г соли и 300 г уксуса. Чтоб соленье получилось ароматнее, имеет смысл положить сверху пучок укропа вместе со стеблями и соцветиями.

Чеснок надо оставить при комнатной температуре недели на две, а потом вынести на погреб.

МАРИНОВАННЫЙ СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ

Выбрав 10 кг лучших перцев, без единой трещинки, помятости, изъяна, запасемся следующими пряностями: горстью вишневых листьев, несколькими корешками и листьями сельдерея, одной связкой зелени петрушки, тремя головками чеснока, 15-20 лавровыми листьями. Плоды перца моем холодной водой, бланшируем 3-4 минуты, после чего охлаждаем и укладываем в банки, слегка приминая. При укладке прослаиваем перец пряностями. Наполненные банки заливаем подсолнечным маслом из расчета 20 г на 1 кг перца, а затем предварительно сваренным и охлажденным рассолом (на 10 кг перца-7 л воды, 630 г соли и 700 г уксуса). После 10-12 дневного брожения

укупориваем банки и переносим в холодное место.

СОЛЕНЬЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

позволяет использо вать замечательрый овощ в любое время года. Лучше взять для соленья кочаны осенних сортов и перерабатывать их быстро, пока не начали темнеть. Капусту делят на соцветия, промывают чистой проточной водой, плотно укладывают в банки и заливают переваренным и охлажденным рассолом следующего состава: на 10 кг цветной капусты-5,5 л воды, 400 г соли и 400 г уксуса. После двухнедельного брожения при комнатной температуре соленье переносят на холод. А теперь поучимся готовить более сложные зимние припасы. Такие, скажем, как

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КВАШЕНЫЕ

баклажанов-кочан капусты, 5 штук моркови, 10 корешков петрушки, 10-15 стеблей сельдерея, десяток болгарских перцев, 3 головки чеснока , несколько стеблей укропа, стакан соли. Для засолки лучше брать поздние сорта баклажанов. Промываем плоды в теплой воде, освобождаем от плодоножек, бланшируем 5 минут и охлаждаем. Охлажденные баклажаны разрезаем вдоль, но не полностью, так, чтобы у завязи они были целыми. Морковь, капусту, петрушку, укроп, сельдерей и перец болгарский очищаем, промываем в воде, нарезаем в виде тонкой лапши, добавляем тертый (толченый) чеснок, пересыпаем солью и хорошенько перемешиваем. Теперь остается положить готовый фарш через разрезы в баклажаны. Фаршированные баклажаны перевязываем веточками сельдерея или ниткой и ровными рядами укладываем в тщательно промытую и ошпаренную кипятком бочку, дно которой предварительно выстилаем листьями капусты. Закончив уклаку, на крываем баклажаны листьями капусты, холстом, деревянной крышкой и, наконец, заливаем рассолом (3 стакана соли на 10 литров воды), а затем оставляем на сутки для брожения. После этого надо долить оставшимся рассолом баклажаны (рассол лучше всегда оставлять про запас) и опустить их в подвал для окончательного брожения на месяц.

Сладкая и ароматная дыня хороша, конечно, и сама по себе. А вот кто из вас, дорогие сладкоежки,

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

Наиболее подходящими считаются Слава, Московская, Белорусская. Отберите здоровые кочаны, удалите зеленые и загрязненные листья, обрежьте наружную кочерыжку. Внутренняя кочерыжка, богатая витаминами, дробится вместе с капустой. Подготовленные кочаны изрубите или нашинкуйте (рубить удобнее параллельной или крестообразной сечкой) и

хорошо перемешайте с солью в деревянном корыте или на чисто вымытом столе, взяв примерно. 250 г соли на 10 кг капусты. Часть капусты, но не более половины можно не шинковать, оставить целые кочаны. Кадку, в которой будет кваситься капуста, чисто вымойте, ошпарьте кипятком. Дно кадки покройте слоем капустных листьев и уже на них кладите подготовленную капусту. По мере наполнения утрамбовывайте деревянным пестом или другим предметом так, чтобы из капусты выступил сок. Для вкуса и аромата можно добавить нарезанную кружочками морковь (ЗООг на 10 кг), клюкву, антоновские яблоки (целыми или ломтиками). Когда кадка наполнится доверху, прикройте капусту широким и капустными листьями. Сверху положите деревянный кружок, а на него обмытый тяжелый камень, только не известковый. Металлические предметы для этой цели непригодны, они окисляются. Через два-три дня при комнатной температуре капуста начнет закисать. На поверхности ее появится пена. Вначале количество ее будет увеличиваться, но постепенно сойдет на нет. Лучшей температурой для брожения при закваске капусты считается + 18-20?С. При этой температуре брожжение продолжается около недели. В более холодном помещении капуста заквашивается медленнее. Если хо- тят ускорить брожение, на дно кадки кладут кусок ржаного хлеба, прикрыв его листом капусты. Заквашенную капусту держите на холоде при температуре не более +8?С. Время от времени надо ее проткнуть заостренной, чисто вымытой палкой-это даст выход скапливающимся газам. Если на поверхности рассола появится плесень, ее нужно осторожно снять, хорошо обмыть кипятком деревянную крышку и камень, положенный для гнета. Квасить небольшое количество капусты (5-10 кг) можно в стеклянных, фаянсовых и глиняных банках, а так же в эмалированной кастрюле с абсолютно целой эмалью. Способ квашения тот же. В Чехословакии применяют несколько иной способ квашения. Нашинкованную капусту перетирают с солью, смешивают с нарезанной морковью и белым сладким репчатым луком (1 кг на 20 кг капусты), пересыпают черным перцем-горошком, лавровым листом, после утрамбовки придавливают гнетом. Через 3 дня капусту прокалывают палкой для удаления образовавшихся газов, на 4-й день отжимают от рассола и плотно укладывают в стеклянные банки. Отжатый рассол доводят до кипения, заливают им капусту, закрывают банки плотно крышками и кипятят их в горячей воде: трехлитровые-45 минут, литровые - 10 минут.

КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ

как для квашения. Капусту пересыпают солью, тщательно перемешивают в тазу и оставляют на 2-3 часа при комнатной

температуре. Затем капусту укладывают в банки и утрамбовывают. Предварительно на дно каждой банки кладут пряности-черный перец 5-6 горошин, немного корицы и гвоздики, 1 лавровый лист. Рекомендуется следующий состав заливки: на 1 л воды- 2 чайные ложки уксусной эссенции, 1,5 чайной ложки соли, 4 чайные ложки сахара. Банки укупориваются и пастеризуют ся при температуре +85?С, поллитровые - 20 минут, литровые - 30 минут, трехлитровые - 40-50 минут. В одной банке вмещается по весу 2/3 капусты, 1/3 заливки.

ТОМАТ-ПЮРЕ

Зрелые помидоры помойте, разрежьте на 2-3 части и, периодически помешивая, варите 30-40 минут. После этого протрите томаты через сито и уварите примерно в 2-2,5 раза. Затем добавьте мелкую соль , тщательно перемешайте и варите еще 30 минут. Томат-пюре в горячем виде разлейте в хорошо промытые, сухие, прогретые стеклянные банки. Чтобы томат не плесневел, сверху залейте растительным маслом, банки завяжите пергаментом или целлофаном и храните в прохладном сухом месте.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ С ОВОЩАМИ

Баклажаны вымойте, очистите от кожицы, нарежьте соломкой, посолите, перемешайте и дайте полежать 30 минут. Руками отожмите горький сок, положите баклажаны в глубокую по суду с растительным маслом и, помешивая, припускайте, пока не станут мягкими. Лук репчатый нарежьте тонкой соломкой и пассеруйте вместе с натертой на терке морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Красные помидоры вымойте, ошпарьте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте и в отдельной посуде припустите с маслом. После этого все овощи уложите в общую посуду, перемешайте, посолите, поперчите, добавьте, если хотите, сахар и варите 5 минут. Горячую массу разложите в чистые банки с крышками, тут же поставьте в посуду с кипящей водой и кипятите: пол-литровые - 10 минут, литровые - 20 минут. Закатайте крышки. На 1 кг баклажанов: 200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г под солнечного масла, 120 г зелени пет рушки, соль, перец, сахар по вкусу. Из всего этого получается литровая банка.

ОВОЩИ ДЛЯ ЗАПРАВКИ

Пряную зелень (по три части петрушки и укропа, 1 часть сельдерея) переберите, удалите желтые и поврежденные части, грубые стебли, корни, затем хорошо промойте под струей холодной воды, встряхните, мелко нарежьте. Корни петрушки и сельдерея, а также морковь и перец с удаленной сердцевиной нарежьте соломкой и добавьте к зелени. В конце добавьте

помидоры, вымытые и зарезанные на дольки. Банки плотно наполните зеленью, чередуя ее со слоями помидоров, залейте горячим рассолом (на 1 л воды 80 г соли), накройте крышками и прогревайте при слабом кипении воды пол-литровые банки 30 минут, литровые-40 минут. Затем укупорьте, охладите. На пол-литровую банку овощей: 120г зелени петрушки, сельдерея, укропа, 50 г зеленого перца, по 20 г белых корней и моркови. 200 г помидоров, 10 г лимонной кислоты, соль.

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

Икру готовят из смеси обжаренных овощей, добавляя томат-пасту или томат-пюре, соль, сахар, зелень, пряности. Вымытые кабачки нарежьте, обжарьте на растительном масле и пропустите через мясорубку. Отдельно обжарьте лук, томат-пюре, добавив остальные специи. Затем все смешайте и тушите на слабом огне до готовности. Смесь раскладывают в банки и стерилизуют: пол-литровые банки - 20-25 минут, литровые - 35-40 минут. Для 1 кг икры: 800 г кабачков. 50 г моркови, 10 г корня петрушки, 50 г лука, 100 г томата-пюре, 5 г зелени, соль, сахар, перец по вкусу.

Копчение (советы и рецепты)

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ

Во всех случаях, независимо от способа копчения, продукты, подлежащие копчению, должны, быть предварительно посоленными, иначе во время копчения они могут испортиться. Засаливать свинину следует через 2-3 дня после убоя животного.

Первый способ. Соль смешать с селитрой и сахаром (на 1 кг свинины 80 г соли. 1.5 г селитры натриевой. 3 г сахара) и этой смесью натереть поверхность свинины. Натертый окорок положить внутренней частью кверху в бочку, за сыпать остатками смеси и поставить в холодное помещение. Через 10-12 дней посоленный окорок залить рассолом так, чтобы окорок был полностью покрыт жидкостью. На 1 кг свинины для рассола потребуется: литр воды. 150 г соли. 3 г селитры. 3 г сахара. 0.3 г гвоздики, по 0.2 г душистого перца и лаврового листа. Для приготовления рассола в кипящую воду положить пряности, и варить 3-5 минут, после чего рассол охладить и залить им окорок. После этого выдерживать в течение 15 -20 дней в рассоле (в зависимости от величины). Окорок, вынутый из россола, следует подвесить в сухом, холодном. проветриваемом помещении. Такой окорок называется провесным его можно употреблять только после варки. Обсушенный окорок можно коптить. Крепко посоленные изделия (окорока и другие) следует предварительно замочить в холодной воде на 2-5 часов. После этого окорок "сажают" на петлю. Делать это лучше всего тонкой пеньковой веревкой или шпагатом, складывая последний для подвешивания

более тяжелых изделий в 5-6 раз, а для более легких в 2-3 раза. Ни в коем случае нельзя использоватъ шпагат, изготовленный из бумаги, а также тесемки, лоскуты тряпок ми проволоку . Проволока в процессе копчения постепенно прорезает подвешенный кусок, и он может упасть в- огонь. Бумажный шпагат размокает, а тряпочные тесемки от искры (или высокой температуры) могут перетлеть.

Корейку и грудинку подпетливают иначе. Для более надежного крепления шпагат в корейки и грудинки продевают, захватывая ребрышко, а шпик подвешивают на двух петлях.

Подпетленные изделия подсушивают в прохладном, продувамем помещении. Во влажные изделия плохо проникают ароматические вещества, продукт хуже окрашивается и требует больше времени для копчения.

СЫРОКОПЧЕНЫХ ОКОРОКОВ, КОРЕЕК И ГРУДИНОК

Подпетленные, подсушенные продукты подвешивают на палках в коптильню и начинают коптить. Независимо от вида коптильного устройства соблюдают общие правила копчения. Вначале коптят более густым дымом, постепенно уменьшая его густоту и понижая температуру в коптильной камере: чем меньше по весу и объему изделия и чем выше температура в коптильной камере, тем быстрее проходит копчение. При изготовлении, сырокопченых окороков, кореек и грудинок, которые коптят холодным способом, дрова укладывают кучкой. Сверху поленья покрывают толстым слоем опилок, которые препятствуют образованию открытого пламени. У одного конца кучки раскладывают небольшой костер из стружек, мелких щепок, при помощи которого зажигают поленья. При нормальном горении пламя почти бесцветно или имеет слабый красноватый оттенок, язычки его лишь изредка выбиваются из отверстия тоннеля. Такое горение продолжается медленно и дает необходимое количество дыма в течение продолжительного времени при небольшой температуре дыма около продукта (примерно 20 градусов). Для получение сырокопченых окороков, кореек и грудинок их следует коптить таким способом в течение 2-3 суток. Готовность кореек и грудинок наступает раньше, чем у окороков. У хорошо прокопченных продуктов поверхность сухая и равномерно окрашена в желтовато-коричневый цвет, приятный аромат. После копчения эти продукты следует выдержать в подвешенном виде в сухом помещении около месяца. За, это время они подсохнут и, как говорят. окончательно "созреют", после чего их можно будет употреблятъ в пищу. Шпик также коптят холодным способом, так как при, более высоких температурах из него будет выплавляться жир. Для получения особенно стойкого при хранении шпика,

отличающегося хорошим вкусом, копчение продолжают до 7 суток.

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ОКОРОКА (ВЕТЧИНА). КОРЕЙКИ, ГРУДИНКИ

продукты к копчению так же, как и сырокопченые изделия. Вначале их коптят, а затем варят. Копчение окороков, кореек и, грудинок (последние должны быть менее жирными) в этом случае производят горячим способом. При горячем копчении дрова укладывают в виде тоннеля. Если размеры коптильной камеры позволяют, то количество дров увеличивают, продолжая тоннель в длину ии располагая поленья рядом. Опилки в этом случае располагают на дровах тонким слоем для более равномерного прогорания дров. Горение дров регулируют заслонками, прикрывая их, если дрова начинают гореть слишко сильно, и наоборот. Точно так же соответствующими задвижками можно регулировать скопление дыма около коптящихся продуктов. Необходимо следить за тем, чтобы с продуктов во время копчения не капало сало; нужно быстро уменьшить огонь, засыпав очаг влажными опилками, либо удалить часть горящих углей. Продукты коптят этим способом в течение 12 часов. Готовность копченого изделия также определяется по внешнему виду: поверхность продукта хорошо подсушена и имеет характерную золотистую красновато-коричневую окраску. Темно-коричневый цвет получают чрезмерно длительном копчении. До такого состояния продукт доводить не следует. После копчения изделия отваривают.

ОПЯТЬ ПОРА ГРИБНАЯ...

Сушка грибов

Сушат обычно трубчатые грибы: белые, подосиновики,

подберезовики, маслята. Каждый вид лучше сушить отдельно. Для равномерной просушки отдельно сушат крупные и мелкие. Предварительно очистить их, отрезать часть ножки, чтобы убедиться в отсутствии червивости, загрязненные места протереть влажной тряпкой, но не мыть. Существуют несколько способов сушки. Нанизанные на нити грибы развешивают на улице, на воздухе. В печах и духовках сушат их на ситах, деревянных решетках, то есть так, чтобы они не касались раскаленного пода или железного листа.

В духовке дверцу оставить приоткрытой. При сушке в русской печке заслонку поставить на кирпичи, чтобы был приток воздуха. Сначала грибы провялить при температуре около 50?, затем сушить при 70? и досушивать при 55?. В русской печи, где нельзя, как в духовке, поддерживать нужную температуру, сушить надо в несколько приемов: загрузить в нежаркую печь, а когда она

остынет-вынуть. То же повторить на другой день сушки; продолжительность от 7 до 12 часов. Из 10 кг свежих грибов получается примерно 1 кг сухих.

Есть несколько старинных способов сушки в печах.

Ярославский способ: грибы нанизать на железные спицы, вбитые в дощечки, и по ставить в печь.

Владимирский способ: надеть на лучинки или прутики, вставленные в горшки с песком.

Тверской способ: грибы сначала провялить на солнце нанизанными на нити, а за тем уложить для досушки в печь, выстланную соломой.

Сушеные грибы хранят либо в целлофановых пакетах (не более 1 кг на пакет), либо в стеклянных банках с плотно закрытыми пластмассовыми крышками. Хранить их надо в сухом прохладном месте, вдали от резко пахнущих продуктов.

Два способа соления грибов

При холодном способе их сначала отмачивают. Здесь нет единого мнения у хозяек и кулинаров. Москвичи, на пример, грузди, белянки, волнушки, валуи отмачивают три дня. В Белоруссии тоже считают, что валуи надо отмачивать три дня, а для груздей достаточно и двух, для волнушек и белянок - одного дня, а рыжикам хватит и 4 часов. В Поволжье эти грибы не отмачивают, а только хорошо промывают. Ученые-микологи считают, что горячий способ засолки все же надежнее, а содержащие горький млечный сок свинушки, горькушки и т. п. обязательно надо проваривать. В любом случае отмачиваемые грибы должны быть под гнетом, хранить их надо в прохладном месте, а воду менять дважды в сутки. В отмачиваемые грибы надо положить соли примерно 3 процента от их веса. Вот несколько рецептов холодной засолки.

Рыжыки пряные. Грибы очистить, два раза обдать кипятком на сите или в дуршлаге, вымыть в проточной воде и уложить в посуду шляпками вверх. Причем на дно посуды и сверху рекомендуется положить черносмородиновый и лавровый лист, перец. Грибы пересыпать солью и оставить под гнетом.

На 1 кг рыжиков берут 20 г черносмородинового листа, 2 г лаврового, 4 горошины перца душистого, 40 г соли.

Грузди по-алтайски. Вымоченные в течение двух-трех дней грузди уложить в бочку, пересыпая их пряностями и солью. На 1 кг груздей берут 40 г соли, 4 г зелени укропа, 11 г корня хрена, 4 г чеснока, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца.

Следите, чтобы над грузом появился рассол. В противном случае увеличьте груз. Грибы будут готовы через 35 дней.

Рецепты горячей засолки. На 1 кг отварных грибов кладется:

Рецепт 1. Соли-40 г, укропа- 15 г, лука репчатого-150 г, кислоты лимонной-10 г.

Рецепт 2. Соли-2 столовые ложки, укропа - 5 г, 4 лавровых листа, 2 черносмородиновых листа, 5 горошин черного перца.

Некоторые кулинары считают, что при засолке к грибам надо добавлять только соль, иногда - чеснок, укроп, а для крепости-листья вишни и дуба.

КАК ДОЛГО НАДО ОТВАРИВАТЬ ГРИБЫ ПРИ ГОРЯЧЕЙ ЗАСОЛКЕ?

минут, снимая при этом пену, затем опустить в холодную воду, отжать и солить. По другим рецептам грибы варят 15-20 минут, считая с начала кипения (это относится и кбелым). По-московски грузди и сыроежки варят 5 минут, а белые, подберезовики, подосиновики, маслята- 7 минут. По-белорусски 8 минут варят не только маслята, подберезовики, но и моховики, опенки, козлята, а вот белые и подосиновики варят не менее 10 минут. Валуи же и лисички-20 минут.

Для маринования грибы можно предварительно отваривать, можно класть в маринад сырыми или варить в маринаде, а затем залить маринадной заливкой, предварительно засолить или пробланшировать. Расскажем обо всех этих способах.

Отваривание грибов: Способ 1.

кипятить, снимая пену. Когда пена перестает выделяться, положить по 2 г гвоздики, лаврового листа, душистого перца, укропа, петрушки, 2 чайные ложки сахара. Когда все грибы осядут на дно, а маринад станет прозрачным, в него влить от 60 до 80 г пищевой 8О-процентной уксусной эссенции.

Отваривание грибов: Способ 2.

наполовину разбавленный водой) и кипятить 30 минут. За 10 минут до конца варки добавить по вкусу соль, немного сахара, сельдерей или петрушку, гвоздику, душистый перец. Если хотите, чтобы грибы стали светлее, добавьте немного лимонной кислоты.

Отваривание грибов: Способ 3.

(8О-процентной) и 175 г соли. Грибы варить в этом маринаде 15 минут, откинуть на решето и уложить в посуду, дав им предварительно остыть. Залить маринадной заливкой: на 2 литра воды - 30 г уксусной эссенции, 5 гвоздичек, 10 лавровых листов, 20 горошин душистого перца.

Отваривание грибов: Способ 4.

(из расчета 300 г заливки на 1 кг грибов). Для заливки на 1 литр воды берут 35 г сахара, столько же соли, 5 лавровых листов, 10 горошин перца, немного чеснока, бадьяна, корицы, 5 гвоздичек. После варки в заливку добавить 25г уксусной эссенции на каждый литр.

Отваривание грибов: Способ 5.

решето, промыть холодной водой и 8 минут варить в маринадной заливке: на 2 литра воды-3О г уксусной эссенции, 400 г соли, 10 лавровых листов, 20 горошин душистого перца.

Отваривание грибов: Способ 6.

уложить в бочку, пересыпая пряностями (по вкусу) и солью (из расчета 500 г на 10 кг грибов). Когда грибы дадут рассол, промыть их и залить маринадной заливкой, как при третьем способе.

Несколько советов по отвариванию грибов

Маринованные грибы хранят на холоде, при комнатной температуре они портятся через 10-15 дней. Это относится в равной мере к грибам в бочках, эмалированных ведрах и стеклянных банках.

Хотим вас особо предупредить: банки с солеными или маринованными грибами ни в коем случае нельзя закрывать наглухо металлическими крышками: может возникнуть пищевое отравление.

Всякое разное от 04.06.99

Капустные котлеты

Капусту мелко порезать и отварить в малом количестве воды до полуготовности. Капусту откинуть на друшлаг, чтобы полностью удалить воду. Затем капусту остудить до комнатной температуры. В большой миске растереть яйца с мукой и солью до однородной массы. Добавить остывшую капусту и тщательно перемешать. Далее жарить как оладьи.

яйца ?? 3 шт. мука ?? 3 ст. л. капуста ?? 300 г. соль ?? по вкусу

Запеченные шампиньоны

Грибы очистить. Ножки грибов мелко нарезать. Зелень и лук порубить. Крупу обжарить без масла. Из плавленого сыра вырезать кружочки по форме шляпок. Оставшийся сыр мелко нарезать, смешать с крупой, зеленью, луком, сырым яйцом и ножками грибов. Положить шляпки на противень, наполнить их начинкой. Прикрыть кружочками сыра. Смешать сметану с горчицей и вином, посолить, поперчить. Залить соусом шампиньоны. Запечь в духовке (минут 15).

шампиньоны (крупные) ?? 800 г. пшеничная крупа (либо манка) ?? 3 ст. л. бульон ?? 1/8 литра сыр ?? 150-200 г. лук репчатый ?? 1 шт. зелень ?? яйцо ?? 1 шт. сметана ?? 200 г. горчица ?? 1 ч. л. белое вино ?? 50 мл. соль ?? перец

Лазанья

Для приготовления сего дивного блюда потребуются пластинки лазаньи (продаются во всех супермаркетах -

представляют собой прямоугольную лапшу 10 х 20 см). Начинка любая - варианты: 1. Обжаренный лук, морковь, сельдерей, грибы, томат, фарш, зелень и т.д., белое вино, бульон (можно из кубиков). 2. Любые овощи в любой пропорции и бульон. 3. Лук, морковь, помидоры, вареная колбаса и бульон. Соус (на выбор): 1. Сливки + молоко + тертый сыр. 2. Бешамель: 50 грамм сливочного масла поджариваем с 1 столовой ложкой муки, добавляем два стакана молока тонкой струйкой, доводим до кипения, снимаем, добавляем тертый сыр, соль, перец. 3. Сливки + томат-паста, соль, перец. Избрав какой-либо из вариантов, укладываем пластинки лазаньи (сухие) в глубокую форму для запекания, на них наливаем половником начинку (консистенция начинки густой суп), поливаем соусом, посыпаем сыром, укладываем следующий слой лазаньи и так далее, насколько позволяет глубина формы. Заканчиваем лазаньей и поливаем ее соусом. Ставим все в разогретую духовку (200 градусов), даем зарумяниться и накрываем фольгой. Время нахождения в духовке - 40 минут. Подавать с сухим красным вином и овощными салатами.

пластинки лазаньи ?? все остальное ?? по желанию сыр ?? чем больше, тем лучше

Очень простой салат

Поджарить маленькие гренки из черного хлеба (без корочек), отрыть баночку консервированной фасоли (лучше темной в собственном соку), добавить жареный репчатый лук, майонез. Тщательно перемешать и подавать на стол.

хлеб ?? полбуханки фасоль ?? 1 банка майонез ?? лук ?? 1 шт.

Лоббио

Красную фасоль отварить особым способом (полкило фасоли залить холодной водой, когда вода закипит вылить и поменять на холодную, затем повторить то же самую процедуру еще пару раз). Варится таким образом фасоль очень быстро - всего около получаса. Орехи крупно истолочь с чесноком, кинзой и укропом, добавить красный перец, соль, немного аджики и пассерованый лук. Туда же выложить готовую фасоль, перемешать и быстро съесть.

фасоль ?? 500 г. орехи ?? 200 г. чеснок ?? 3-4 зубца зелень ?? перец красный ?? соль ?? аджика ?? 2-3 ст. л. лук репчатый ?? 1 шт.

Салат "Анзор"

Банку маринованной кукурузы смешиваете с тонко нарезанным и преварительно вымоченным репчатым луком, смешиваете с тремя столовыми ложками майонеза. Затем мелко и ровно нарезаете варенный картофель и добавляете к кукурузной

смеси. (Совет: чтобы картофельный крахмал не мешал виртуозно ровно и тонко нарезать картофель, наточенный нож необходимо иногда протирать мокрой салфеткой). В салатник с невысокими краями выкладываете кукурузно-майонезно- картофельно-луковую массу и ровняете по всей поверхности. Выглядит как овсянная каша, но не пугайтесь, теперь сверху посыпаете черным перцем и ставите на 30 минут в холодильник.

кукуруза ?? 1 банка картофель ?? 2-3 шт. майонез ?? 3 ст. л. лук ?? 1 шт. перец черный ?? сколько сможете съесть

Картошка с сыром

Сырой картофель средних размеров очень хорошо моем. Не очищая от шкурки, разрезаем пополам и укладываем разрезом вверх на противень. Противень ничем смазывать не надо. Хорошо солим и ставим в разогретую духовку (200-250 градусов). Выпекаем до того момента, пока срез не станет коричнево-золотым. Тем временем готовим заправку: сыр любой (300-500 грамм), чеснок (4 зубца) майонез, все смешиваем. Должен получиться соус, довольно густой, как сметана. Достаем готовую картошку, сверху на каждую картофелину выкладываем ложечкой смесь (среднее количество: мало - невкусно, много растечется по противню) и ставим еще раз в духовку до образования аппетитной поджаристой корочки.

картофель ?? 10-15 шт. сыр ?? 300-500 г. чеснок ?? 4 зубца

Морковный торт

Для теста: на мелкой терке натереть морковь, так чтобы получился стакан моркови (если морковь среднего размера, то нужно брать 2-3 штуки, если крупная - то одну). В эмалированой посуде взбить два яйца со стаканом сахара, добавить морковь, стакан муки и чайную ложку соду, гашеную уксусом (или порошок для выпечки). Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать 40-50 минут при температуре 180-190 градусов. Выложить пирог из формы, остудить и разрезать на два коржа. Тем временем приготовить крем: полстакана сметаны очень высокой жирности - не ниже 30% (хорошо бы ее перед этим охладить) взбить венчиком с двумя столовыми ложками сахарной пудры. Смазать нижний корж толстым слоем крема, накрыть верхним коржом. Если же творение Вас еще не устраивает с дизайнерской точки зрения, то готовим глазурь: в кастрюльке расплавить 50 граммов сливочного масла, добавить полстакана сахара, мешать до полного растворения. В отдельной посуде (можно просто в чашке) смешать 3 чайные ложки какао с пятью столовыми ложками молока и влить к сотящей на плите масляно-сахарной смеси. Варить, постоянно помешивая, до загустения 10-15 минут. Остудить и покрыть торт тонким слоем. Если

глазурь слишком густая, то можно долить молока, разогреть еще раз, тщательно перемешать и снова охладить.

Тесто: ?? сахар ?? 1 стакан яйца ?? 2 шт. сода ?? 1 ч. л. морковь (тертая) ?? 1 стакан мука ?? 1 стакан Крем: ?? сметана ?? 1/2 стакана сахарная пудра ?? 2 ст. л. Глазурь: ?? сахар ?? 1/2 стакана какао ?? 3 ч. л. сливочное масло ?? 50 г. молоко ?? 5 ст. л.

Окрошка из простокваши

Берете простоквашу, разбавляете ее холодной копяченой водой (примерно на треть, в зависимости от густоты простокваши). Далее добавляете мелко нарезанную зелень (укроп, кинзу, петрушку, зеленый лук - что есть в наличии, да побольше), так же мелко нарезанные вареное яйцо и свежий огурец. Посолите, поперчите по вкусу. Для остроты можно добавить мелко-мелко порубленные чеснок или острый маринованный перчик - на ваш вкус.

простокваша ?? 1/2 литра зелень ?? чем больше, тем лучше яйцо ?? 1 шт. огурец ?? 1 шт. соль ?? перец ??

А-ля "Ирландское рагу"

Ставим сковородку на огонь, кладем масло, режем туда луковицу, через минуту добавляем туда пару порезанных кружочками маринованных огурцов. Чистим банан, режем кусочками и тоже кидаем на сковородку, через 30 секунд снимаем сковороду с огня.

лук ?? 1 шт. маринованные огурцы ?? 2 шт. банан ?? 1 шт.

Лантутики

Творог растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом. Добавить кефир, соду и лимонную кислоту. Если у вас в хозяйстве найдется яйцо - вбейте его в тесто, если нет подойдет и яичный порошок. Перемешать и добавить муки до консистенции густой сметаны. На раскаленную сковороду, смазанную маслом, ложкой выкладывать тесто и жарить под крышкой до подрумянивания.

творог ?? 250 г. сахар ?? 1/2 стакана сливочное масло ?? 100 г. сода ?? 1/2 ч. л. соль ?? на кончике ножа лимонная кислота ?? 1/4 ч. л. кефир ?? 1 стакан растительное масло ?? 1 ст. л. яичный порошок ?? 1 ст. л. мука ?? 1-1,5 стакана

Салат по-немецки

Вермишель отварить, откинуть, пролить холодной водой. Затем добавить отварные рубленые яйца, порезанные тонкими кружочками сосиски, а также измельченный апельсин или мандарин. Все перемешать, заправить майонезом, поперчить, посолить по вкусу. Можно добавить консервированных шампиньонов.

вермишель ?? 300 г. сосиски ?? 5-6 шт. яйца ?? 3-4 шт. апельсин ?? 1 шт. майонез ?? соль ?? перец ??

Рулетики куриные

Берутся обыкновенные куриные окорочка. С внутренней стороны их изгиба делается надрез таким образом, чтобы постепенно снять максимум мяса с костей. Получаются такие заготовочки в виде кожицы с мясом на ней. Одновременно делаем еще два дела: готовим легкий омлет (просто яйца с молоком) и варим кости с остатками мяса и хрящей на них. Затем наши заготовочки сшиваются (нитками) в виде этаких мешочков, в которые укладываем уже приготовленый омлет (если добавить чеснок, вкус станет просто неземным) и окончательно зашиваем заготовочку. Некоторое количество таких сырых рулетиков варится минут пятнадцать в том самом "костяном" бульоне (желательно вместе с костями). Тем временем духовка разогревается приблизительно до 200 С. Ставим туда сковородку с отварными рулетиками (можно положить кусочек маслица). Как только появится золотистая корочка можно вынимать.

окорочка ?? 5-6 шт. яйца ?? 2-3 шт. молоко ?? 1 стакан чеснок ?? 3-4 зубца

"Рафаэлло" домашние

Творог смешивается с сахаром, добавляется стружка кокоса. Все это тщательно перемешивается и из этой массы лепятся шарики, которые обваливают в кокосовой стружке и ставят в холодильник на 30 минут. Если желаете достичь полного сходства запихайте в каждый шарик по кусочку ореха (грецкого, например).

творог ?? 250 г. кокосовая стружка ?? 2 пакетика сахар ?? 150 г.

Курица в сливках с черносливом

Курицу (а лучше цыпленка) разделать на небольшие куски. Обжарить до полуготовности. Нарезать репчатый лук, чем больше, тем лучше. Засыпать этим луком полуобжаренные куски курицы, накрыть крышкой и оставить на небольшом огне еще минут на 10-15. Затем добавить предварительно вымоченный и очищенный от косточек чернослив, перемешать и залить сливками. Томить на медленном огне в течение пятнадцати минут.

курица ?? 1 шт. лук репчатый ?? 3-4 шт. чернослив ?? 100 г. сливки ?? 1-1,5 стакана

Салат "Генеральский"

Капусту мелко нашинковать, морковь, редьку, яблоко - натереть на терке, лук мелко нарезать, добавить соль и перец по вкусу. Все смешать и заправить майонезом.

капуста ?? 1/2 среднего кочна морковь ?? 1 шт. редька ?? 1 шт. луковица ?? 1 шт. яблоко (желательно кислое) ?? 1 шт. майонез ?? 150 г.

Котлеты по-гречески

На среднего размера терке измельчить сырой картофель и орехи. Добавить яйцо, чеснок, соль, муку и измельченный лук. Сформировать котлетки и обвалять их в панировочных сухарях. Жарить на растительном масле.

картофель ?? 0,5 кг грецкие орехи ?? 1 стакан мука ?? 2 ст. л. яйцо ?? 1 шт. лук ?? 2шт. чеснок ?? по вкусу соль ?? растительное масло ??

Торт "Белоснежка"

2 желтка взбить с 1/4 стакана сахара, добавить 1 ложку сметаны. В полученную смесь добавить сливочное масло, натертое на терке (так легче будет размешивать), перемешать. Добавить муку, затем соду, гашеную уксусом. Противень смазать жиром, выложить тесто, сделать бортики. Выложить грецкие орехи и клюкву. Поставить в духовку. Выпекать при температуре 170-200 градусов по Цельсию около 15 минут. За это время надо взбить 2 белка, постепенно добавляя сахар. Через 15 минут вынуть корж из духовки, выложить белок ровным слоем на поверхность. Поставить в духовку, снизить температуру до 90-100 градусов, выпекать в течение часа (пока белок не затвердеет и не превратится в безе). Духовку в это время лучше не открывать, иначе белок опадет. По истечении часа спичкой можно проверить твердость получившегося безе. Когда торт достигнет готовности, его надо порезать на прямоугольные кусочки и можно подавать к столу.

яйца ?? 2шт. сахар ?? 1/4 стакана сметана (можно заменить кефиром) ?? 1 ст. л. масло сливочное (или маргарин) ?? 200 г. сода ?? 1/2 ч. л. мука ?? 2 стакана грецкие орехи ?? 1 стакан клюква ?? 1 стакан (можно заменить вишней (без косточек)) сахар (для безе) ?? 1 стакан

Котлеты "Шведские"

Делается обыкновенный фарш (чуть больше килограмма мяса, пара луковиц, чеснок, соль перец, 1-2 яйца) и к нему добавляется вареная тертая свекла: 2/3 фарша и 1/3 свеклы. Хлеба или размоченной булки класть не надо! Формируются котлеты и обжариваются в растительном масле. Потом выкладываются в кастрюльку и тушатся до готовности в соусе. Соус произвольный, хотя рекомендую попробовать сметанный. Обжарить лук, морковь, залить водой, добавить специи по вкусу и сметану (только смешайте ее чуть-чуть с молоком, чтобы сильно не свернулась). Котлетки получаются приятного розоватого

"мясного" - оттенка, так что гости будут уверены - мяса Вы не пожалели!

мясо ?? 1 кг. лук ?? 3-4 шт. чеснок ?? 2-3 зубца соль ?? перец ?? яйца ?? 2 шт. свекла ?? 1-2 шт. морковь ?? 1-2 шт. сметана ?? 2-3 ст. л. специи ??

Жареные дольки ананаса

Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить. Приготовить из муки яйца молока и сахара жидкое тесто, добавить соду. Обмакнуть дольки ананаса в тесто и зажарить в жире (дольки ананаса должны целиком погрузиться в жир) до появления золотисто-желтой корочки. Посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

ананас (дольки) ?? 8 шт. мука (пшеничная) ?? 1 стакан яйцо ?? 1 шт. сахар ?? 1 ст. л. сода ?? на кончике ножа молоко ?? 1/8 литра жир ??

Салат "Каравелла"

Ананас, бананы и яблоки нарезать дольками или кубиками, добавить ягоды винограда. Майонез смешать со сгущенным молоком и осторожно перемешать с фруктами. Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата. Набор фруктов для салата зависит от времени года. Соус может быть приготовлен также из 2 столовых ложек кетчупа и 1/2 стакана сгущенного молока.

ананас ?? 3 ломтика банан ?? 2 шт. яблоко ?? 2 шт. виноград ?? гроздь майонез ?? 1/2 стакана молоко сгущеное (или крем из сливок) ?? 1/2 стакана листья зеленого салата

Запеканка "Студенческая"

Основным ингредиентом является вермишель (макароны, рожки, спагетти), оставшаяся с предыдущего "злоупотребления" пищей. На раскаленную сковороду среднего размера наливается немного растительного масла. В масле обжаривается небольшая луковица, добавляется вермишель и все вместе обжаривается в течение 1-2 минут. В это время в мисочку разбивается 2-3 яйца, взбивается с одной щепоткой соли. Этой смесью заливаются макароны в сковороде. Для тех у кого есть духовка - сковороду в духовку на 20-25 минут. У кого нет - на очень медленный огонь на 4-6 минут с закрытой крышкой. По истечении этого времени аккуратненько ножом режем запеканку на 4 части и также аккуратненько лопаткой переворачиваем каждый кусок. И еще 3-4 минуты готовим. Теперь можно есть. Универсальность этого блюда заключается в том, что допускается любое сочетание продуктов: Вы можете есть это с майонезом, кетчупом, сметаной или просто так. Существует даже "праздничный" вариант - если после лука и перед вермишелью вы добавите мясопродукты

(нарезанную колбасу, сосиски, немного тушенки или даже рыбные консервы). Блюдо легко модифицируется, если вместо макарон, с вечера остался рис, или гречка, или даже картошка.

отварные макароны ?? 0,5 кг. луковица ?? 1 шт. растительное масло ?? яйца ?? 2-3 шт. соль ?? 1/4 ч. л.

Майонезный рулет

Пара (крупных) яиц взбить в миксером с 1 стаканом сахара. Добавить банку сгущенки, 100 грамм майонеза, 50 грамм размягченного маргарина, треть чайной ложки соды и соль по вкусу. Всыпать 2-2,5 стакана муки. Тесто по густоте должно быть сметанообразным. Тесто разлить по притивню (желательно, чтобы он был с бортиками) и печь в горячей духовке около 20 минут. Пока корж горячий, если он не очень толстый, можно свернуть в виде рулета, можно - просто пирогом. Начинка - любое кислое варенье.

яйца ?? 2 шт. сахар ?? 1 стакан сгущенка ?? 1 банка майонез ?? 100 г. маргарин ?? 50 г. сода ?? 1/3 ч. л. соль ?? мука ?? 2-2,5 стакана варенье ?? 1 стакан

Шоколадная колбаска

Сливочное масло (или маргарин) и молоко довести до кипения , но не кипятить. Отдельно смешать какао и песок и высыпать в горячую массу . Дать остыть. В остуженную массу вбить яйцо, размешать, положить покрошенное печенье (не натертое на терке, а именно поломанное руками на маленькие кусочки). Полученную массу завернуть в пергамент (можно просто в целофан) таким образом, чтобы получились колбаски, концы завязать ниткой. Положить в морозилку и кушать, когда заморозится.

сливочное масло ?? 200 г. сахарный песок ?? 3/4 стакана молоко ?? 1/2 стакана яйца ?? 1 шт. какао ?? 3 ст. л. печенье (самое обыкновенное) ?? 400 г.

Котлеты рыбные (из кильки)

Свежемороженную кильку разморозить. У каждой рыбки удалить голову и внутренности. Вместе с луком пропустить через мясорубку. Затем полученную массу повторно пропустить через мясорубку, добавив при этом вымоченный в воде белый хлеб. Посолить по вкусу. Сформировать котлетки и жарить традиционным способом. Если в фарш добавить грамм 200 сала, то котлетки будут еще вкуснее.

килька ?? 1 кг. лук ?? 4 шт. хлеб белый ?? 200 г.

"Фальшивый заяц"

В 1,5 кг смешанного фарша (900 грамм говядины на 600 грамм свинины) вбиваем пару яиц, солим, перчим. По желанию можно добавить размоченный белый хлеб. Фарш раскладываем на

холодном влажном льняном полотенце в виде круга. В середину этого круга кладем начинку: крупно порубленные крутые яйца (4 штуки) и пассированный репчатый лук. Потом, помогая себе полотенцем, придаем фаршу форму каравая, чтобы начинка оказалась полностью внутри. Аккуратно перекладываем фарш на фольгу и неплотно прикрываем ею. Ставим в духовку на средний огонь на 2-2,5 часа, периодически поливая "каравай" образующимся соком. Употреблять это блюдо можно как в качестве второго с гарниром, так и в качестве холодной или горячей закуски. В случае большого приема гостей "зайца" можно сделать очень большого размера и тогда яйца в начинку можно положить целиком.

говядина ?? 900 г. свинина ?? 600 г. яйца ?? 6 шт. лук ?? 2-3 шт.

Малосольные огурцы за 5 минут

Свежие огурцы нарезаются кружочками и кладутся в закрывающуюся емкость. Посудина должна быть такой, чтобы огурцы в ней занимали 1/3 объема. Добавляем укроп и чеснок мелко нарезанные. И соль. После чего, закрываем емкость и взбалтываем содержимое 2-3 минуты. В результате, у вас получаются свежие, ароматные и хрустящие малосольные огурцы.

огурцы ?? 1 гк соль ?? 2 ст. л. укроп ?? 1 пучок чеснок ?? 2-3 зубца

Бисквит из яичных белков

Десяток яичных белков, стакан молотого арахиса, стакан манки, полтора стакана сахарного песка взбивать, пока не устанете (лучше миксером), в максимально крутую пену. Выпекать в форме, смазанной маслом и обсыпанной манкой, на среднем огне, минут 40.

белки яичные ?? 10 шт. орехи ?? 1 стакан манка ?? 1 стакан сахар ?? 1.5 стакана

Яйцеброд

Ломтик белого хлеба (или ржаного или какого угодно) превратить в бублик, вырезав в середине дырочку, намазать его любым (любимым вами) маслом с двух сторон, положить на разогретую сковородку и в дырочку разбить яйцо. Когда оно поджарится снизу, перевернуть ломтик, стараясь не разлить желток, обжарить с другой стороны. Не забудьте посолить. Если хотите, можно поперчить и посыпать сыром. Готовые яйцеброды можно посыпать зеленью, намазать майонезом, кетчупом или горчицей.

хлеб ?? 2 ломтика яйца ?? 2 шт. соль ?? зелень ?? сыр ?? майонез ?? кетчуп ??

Сочни творожные

Для теста: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды (пищевой), 200 грамм маргарина. Начинка: 2 пачки творога, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу. Замесить тесто, дать полежать пока готовите начинку. Затем раскатать в пласт толщиной около 3 мм, вырезать по блюдцу кружки. В каждый кружок положить творог, сложить вдвое, как чебурек, и защипать края. Выпекать в духовке до золотистого цвета.

мука ?? 4 стакана яйца ?? 2 шт. сахар ?? 1.5 стакана сода ?? 1 ч. л. маргарин ?? 200 г. творог ?? 500 г. соль ??

Вкуснятина к чаю

Сварить две банки сгущенного молока и одну банку сгущенного какао (варить надо в течение 2-3 часов, следя за тем, чтобы банки были покрыты водой). Все вместе перемешать тщательно, добавить один стакан поджаренных орехов (годятся или грецкие или арахис). Еще раз все перемешать и охладить, хранить такую пасту нужно в холодильнике. К чаю можно намазывать на хлеб или булочки.

сгущенка в ассортименте ?? 3 банки орехи ?? 1 стакан

Омлет с яблоками

Яблоки порезать ломтиками и обжарить в подсолнечном масле до появления золотистой корочки. Когда яблоки будут готовы, влить в них заранее взбитые яйца (взбивая можно добавить немного молока). Все это перемешивается и на небольшом огне доводится до готовности. Солить и перчить не надо.

яблоки ?? 2 шт. яйца ?? 2-3 шт. молоко ?? 1/4 стакана

Каша огуречная

Огурец очень мелко порезать, особо ленивые могут даже натереть его на крупной терке (пропускать через мясорубку все же не стоит). Мелко порезать зелень - кинзу и укроп. Залить все это стаканом кефира и дать минут пять постоять в холодильнике.

кефир ?? 1 стакан огурец ?? 1 шт. (крупный) укроп ?? 1 пучок кинза ?? 1 пучок

Филе курицы "под снегом"

Филе курицы обжарить, уложить на жареные грибы, залить сметанным соусом и покрыть сверху взбитым белком. Выпекать в течении 3-х минут. Украсить зеленью, брусникой, рябиной и помидорами.

курица (филе) ?? 100 г. топленое масло ?? 5 г. жареные грибы ?? 50 г. сметанный соус ?? 50 г. яйцо ?? 1 шт. соль ?? по вкусу зелень ?? 3 г. брусника ?? 10 г. рябина ?? 10 г. помидоры ?? 50 г.

Фальшивый Оливье

Отварить фасоль (предварительно замочив на 12 часов). Порезать соленый огурец и зеленый лук. Добавить к остуженной

фасоли. Заправить по вкусу майонезом. Для полноты ощущений можно добавить колбасу и сваренное яйцо.

фасоль ?? 200 г. огурец соленый ?? 1-2 шт. зеленый лук ?? 20 г. яйцо ?? 1-2 шт. колбаса ?? 200-300 г. майонез ?? по вкусу соль ?? по вкусу

Ассорти овощное "Универсальное"

Помидоры разрезаем на 6 частей, лук режем полукольцами, перец - соломкой, морковь трем на крупной терке, капусту шинкуем, цветную капусту разбираем на кочанчики (можно слегка отварить). Овощи перемешиваем, запрвляем маслом, пряностями и тушим, помешивая, на медленном огне до готовности. Под конец можно добавить мелко рубленый чеснок - на любителя.

помидоры ?? 6-7 шт. лук ?? 2 шт. морковь ?? 2 шт. капуста белокочанная ?? 200 г. капуста цветная ?? 200 г. кабачок ?? 1 шт. растительне масло ?? 100 г. лавровый лист ?? 1-2 шт. соль ?? по вкусу сахар ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Рыбное рагу

Картофелины и морковки очистить, разрезать пополам, сварить до полуготовности в небольшом количестве воды и переложить в невысокую латку вместе с жидкостью, в которой варились. Сверху положить небольшие кусочки рыбы, посолить, поперчить, выложить порезанный кружками лук (на колечки разделять не надо). Засыпать тертым сыром, смазать сметаной. Поставить на полчаса в духовку, на максимальный огонь и держать там до появления корочки. Если вы любите кинзу, то ее стоит добавить.

филе любой рыбки ?? 0,5 кг. картофель ?? 6-7 шт. морковь ?? 5 шт. лук репчатый ?? 1 шт. соль ?? молотый черный перец ?? сыр ?? 100-150 г. сметана ?? 0,5 стакана

Торт "Жозефина"

Полстакана сахара растереть с 1 яйцом и 2 столовыми ложками сливочного масла. Стакан сметаны смешать с 1 чайной ложкой соды гашеной и 1\4 стакана молока. Все соединить. 3,5 стакана муки медленно всыпать и хорошо замесить тесто. Разделить на 7 частей (именно на 7!). Раскатать и выпечь. Крем: 0,5 стакана сахара растереть с 2 яйцами, добавить 2 ст.л. муки и 4 ст.л. молока. Взбить. Отдельно довести до кипения один литр молока. Когда закипит, снять с плиты и медленно влить крем. Когда смесь разойдется, поставить на огонь и дать загустеть до консистенции сметаны, непрерывно помешивая. Снять с огня, положить щепотку ванилина и 300-400 грамм сливочного масла. Разделить крем на 2 части: в одну добавить какао, в другую - лимон, протертый с кожурой. Крем остужать не нужно. Теперь

выкладываем на блюдо с высокими (именно с высокими) бортиками коржи в такой последовательности: корж - крем с какао, корж - крем с лимоном, корж - крем с какао, корж - смородиновое варенье (или протертая с сахаром смородина), корж - крем с лимоном, корж - крем с какао, корж - крем с лимоном. Оставшимся кремом заливаем все это сооружение (торт должен получиться высоким) так, чтобы коржи в нем "плавали" и оставляем на ночь на кухне. Утром ставим торт на 8 часов на холод.

Тесто: ?? мука ?? 3.5 стакана сахар ?? 1/2 стакана яйцо ?? 1 шт. масло сливочное ?? 2 ст. л. сода ?? 1/4 ч. л. сметана ?? 1 стакан молоко ?? 1/4 стакана Крем: ?? сахар ?? 1/2 стакана яйца ?? 2 шт. мука ?? 2 ст. л. молоко ?? 1 литр масло сливочное ?? 300-400 г. какао ?? 2 ст. л. лимон ?? 1 шт. ванилин ?? чуть-чуть смородиновое варенье ?? 1 стакан

Праздничный винегрет

Свеклу промыть и, не снимая кожицу, отварить. В зависимости от размера корнеплода на это может понадобиться от 20 до 80 минут. Отварить картофель в "мундире". Почистить остывшие свеклу и картофель и нарезать кубиками размером немногим больше горошины. Сырую свеклу и морковь почистить и натереть на мелкой терке. Соединить все компоненты, добавить консервированный зеленый горошек и измельченную зелень. Добавить также мелко нарезанный соленый огурец и немного яблочного уксуса. Заправить растительным маслом, переложить в салатницу и украсить веточками петрушки и укропа.

свекла вареная ?? 1 шт. картофель ?? 4-5 шт. морковь ?? 2 шт. свекла сырая ?? 1 шт. зеленый горошек ?? 250-300 г. огурцы соленые ?? 2-3 шт. зелень рубленная ?? 6 ст. л. уксус яблочный ?? 1 ч. л. растительное масло ?? по вкусу соль ?? по вкусу

Картофель с тыквой

Тыкву очистить, нарезать кубиками и поставить вариться в небольшом количестве воды. Поставить на огонь также картофель в скороварке. Варить до готовности. За это время включить духовку, натереть на терке сыр, промыть и мелко нашинковать зелень, приготовить специи. Вареную тыкву переложить в просторную кастрюлю или миску. Туда же складывать очищенный картофель. Добавить сметану и растолочь картофель с тыквой. Всыпать зелень, специи и хорошо перемешать. На нагретую сковороду положить чайную ложку топленого масла и смазать дно и стенки. Переложить в сковороду пюре, разровнять ложкой и посыпать сверху сыром. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится. Извлечь кушанье, дождаться, когда сыр затвердеет, и нарезать на порции острым ножом. Подавать широкой лопаткой,

стараясь сохранить структуру блюда. Соотношение тыквы и картофеля может быть различным - от 1:1 до 1:5. Сметану добавлять до тех пор, пока пюре не перестанет казаться суховатым на вкус. В среднем на большую сковороду ее уходит до 2 стаканов. На этот объем достаточно взять 3-6 столовых ложек мелко нарезанной зелени (петрушка, укроп и др.) и пару чайных ложек разных приправ (в том числе готовых типа "Орбита", "Хмели-Сунели" и т.п.). Сыра можно насыпать побольше, но следует учитывать, что слой свыше 7-8 мм становится после застывания "резиновым". Поскольку сыр сам по себе соленый, специально пюре можно не подсаливать.

тыква ?? 500 г. картофель ?? 500 г. сыр ?? 200-250 г. сметана ?? 1.5-2 стакана зелень ?? приправы ??

Котлеты из куриной печени

Куриные печенки 300 грамм пропустить через мясорубку с луком (2-3 штуки среднего размера), добавить приправы: соль, перец черный, рубленую зелень (базилик, кинза) пару яиц. Если фарш получился слишком сочным можно добавить чуть-чуть панировочных сухарей или муки. Жарить на сковороде как обыкновенные оладьи. Основной соус сметана.

печень куриная ?? 300 г. яйца ?? 2 шт. лук репчатый ?? 2-3 шт. соль ?? перец черный ?? зелень ??

Огуречная каша-2 или "Язма"

Мелко порезать огурцы, зелень, зеленый лук. Покрошить сваренное вкрутую яйцо. Залить кефиром и добавить 2-3 столовых ложки густой сметаны. Посолить по вкусу.

огурец ?? 1-2 шт. яйцо ?? 1-2 шт. лук зеленый ?? 20-30 г. кинза ?? пучок укроп ?? пучок кефир ?? 1-1.5 стакана сметана ?? 2-3 ст. л. соль ?? по вкусу

Печеночный паштет

Печень хорошо промыть и удалить прожилки и узелки, порезать на одинаковые плоские кусочки так, чтобы только проходили в мясорубку. Лук нашинковать полукольцами, морковь соломкой (можно и на крупной терке, но нарезанная лучше). Сало нарезать небольшими кубиками и слегка обжарить в глубокой сковороде или сотейнике, желательно тефлоновой, под крышкой до прозрачности, добавить морковь, через 1-2 минуты лук. Все слегка протушить (примерно до полуготовности). Положить в сковороду печень и тушить на среднем огне до полной готовности (как правило минут 10-15) под крышкой, регулярно хорошо перемешивая. За пару минут до готовности посолить, добавить сахар, перец по вкусу. Дать слегка остыть (но не совсем, а то будет "прилипать" к горловине мясорубки!), слить образовавшуюся жидкость в отдельную посуду. Все прокрутить

через мясорубку с мелкой решеткой 3-4 раза (можно больше). В последний раз добавить оставшийся после тушения сок. Полученный фарш остудить и тщательно смешать с размягченным сливочным маслом и охладить в те чение 30-40 минут в холодильнике. Очень вкусно с гренками, как белыми, так и черными, а если сверху бутерброда положить нарезанное кружочками яйцо.

печень свиная ?? 1 кг. сало свиное ?? 300 г. масло сливочное ?? 200-250 г. морковь ?? 2-3 шт. лук репчатый ?? 2 шт. соль ?? по вкусу сахар ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Рыбные шарики под соусом

Рыбу почистить, выпотрошить, отделить голову, плавники и хвост, отделить хребет (можно брать филе рыбы) и кости. Пропустить через мясорубку. Также через мясорубку пропустить хлеб и лук. В готовый фарш добавить взбитое яйцо, все посолить и перемешать. Из фарша лепить шарики и осторожно опускать в кипящую воду. Варить 10-15 минут на среднем огне. Готовые шарики вытащить шумовкой и уложить на блюдо (из бульона можно сварить суп или разлить в стаканы и запивать готовое блюдо). Шарики залить сверху соусом. Соус: На сковородке разогреть подсолнечное масло, высыпать мелко порезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Тушить 3-5 минут затем добавить нарезанные помидоры (можно добавить пару столовых ложек томат-пасты), посолить и тушить еще примерно 2-3 минут.

рыба ?? 1 кг. яйцо ?? 1 шт. белый хлеб ?? 100 г. соль ?? по-вкусу вода ?? 2 литра Соус: ?? морковь ?? 3 шт. помидоры ?? 2 шт. (томатная паста 100-150 г.) лук репчатый ?? 1 шт. подсолнечное масло ?? 2 ст. л. соль ?? по вкусу

Обновление от 07.06.99

Обновление от 07.06.99

Первые блюда

Бульон

Чтобы бульон был крепким и наваристым, кости, мясо, рыбу, грибы заливают холодной водой. Бульон надо варить на среднем огне. Если он закипит слишком быстро, получится мутноватым. При слишком слабом нагреве вкус бульона будет хуже. Лучше всего, если до закипания бульона пройдет 30-40 минут.

Как только закипит, шумовкой снимите пену. Убавьте огонь при слабом кипении бульон хорошо осветляется и все, что в нем есть, варится быстрее. Постоянно снимайте и образующиеся жировые блестки. Когда жир долгое время нагревают, он "омыливается", приобретает неприятный запах и вкус.

Переваренный бульон теряет вкус и аромат. Мясной бульон варится не более двух часов (только чисто костный можно варить

около трех часов), рыбный - час, грибной - пока грибы не станут мягкими.

За час до окончания варки надо положить в бульон репчатый лук, морковь, корни петрушки и сельдерея. Чтобы бульон был золотистого цвета, разрежьте морковь вдоль, возьмите еще половинку луковицы и слегка подожгите в пламени газовой горелки. А затем положить их в бульон.

В куриный бульон не кладут ни сельдерей, ни лук, ни лавровый лист, ни другие пряности, чтобы не заглушить естественного аромата. Если курица мороженая, тогда кладите все. Солить бульон надо сразу. Но если вы собираетесь на основе бульона варить что-то другое, то лучше недосаливайте. Потом, когда все будет готово, добавьте соли.

Если вы хотите осветлить бульон, тогда мелко изрубите небольшой кусочек второсортного мяса и залейте холодной водой (чайная ложка соли на 0.75 стакана воды) - мясо должно быть закрыто. Поставьте на полтора часа в холодильник. За 20-30 минут до окончания варки эту оттяжку вливают в кастрюлю, бульон мешают, огонь увеличивают, чтобы быстрее довести до кипения, а потом уменьшают. Готовый бульон процеживают.

Борщ белорусский: (на четыре порции)

Кости от ветчины - 400 гр.

Говядина - 350 гр.

Сосиски - 100 гр.

Свекла - 350 гр.

Картофель - 400 гр.

Морковь - 100 гр.

Петрушка - 35 гр.

Лук репчатый - 60 гр.

Томат-пюре - 100 гр.

Сало свиное - 40 гр.

Мука - 1 ст.ложка.

Сахар - 1 ст.ложка.

Уксус - 1 ст.ложка.

Сметана - 50 гр., специи.

Кости от ветчины сварить вместе с мясом. Нашинкованую соломкой морковь, петрушку, лук пассеровать на жире, затем добавить томат-пюре и пассеровать еще 10 мин. Свеклу сварить в кожице, очистить и нашинковать соломкой. В бульон положить нарезаный дольками картофель и, когда бульон снова закипит, заложить вареную свеклу, спассерованую муку, коренья, лавровый лист, перец и варить 10-15 мин, затем заправить сахаром и уксусом. При подаче положить мясо, сосиски и сметану.

Борщ украинский

400 гр. - мяса.

400 гр. - капусты.

250 гр. - свеклы.

по 1/2 стакана томата и сметаны.

по 1 корню петрушки, моркови.

1 луковица.

20 гр. - сала.

1 ст.ложка сливочного масла.

по 1 ст.ложке уксуса и сахара.

2 зубчика чеснока.

Кости варить 3-4 часа, добавить мясо и продолжать варить до готовности. Вареное мясо нарезать порциями, бульон процедить.Свеклу нашинковать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, перемешать, положить в кастрюлю, добавить жир, снятый с бульона, томат, сахар и тушить до готовности. Лук, корни петрушки и моркови нашинковать соломкой и слегка обжарить в масле. В процеженный бульон положить нарезанный кубиками картофель, довести до кипения, добавить нарезаную свежую капусту и варить 10-15 минут. Положить в бульон тушеную свеклу, обжаренные с луком корни петрушки и моркови, помидоры, горький и душистый перец, лавровый лист, поджаренную и разведенную бульоном муку. Дать покипеть 5 мин, заправить толченым с зеленью петрушки и чесноком салом, довести до кипения и дать настояться в течении получаса.

Борщ запорожский

400 гр. - свинины.

600 гр. - квашеной капусты.

400 гр. - картофеля.

2 ст.ложки - муки.

1 - луковица, коренья.

2 ст.ложки сливочного масла.

50 гр. - сала.

2 - лавровых листа, перец.

Отварить свинину. Отжатую квашеную капусту тушить до полуготовности, добавляя жир и бульон. Нарезанные соломкой корни петрушки, моркови, пастернака и сельдерея вместе с луком обжарить на масле. Пропущенное через мясорубку свиное сало растереть в ступке вместе с порезанным луком, зеленью петрушки и промытым пшеном. В процеженный бульон положить нарезанный картофель, варить 10-15 мин, добавить полуготовую капусту, растертое с зе ленью и салом пшено, лавровый лист, перец, обжаренные корни и варить до готовности.

Крестьянский борщ

1,6 кг. - говядины.
4 - крупные моркови.
4 - корня петрушки.
4 - корня сельдерея.
350 гр. - жиров.
75-80 - стручков фасоли.
Томаты.
400 гр. - сметаны.
Квас, соль, перец, зелень по вкусу.

В мясной бульон опускаем нарезанные соломкой морковь, коренья петрушки и сельдерея, а также стручки фасоли, разрезанные на 3-4 части. затем узко "лапшой" шинкуем капусту. Когда борщ закипит, добавляем нарезанные дольками и пассерованые на жире с небольшим количеством бульона томаты. Кипятим еще 5-6 мин. Затем сдвигаем кастрюлю с огня, солим, перчим по вкусу, добавляем зелень, даем настояться 25-30 мин и заправляем сметаной. Перед этим можно влить в борщ пару стаканов кваса.

Зеленый борщ

Зеленый борщ готовится на мясном, костном, мясо-костном, грибном бульоне, на квасе или воде. Налить в кастрюлю бульон, квас или воду (из расчета 350 гр. на одну порцию), поставить на огонь. В другую кастрюлю положить сливочного или растительного масла, а сверху - мелко нашинкованный репчатый лук, натертую или нашинкованную свеклу, морковь, нарезанный крупными дольками картофель, болгарский перец, пастернак, зеленый лук, петрушку, укроп. Посолить, посыпать черным и красным молотым перцем, добавить лавровый лист, плотно закрыть крышкой и поставить на сильный огонь на 8 мин (в летнее время сверху болгарского перца можно положить нарезанный зеленый горошек в стручках). На 8-й минуте соединить пассерующиеся овощи с кипящим бульоном (квасом, водой). После закипания добавить в борщ мелко нарезанные щавель и шпинат (или один щавель) и варить еще 1 мин. Подать борщ со сметаной и сваренными вкрутую яйцами.

Борщ с грибами

Сушеные грибы замочить в воде на 1 час, хорошо промыть, снова залить холодной водой и оставить на 1-2 часа. Варить в этой же воде до размягчения. Соль добавить в момент закипания. Отваренные грибы тонко нашинковать, бульон процедить. В алюминиевую кастрюлю положить топленное или растительное масло, нашинкованные грибы, репчатый лук, свеклу, морковь, коренья, зелень петрушки, слегка посолить, посыпать специями и, плотно закрыв крышкой, поставить на сильный огонь и

пассеровать 8 мин. Одновременно поставить на огонь грибной бульон (из расчета 350 гр. на порцию). На 8 минуте пассерования полить овощи грибным бульоном и ввести их в кипящий бульон, сразу же добавить нашинкованную капусту и томат-пюре, посолить по вкусу, положить лавровый лист, специи. Варить все вместе еще 1-2 мин. При подаче в тарелки с борщем положить грибы, зелень петрушки и укропа.

Суп-харчо с орехами

Жирная говядина - 500 гр.

Очищенные грецкие орехи - 1.5 стакана.

Мука кукурузная - 1 ст.ложка.

Стручковый перец, чеснок, острый соус или винный уксус, зелень кинзы, соль по вкусу.

Говядину обмыть, нарезать мелкими кусками, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить. После двух часов варки положить толченые или провернутые через мясорубку орехи, истолченные вместе стручковый перец, чеснок и соль, муку, разведенную небольшим количеством бульона, острый соус или уксус, затем зелень кинзы и варить еще 10 минут.

Суп Потофе

Говядина - 500 гр.

Морковь - 3-2 шт.

Репа - 3-2 шт.

Вода - 16 стаканов.

Хлеб - 4-6 ломтиков.

По вкусу - пастернак, лук-порей, селидерей и петрушка.

Лавровый лист, Зубчик чеснока, Поджаренная луковица или кусочек жареного сахара - по одной штуке.

Гвоздика - 1-2 шт.

Говядину залить холодной водой, посолить, поставить на очень легкий огонь и не давать кипеть, пока не поднимется пена. Снять е°. Положить нарезанные кусочками овощи, зелень и вс° остальное и кипятить на слабом огне 5-6 часов. Сразу же протереть через сито прямо в супницы с положеным на дно ломтиками хлеба.

Луковый суп

500гр. Репчатого лука.

2-3 ст.ложки - сливочного масла или маргарина

Перец

3/4 л. - Мясного или костного бульона или воды.

5-6 шт. - Ломтиков белого хлеба.

2-3 ст.ложки - тертого сыра, соль.

Нарезать лук кольцами и слегка обжарить в половине

количества масла. Посыпать перцем. Добавить мясной бульон и прокипятить лук в течении 15 минут. Посолить. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на оставшемся масле. Разлить суп в огнеупорные мисочки, вложить в него ломтики поджаренного хлеба, посыпанные толстым слоем т°ртого сыра, и поставить запечь в духовку. Расчитано на 2-3 порции.

Рассольник с гречневой крупой

Положить в кастрюлю 50 гр. сливочного масла, 5-6 крупных соленых огурцов, очищенных и нарезанных ломтиками, нашинкованные как лапша 1 морковь, 1 лук-порей, 1 головку репчатого лука, по половине корня петрушки и сельдерея, половинку средней репы и столько же брюквы, закрыть крышкой и тушить 15-20 минут. Затем добавить 6 нарезанных ломтиками картофелин, 2 лавровых листа, 5 горошен перца, 1,5 кипятка, 2 ст.ложки гречневой крупы, посолить и варить до готовности. Тогда заправить 100 гр. сметаны, 0,2 л. огуречного рассола, рубленым укропом, прокипятить и подавать.

Суп чорба-топчета

70 гр. - рубленного мяса и фарша (смешать).

30 гр. - риса.

Пучок зелени петрушки, 2 яйца, 25 гр. масла или маргарина, 50 гр.муки, 60 гр. йогурта, 3/4 л. воды, 50 гр. репчатого лука, соль, перец.

Мясо хорошо перемешать с небольшим количеством мелко нарубленного лука, одной частью петрушки и одним белком. Добавить соль и перец по вкусу. Из массы приготовить небольшие шарики-клецки и обвалять их в муке. в воду положить лук, петрушку, соль. Довести воду до кипения и опустить в нее клецки. Варить 30 минут. Добавить рис и варить еще 10 минут. В это время смешать йогурт, желтки и муку с небольшим количеством остуженного супа, влить в кастрюлю с остальным супом и продолжать варить еще несколько минут. Добавить перец по вкусу и приправить суп маслом.

Овощной суп по-испански

150 гр. окорока, 2 - луковицы или 2 головки молодого зеленого лука, 1 - долька чеснока, 500 гр. белокачанной капусты или других овощей (шпинат, зеленый горошек и т.д.), 200 - гр. помидоров, соль, перец, 4 - ломтика черного черствого хлеба, 2 - ст.ложки маргарина или растительного масла.

Мелко нарубить лук и чеснок, и обжарить в растительном масле, добавить помидоры и слегка потушить. Капусту мелко нарезать, перемешать и добавить небольшое количество воды. Посолить, поперчить и отварить. Окорок нарезать кубиками, слегка обжарить и добавить к овощам. Слегка подрумянить на

огне ломтики хлеба и залить их супом. Расчитано на 2 порции.

Суп картофельный с налимом

500 гр. - рыбы.

3-5 шт. - картофеля.

1 шт. - морковь.

1/2 корня - петрушки.

1 ст. ложка - сливочного масла. по 3 горошены - черного и душистого перца, лавровый лист, соль по вкусу.

Сначала приготовить рыбный бульон. Для этого промытые позвоночнок и прихвостовые части, полученные при разделке рыбы на филе, сложить в посуду, залить 1 литром холодной воды, довести до кипения, снять пену и варить 20-30 минут, затем процедить. В кипящий бульон положить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный лук, корень петрушки и варить 10-15 минут на слабом огне. Затем добавить кусочки рыбы, пряности, соль и продолжать варить ещ˚ 15-20 минут.

Перед подачей на стол влить в суп растопленное сливочное масло и сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

Уха с молоком

Крупно нарезав, заложить в подсоленный кипяток 1 головку лука, 2-3 ломтика сельдерея, 1-2 моркови, 1 корень пастернака.

Через 15 минут прибавить 400 гр. рыбы (с небольшим количеством костей). Когда рыба будет готова, отделить мякоть от костей, накрошить ее кусочками и положить в супник, а уху процедить.

Растереть 1 столовую ложку сливочного масла с 1 ч.ложкой муки и 1 ч.ложкой томат-пюре. Смесь развести 1,5 стаканом горячего молока и влить ее в уху. Варить при кипении еще 5-6 минут. Затем заправить лимонным соком или лимонной кислотой и вылить в супник.

Рыбный суп по-гречески

1 кг. - морской рыбы.

1 - луковица.

1 - пучок зелени.

5-6 - горошин черного перца.

2 ст.ложки муки.

2 ст.ложки маргарина.

1/2 дольки чеснока.

2 - помидора или томата-пюре.

6 - ст.ложек сливок.

соль, перец.

Рыбу очистить, удалить голову, кожу, хребет и разделить на части. В 1,5 л. воды отварить головы, кожу и кости, добавив лук,

зелень, перец горошком и лавровый лист. Варить примерно 30 мин. Затем процедить полученный бульон, вложить в него подготовленные куски рыбы. На сковороде растопить маргарин, всыпать муку и влить немного бульона. Полученную заправку вылить в бульон, добавить томат-пюре или помидоры, толченый чеснок и сливки, приправить солью и перцем. Положить в готовый бульон отваренные ранее куски рыбы, дать супу еще раз вскипеть и, сняв с огня, оставить его на 5 мин. настояться.

Салаты от 07.06.99

Салат из редьки с морковью

Редьку и морковь очистить, обмыть и тонко нашинковать или натереть на т˚рке, переложить в салатник, посолить, прибавить уксус и растительное масло. Перед тем как смешать с морковью, рекомендуется выжать редьку, чтобы удалить горький сок. На 2-3 редьки, 4-5 морковок, 2 столовые ложки уксуса и 3 ложки растительного масла.

Салат из белокачанной капусты

Очистить и обмыть качан капусты, удалить кочерыжку, тонко нашинковать, слегка посолить и потереть руками, чтобы капуста была мягкой. Выделяющийся сок отжать. После этого капусту положить в салатник, затем уксусом, смешанным с сахаром в таком виде оставить на 30-40 минут. В салат можно добавить 2-3 нат˚ртые морковки, мелко нарезанные листья петрушки и сельдерея.

Салат из мяса

200 гр. - мяса.

4-5 шт. - картофеля.

2 - огурца.

100 гр. - салата.

1/2 стакана - майонеза.

Мясо вар˚ное или жареное, очищенный вареный картофель и огурцы нарезать ломтиками, сложить в миску, добавить майонез, соль и уксус. Затем вс˚ перемешать сложить в миску ввиду горки и украсить листиками салата, нарезаными огурцами и кусочками мяса.

Салат из краснокачанной капусты

500 гр. - капусты

1/4 - стакана уксуса

0.5 ст. ложки сахара

1/2 ч.ложки соли

Очистить и обмыть кочан красной капусты, разрезать на четыре части и, удалив кочерыжку, очень тонко нашинковать. Сложить капусту в кастрюлю, обдать крутым кипятком, накрыть крышкой, дать постоять 20-30 мин., после чего откинуть на сито

или дуршлаг. Затем облить е° холодной водой, отжать, перемешать и дать постоять ещ° 20-30 мин. В салат можно добавить 1 ст.ложку растительного масла.

Капусту можно не обдавать кипятком, а посолить и перетирать руками до тех пор, пока она не станет мягкой и не начнет выделять темный сок. Тогда капусту нужно отжать и залить уксусом, добавить сахар и перемешать. Через несколько минут окраска капусты станет яркой.

Южный салат

250 гр. - картофеля.

2 - яйца.

150 гр. - орехов.

50 гр. - изюма.

1/2 стакана - сметанного соуса.

соль, перец, зелень.

2-3 картофелины отварить, нарезать тонкими кружочками, которые потом разрезать еще и пополам. Так же нарезать еще и 2 яйца, сваренные в крутую. Выложить в салатницу слоями картофель и яйца, пересыпая каждый слой солью и перцем. Сверху выложить предварительно распаренный и высушенный изюм, любые измельченные и поджаренные орехи. Полить салат соусом, украсить орехами, изюмом и зеленью.

Мясной салат острый

350 гр. - вареного постного мяса.

200 гр. - маринованных огурцов.

200 гр. - отварного в мундире картофеля.

250 гр. - майонеза.

1 кофейная ложка молотого красного перца.

В майонез добавить перец и посолить. Приготовленным таким образом майонезом заправить нарезанные кубиками продукты.

Тюльпаны из томатов

Томаты - 6-8 одинаковых по размеру плодов.

Сыр или брынза - 100-150 гр.

Чеснок - 3-4 зубка.

Сладкий перец - 1 шт.

Плоды томатов вымыть, нарезать крест на крест, вынуть серцевину. Сыр натереть на мелкой т°рке и перемешать с мелкорубленым чесноком и перцем. Этим фаршем начинить помидоры. Подавать к столу на курчавом листовом салате.

Салат "Лето"

5-6 молодых картофелин.

2-3 огурца.

2-3 помидора.

Перышки зеленого лука.

3 ст. ложки варенной фасоли или консервированного зеленого горошка

2 - яйца

250 гр. сметаны

Сахар, соль по вкусу.

Молодой картофель промыть в нескольких водах и прямо в кожеце отварить. Затем снять кожицу. Отварить яйца вкрутую и обдать холодной водой (так легче снимать скорлупу). Картофель, огурцы, помидоры, зеленый лук мелко нарезать, добавить фасоль или горошек, нарезанные дольками яйца, положить в салатник горкой и украсить.

Салат из чернослива

Чернослив вымыть, залить холодной кипяченой водой на 3-5 часов. Вынуть из размягченного чернослива косточки и начинить грецкими орехами (каждый разделить на 4 части). Сложить все в салатник горочкой и залить взбитой с сахаром сметаной (на 250 гр. сметаны полстакана сахарного песка).

Салат из квашеной капусты с сельдью

500 гр. - капусты.

2 ст.ложки растительного масла.

1 - сельдь.

1 - яйцо.

1 - луковица.

Квашеную капусту отжать, заправить растительным маслом и мелко нарезанным луком.

Подготовленную сельдь нарезать кусочками, положить на тарелку, украсить кружочками сваренного вкрутую яйца. Вокруг уложить капусту.

Шуба

1 ряд - Очищенная сол˚ная рыба.

2 ряд - Картофель, лук, морковь.

3 ряд - Свекла.

Каждый ряд посолить и помазать майонезом.

Салат "Морской"

Консервы в масле (сардины, скумбрия, ставрида), или консервы натуральные с добавлением масла (скумбрия, ставрида) 1 банка.

Рис отварной рассыпчатый - 1,5 стакана.

Лук репчатый - 2 шт.

Морковь - 2 шт.

Майонез - 1 стакан.

Зелень петрушки - 2-4 веточки.

Консервы (кусочки рыбы) измельчают, репчатый лук и

морковь очищают и нарезают тонкой соломкой. Подготовленные продукты соединяют с отварным рисом, заправляют майонезом и маслом из консервов, перемешивают и украшают зеленью.

Салат из сельди по-итальянски

300 гр. - сельди, 100 гр. - вареной моркови, 100 гр. консервированного горошка, 100 гр. - отварной белой фасоли, 1-2 свареных вкрутую яйца, 50 гр. томата-пюре, 300 гр. - майонеза.

Майонез смешать с томатом-пюре, добавить приправы. Нарезать морковь кубиками. Сельдь - кусочками, нарубить яйца, перемешать все с горошком и фасолью, и заправить приготовленной смесью.

Блюда из овощей от 07.06.99

Жареные кабачки с простоквашей

Кабачки - 500 гр.

Масло - 70 гр.

Простокваша - 2 стакана.

Сахарная пудра - 1 ст.ложка.

Соль по вкусу.

Кабачки очистить от кожуры, нарезать ломтиками по 1-1.5 см. и посолить. Сложить их в один ряд на горячую сковородку с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче на стол залить кабачки хорошо взбитой простоквашей и посыпать сахарной пудрой.

Капуста, тушенная без томата

Капусту шинкуют соломкой. В плоской кастрюле растапливают жир (лучше свиное сало), слегка обжаривают в нем морковь и лук (нарезанные соломкой), добавляют шинкованную капусту, шинкованные белые коренья, соль и тушат, подливая воду. Муку прогревают с жиром, охлаждают, разводят водой и добавляют в капусту. После этого все тушат до загустения. В конце тушения заправляют капусту уксусом о вкусу, сахаром, добавляют перец и лавровый лист.

Плов овощной

Рис - 300 гр.

Лук репчатый - 2 шт.

Томат-пюре - 2 ст.ложки.

Сладкий перец - 4-5 шт.

Растительно˚ масло - 2 ст.ложки.

Сливочное масло - 2 ст.ложки.

Вода - 600 гр.

Пряности, Соль, перец по вкусу.

Сначала готовим рис: засыпаем в подсол˚нную кипящую воду и варим до полуготовности, затем откидываем на дуршлаг и промываем холодной водой. После этого в глубокой кастрюле

растапливаем часть масла, клад˚м туда отварной рис, сверху заливаем его оставшимся растопленным маслом, плотно прикрываем крышкой и ставим на очень слабый огонь на 25-30 мин.

Лук и сладкий перец, порезанные кольцами, солим, перчим, обжариваем на растительном масле с томатом-пюре, перекладываем в кастрюлю, заливаем водой так, чтобы она только покрывала овощи и тушим. При подачи к столу в каждую тарелку с пловом сверху кладут тушеные овощи.

Перец, фаршированный сыром, маслом и чесноком

Перец - 3-4 шт.

Сыр - 100-150 гр.

Сливочное масло - 50-75 гр.

Чеснок - 2-3 крупных зубка.

Перец промыть, срезать плодоножку, удалить семена. Сыр и тв˚рдое охлажд˚нное масло натереть на крупной т˚рке, чеснок на мелкой, затем вс˚ тщательно смешать и нафаршировать перцы. Перед подачей на стол на 15 - 20 мин поместить в холодильник. Подавать на плоской тарелке нарезаными кружочками. Украсить зеленью петрушки.

Перец можно фаршировать овощами. Для этого морковь, петрушку, лук, сельдерей, капусту нарезать соломкой, спассеровать с томатом-пастой на растительном масле, посыпать солью, перцем, т˚ртым чесноком.

Затем фаршированные перцы обжарить в растительном масле, сложить в кастрюлю фаршем вверх и залить их томатным соусом со сметаной. Довести до готовности в духовом шкафу.

Перцы с мясным фаршем готовятся так же. Для этого берут 400-500 гр. фарша.

Цветная капуста в кляре

Цветная капуста - 1 кг.

Мука - 150 гр.

Сметана - 1 стакан

Сливочное масло - 100 гр.

Яйца - 3 шт.

Сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Отваренную цветную капусту обмакивают в предварительно заготовленное тесто, затем жарят в сковороде в раскал˚нном масле. Для приготовления теста: взбить яйца, добавить в них поочер˚дно сметану и муку, затем соду, соль и сахар по вкусу и размешать до однородной массы.

Кабачки тушеные с котлетным фаршем

Кабачки - 3-4 шт. (некрупные)

Сливочное масло - 200 гр.

Котлетный фарш - 600 гр.

Сметана - 1 стакан.

Мука пшеничная или толченые сухари - 2 ст.ложки.

перец и соль по вкусу.

Нарезать молодые кабачки небольшими кружочками, слегка посыпать мукой или сухарями и поджарить на сковороде с обеих сторон. Начинить их котлетным фаршем. Затем кастрюлю смазать изнутри маслом и посыпать сухарями, положить кабачки слоями и залить растопленным маслом и сметаной. Тушить до готовности.

Фаршированные томаты

Томаты - 8 одинаковых по размеру плодов.

Мясной, грибной или рисовый фарш - 300 гр.

Шпик - 100 гр.

Бульон 1/4 стакана.

Плоды томатов вымыть, сверху срезать крышечки, осторожно вынуть серцевину. Наполнить фаршем, но не досамого верха, потому что при тушении жидкость будет переливаться через края. Накрыть помидоры крышечками. Затем сложить в кастрюлю, положить кусочки шпика и слегка потушить. Вынутые из плодов серцевины протереть через сито и приготовить из них в бульоне томатный соус. Залить этим соусом томаты и тушить до готовности

Грибная икра 1

Лук репчатый поджарить на подсолнечном масле. Грибы малосол˚ные перебрать и пропустить через мясорубку вместе с луком, в готовую массу положить перец. Все тщательно перемешать. При подаче на стол можно полить сметаной.

Грибная икра 2

1. Два стакана сухих грибов замочить в воде на 6-12 часов. Варить в небольшом количестве воды, пропустить через мясорубку. Поджарить в растительном масле нарезанный репчатый лук до светлокоричневого цвета. Смешать грибы с луком, добавить по вкусу соль, уксус, сахарный песок, грибной отвар.

2. Отварить сухие грибы, смешать с грибным отваром, солью, перцем, растертым чесноком, майонезом.

Грибная икраи 3

На 300 гр. свежих грибов - неполный стакан грибного бульона, 3-4 зубчика чеснока, 2 ст.ложки измельченного зеленого лука, растительное масло для обжарки, соль, уксус, перец по вкусу.

Отварив грибы, мелко их рубим. Затем слегка обжаренный лук перемешиваем с грибами, разбавляем с грибным бульоном и тушим на слабом огне, пока основная масса жидкости не выкипит.

Икра из свеклы с черносливом

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку вместе с размоченным черносливом. Затем взять небольшой емкости алюминиевую кастрюлю, в не положить сливочное масло или растительное (если употреблять в холодном виде), выложить подготовленную свеклу и, помешивая, тушить 12 мин. Остудить, соединить с томатом, лимонной кислотой или соком цитрусовых, присолить и подать к столу.

Икра из баклажанов

Баклажаны испечь или слегка сварить, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить слегка обжаренный лук и помидоры, соль, перец, растительное масло и немного уксуса, перемешать, проварить на легком огне для удаления излишней влаги и охладить.

На 300 гр. баклажанов - 2 ст.ложки растительного масла, 1-2 головки лука, 1 помидор.

Грибы запеченые в сметане

Обжарить нарезанные ломтиками грибы на растительном масле, в конце добавить соль, муку и перемешать; положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подать на стол, посыпав зеленью петрушки или укропа. Таким же образом можно приготовить и консервированные грибы, но надо предварительно отделить их от рассола и промыть.

500 гр. - грибов, 1-2 стакана - сметаны, 25 гр. - сыра, 1 ч.ложка муки, 2 ст.ложки - масла, соль по вкусу.

Котлеты из грибов и риса

Сварить грибы, откинуть на дуршлаг и мелко нарубить; грибной отвар (1,5 стакана) посолить, довести до кипения, опустить в него рис и варить до полной готовности; смешать рис с грибами, добавить мелко нарезанный лук и черный молотый перец; хорошо промешать, сделать котлеты, обвалять их в муке или молотых сухарях, смочить в яйце и обжарить в сильно разогретом масле.

250 гр. - грибов, 0,5 стакана - риса, 1 - луковица, 1-2 - яйца, муку или сухари по потребности, соль, перец по вкусу.

Рыбные блюда от 07.06.99

Рыбный паштет с творогом

Сварить нарезанную кусочками треску или другую рыбу (350 гр.) Пропустить через мясорубку со слегка обжаренным репчатым луком (1 головку), посолить. Еще раз пропустить через мясорубку с пачкой творога (250 гр.) и заправить растительным маслом (1 ст.ложка). Хорошо перемешать и запечь в духовке в смазанной сливочным маслом форме при температуре 200 гр в течение 10-15 мин.

Зразы из рыбы

300 гр. рыбы.

2 ломтика белого хлеба.

4 ст. ложки молока.

1 ст. ложка панировочных сухарей.

соль по вкусу.

Филе рыбы и хлеб, предварительно замоченный в молоке, пропустить через мясорубку. Полученную массу разделить так, чтобы из каждой части получить кружки толщиной в 1 см. на серидину которых положить начинку (измельченные обжаренный лук, сваренное вкрутую яйцо, огурец, перец и соль). Затем края кружков соединить, обвалять в сухарях, придать им овальную форму и обжарить.

Зразы подаются с отварным картофелем, зеленым луком и томатным соусом.

Салака жареная

1000 гр. - салаки.

4 ст. ложки - растительного масла.

1 ст. ложка - сливочного масла.

2 ст. ложки - пшеничной муки.

Перец молотый, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу поперчить, обвалять в муке и обжарить. Перед подачей к столу полить блюдо растопленным сливочным маслом. Гарнир - отварной картофель и салат из квашеной капусты

Рыба в масле

1000 гр. - Любой морской рыбы.

1 - луковица.

1 - лавровый лист.

1 ст. ложка - уксуса.

2 ст. ложки - муки.

0.5 стакана - сметаны.

1 ст. ложка - мелко нарубленного укропа.

1-2 - желтка.

Щепотка сахара и соли.

Лук, лавровый лист, уксус, соль, залить небольшим количеством воды и прокипятить. Рыбу очистить разрезать на части залить бульоном, довести до кипения, огонь уменьшить и варить рыбу на совсем слабом огне 10-20 минут. Из муки и масла приготовить подливку и залить е˚ двумя стаканами процеженного бульона. Добавить сметану и укроп, затем сахар, уксус и снять с огня. Прибавить яичный желток. Получившимся густым соусом залить рыбу (до этого ее следует хранить в тепле). Подать с отварным картофелем.

Рыба жареная в тесте

Для приготовления теста (кляра)* муку разводят молоком, добавляют соль и хорошо перемешивают. Белки сырых яиц взбивают в пышную пену и осторожно перемешивают с тестом.

Мелкую рыбу очищают, потрошат, обмывают, обсушивают, солят, обмакивают в тесто, посыпают тертым белым хлебом и жарят в большом количестве разогретого масла. Так же жарят и рыбу покрупнее.

Осетровую рыбу без кожи и хрящей варят большими кусками, охлаждают, нарезают на тонкие полоски, обмакивают в тесто и жарят в жире.

Нежную рыбу сырыми разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на тонкие полоски, обмакивают в тесто и жарят. Отдельно подают томатный соус или рассол.

* Кляром называется род теста, в которое обмакивают отбивные, куски сырой рыбы, ломтики яблок, крокеты из риса и яиц. Приготавливается он разными способами:

1.1 стакан муки, 1/2 ст.ложки растительного масла, соль. Развести все одним стаканом воды или пива, положить 2 взбитых белка.

2.1 стакан муки смешать с 5 желтками и солью, 6 ст.ложками сливок, молока или сметаны и 5 взбитыми белками.

3.5 ст.ложек муки, 3 ст.ложки масла, сок от 1/2 лимона, 2 яйца. Белки взбить, положить последними.

Рыба в уксусе

1.5-2 кг. - рыбы.

100 гр. - репчатого лука.

2 головки - чеснока.

1/2 стакана - винного или яблочного уксуса.

Красный молотый жгучий перец, соль по вкусу.

Рыбу чистим, отделяем филе, нарезаем небольшими кусочками, отжимаем и перемешиваем в глубокой миске с уксусом. Затем добавляем лук, нарезанный тонкими кольцами,

тертый чеснок, слегка солим, перчим и опять перемешиваем. Оставляем под гнетом в закрытой посуде на 15-20 минут и подаем к столу.

Саламис - рыбное филе

500 гр. - рыбного филе, 2 ст.ложки - лимонного сока, 2 ст.ложки - растительного масла, 1 - луковица, 1 - долька чеснока, 1 - рюмка белого вина, 2 ст.ложки - рубленной зелени, 250 гр. свежих огурцов, 250 гр. - помидоров, 2-3 стручка - сладкого перца, соль, черный перец.

Филе рыбы сбрызнуть лимонным соком и посолить. Вылить на сковороду половину указанного количества растительного масла и обжарить в нем мелко нарезанный лук и чеснок, затем положить рыбу, полить вином и посыпать зеленью. Тушить 10-15 мин под крышкой. Нарезать тонкими колечками стручки сладкого перца и обжарить в оставшемся растительном масле. Через 10 минут добавить очищенный от кожицы и нарезанный дольками огурец, а еще через 5 мин - половинки помидоров. Приправить солью и перцем. Когда все овощи будут готовы, выложить их на рыбу и потушить все вместе еще 5 мин под крышкой на небольшом огне. Подать в горячем виде с белым хлебом или картофелем. Рассчитано на 2 порции.

Тавранчук (рыба в горшочке)

Рыба - 150 гр. морковь - 30 гр. репа - 30 гр. петрушка - 5 гр. огурцы соленые - 50 гр. грибы соленые - 10 гр. (на одну порцию).

Филе рыбы нарезают кусками. Соленые огурцы очищают от кожицы и нарезают кусочками. Морковь, репу, корень петрушки нарезают кубиками, соленые грибы отжимают от рассола и мелко рубят. В горшочек кладут поочередно несколько слоев овощей, грибов, рыбы, перец, лавровый лист. Заливают все небольшим количеством воды и растительным маслом и тушат.

Рыба по-домашнему

Обработанную, выпотрошенную, с удаленными жабрами рыбу длиной до 15 см. положить в подсоленное по вкусу молоко на 20-30 мин., затем вынуть, обсушить салфеткой. Внутри и снаружи натереть рыбу перцем, сахаром и солью, панировать в муке и обжарить до полуготовности. Уложить рыбу в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в нагретую духовку. Через 10 мин. положить мелко нарезанный лук, снова поставить в духовку (230') и довести до готовности. подать к рыбе отварной или печеный картофель.

Блюда из птицы от 07.06.99

Цыпленок - табака

Цыпленок - 1 тушка

Масло сливочное - 30 гр.

Соль, перец молотый и чеснок по вкусу.

Тушку цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать грудку вдоль, развернуть по надрезу, натереть чесноком, посолить со всех сторон и положить на разогретую сковородку с маслом. Вокруг на сковородке разместить обработанные потроха (печень, желудок), сверху накрыть тарелкой придавив каким-нибудь тяжелым предметом, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковородки, и жарить до образования румяной корочки сначала одну сторону, затем другую на среднем огне 30 минут.

Жареного цыпленка можно подать на стол без гарнира, а также с гарниром (жареный картофель, помидоры, отварной рис, огурцы и т.д.) или соусом (томатный, ореховый), подаваемом отдельно в соуснике.

Пикантная курица

Тушку курицы нарубить порционными кусками, натереть солью, сахаром, специями, нарубленным и смешанным с солью чесноком. Перебрать пшено, тщательно промыть его теплой водой и потушить до полуготовности (слив воду), все время помешивая. Поставить на огонь кастрюлю, в которую переложить пшено, положить красный перец, рубленный чеснок, налить бульон. К этому времени сковорода для обжаривания курицы должна быть хорошо уже разогрета. Положить на нее (без жира) порционные куски кур и жарить в собственном соку и жире, время от времени переворачивая. Через 8 минут добавить жир, репчатый лук и жарить еще 4-5 мин. Курицу переложить в кастрюлю с крупой и потушить 5 минут. Подать с зеленью.

Жареный цыпленок с зеленым горошком

Подготовленного цыпленка разрезать на 2 или 4 части, посыпать солью, сахаром (специями по желанию). Положить на хорошо разогретую чистую сковороду и жарить в собственном соку и жире 4 минуты, затем положить жир и жарить еще 5 минут, все время переворачивая, прижимая к сковороде. В кастрюлю положить зеленый горошек, добавить масло, муку, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, залить сливками и варить 18-20 мин под крышкой. Подать с горошком, посыпать рубленой зеленью.

Курица по-мадридски

1 - курица, 150-200 гр. - шампиньонов, 1 - луковица, 3-4 ст.ложки - сливочного масла или маргарина, 3 - картофелины, 2 - стручка сладкого перца, 1/2 стакана белого вина, соль, перец.

Курицу выпотрошить и натереть солью и перцем. Масло растопить, слегка обжарить в нем мелко нарубленный лук, добавить очищенные, мелко нарубленные шампиньоны и небольшое количество воды. Тушить до полуготовности.

Наполнить этой смесью курицу, зашить и обжарить со всех сторон на оставшемся масле. Через 15 мин добавить сырой картофель, нарезанный дольками и нарезанный тонкими кольцами перец вместе с семенами. Затем добавить вино (если жидкости недостаточно, можно добавить небольшое количество воды), тушить курицу до готовности, часто поливая образовавшейся подливкой. Соус приправить солью и перцем. Перед подачей на стол полить курицу соусом. Отдельно подать белый хлеб или зеленый салат.

Плов с курицей

Разобрать курицу по суставам, посыпать солью, перцем, сахаром, положить в чистую хорошо разогретую сковороду и, не давая мясу прилипнуть ко дну, переворачивая, жарить 8 мин, прижимая его к сковороде. На 8-й минуте положить жир, лук и жарить еще 4 минуты. Долить бульон (горячую воду), прокипятить еще 3 мин. Одновременно на огонь поставить плов. Для этого в разогретую алюминиевую кастрюлю или казанок налить масло, прокалить его, облить им стенки и последовательно уложить лук, нарезанный полукольцами, морковь, болгарский перец соломкой, рис, промытый и хорошо отцеженный. Затем снова лук, морковь, рис, опять лук и морковь. Залить плов горячим бульоном (водой), подсоленным и подперченным по вкусу (бульона должно быть в 2 раза больше по объему, чем риса). Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на хороший огонь на 15 мин. На 12-й минуте жаренья переложить курицу с соусом в плов, аккуратно перемешать и проварить еще 3 мин.

Курица в тесте

Курицу сварить, нарезать на порции. Каждую порцию, взяв на вилку, обмакнуть в тесто и опустить в кипящий жир. Вынимать как только зарумянится. Подавать с рисом.

Тесто: 200 гр. муки, 1 ст.ложка топленого масла, 1 стакан воды, 1 ч.ложка сахарного песка, одна треть ч.ложки соли.

Субпродукты

Печень в сметане

Печень (говяжью, баранью или свиную) обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, посыпать сахаром, перцем, положить на хорошо разогретую чистую сковороду и, все время переворачивая, жарить в своем соку и жире 4 минуты, затем добавить жир и жарить еще 2 мин, посыпать мукой и еще жарить 1-2 мин. вместе с мелко нарезанным репчатым луком, затем поместить все в кастрюлю, полить сметаной, соком со сковороды, мясным бульоном или горячей водой, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 10

мин. Ломтики готовой печени положить на тарелку. Соус, полученный при тушении, посолить, полить им печень, посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир можно подать жареный или отварной картофель, макароны.

Печень с помидорами

300 гр. - печенки.

1 кг. - помидоров.

100 гр. - растительного масла.

головка чеснока.

соль,перец

Печень нарезать кусочками и обжарить в горячем жире. В нем же потушить смолотые помидоры до получения густого соуса. Снова положить в сосуд печень, добавить измельченный чеснок, соль и перец по вкусу, потушить все вместе до выпаривания жидкости.

Почки по-русски

Почки (говяжьи, свиные, бараньи) разрезают пополам, заливают холодной водой и вымачивают 2-3 часа меняя воду. Затем почки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой(3-4 л. на 1 кг) и доводят до кипения. Отвар сливают, заливают почки водой и снова доводят до кипения. Второй отвар тоже сливают, опять заливают почки водой и варят, но теперь уже до готовности. После этого их вынимают, обмывают, нарезают тонкими ломтиками и слегка обжаривают. Морковь, картофель, репу, брюкву, лук нарезают дольками и тоже обжаривают. Почки и овощи кладут в горшочек или другую посуду, добавляют очищенные и нарезанные огурцы, специи, все заливают сметаной, добавляют томат, рубленый чеснок и тушат.

Бефстроганов из печени

Печень промыть и очистить от пленок и крупных желчных протоков, нарезать маленькими продольными кусочками, посыпать сахаром, солью и специями. Нашинковать репчатый лук, выложить все на хорошо разогретую чистую, без жира, сковороду и, часто помешивая, жарить 3 мин в своем соку и жире, затем добавить масло, репчатый лук и жарить еще 3 мин, потом посыпать мукой и жарить 1-2 мин. Полить сметаной и томатом-пюре, закрыть крышкой и тушить 2 мин на слабом огне. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Печень телячья, фаршированная

300 гр. - телячья печень.

50 гр. - копченого шпика.

1 ст. ложка - смальца или растительного масла.

0,5 луковицы.

1 - яйцо.

Зелень, панировочные сухари, перец, соль - по вкусу.

Печень разрезаем таким образом, чтобы образовался "кармашек" для фарша. Растапливаем половину нормы смальца, кладем мелко нарезанные копч˚ный шпик, репчатый лук, зелень петрушки, всыпаем сухари. Прожариваем и охлаждаем массу. Затем добавляем яйцо, сметану, перец, соль и тщательно перемешиваем. Наполняем фаршем "карман" печени. Кладем печень в посуду, поливаем оставшимся жиром и запекаем в духовке при умеренном жаре 15-20 мин. Солим печень, когда она уже почти готова. После этого укладываем е˚ на блюдо и поливаем соком, в котором она жарилась.

Блюда из мяса от 07.06.99

Мясо в собственном соку

Баранина - 800 гр.

Лук репчатый - 250 гр.

Зелень - 1 пучок.

Соль, специи по вкусу.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками по 25-30 гр. и смешать с репчатым луком, зеленью, солью и специями. Мясо положить на сковороду, закрыть крышкой и припустить в собственном соку до готовности. По желанию можно добавить помидоры или томат-пасту. Отдельно к мясу подать овощные салаты, картофель, морковь, репу.

Плов Таджикский

Рис - 1 кг.

Баранина - 800 гр.

Жир - 400 гр.

Морковь - 800 гр.

Лук репчатый - 500 гр.

Зелень - 1 пучок.

Барбарис - 1 чайная ложка.

Соль, специи по вкусу.

Очищенную луковицу или зачищенную косточку мяса обжарить в сильно разогретом жире. Затем вынуть их, положить нарезанную баранину, репчатый лук и жарить до образования румяной корочки. Добавить шинкованную морковь специи и обжаривать еще 8-10 минут. Затем залить водой, посолить, положит промытый, предварительно замоченный, рис и довести до готовности. Воду влить примерно в 1.5 раза больше, чем риса. Готовый плов уложить горкой украсить зеленью и кусочками мяса. Отдельно к плову подать овощные салаты зелень, лук репчатый.

Запеканка из говядины и картофеля

150 гр. - говядины вареной.
3-4 шт. - картофеля.
1 головка - лука.
1ст.ложка - сухарей.
0.5 - яйца.
2-3 ст.ложки - растительного масла.
3/4 стакана - сметаны или простокваша.
Соль, перец, зелень.

Вареное мясо и отварной картофель пропустить два раза через мясорубку добавить пассерованный рубленный лук, соль, перец, измельченную зелень петрушки и хорошо перемешать. Приготовленную массу положите ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Смажьте поверхность запеканки смесью сырого яйца со сметаной посыпьте зеленой петрушкой. Запекайте!!

Тава Кебаб (шашлык на сковородке)
Мякоть баранины - 1000-1200 гр.
Лук репчатый - 120 гр.
Яйца - 8 шт.
Масло топленое - 100 гр. Перец, Соль, Зелень по вкусу.

Мякоть баранины средней жирности пропустите через мясорубку, мелко нашинкуйте репчатый лук, положите перец, соль, тщательно перемешайте. Разделите полученную массу на 12 частей, из каждой сделайте круглый биточек. Биточки жарьте на сковородке, желательно в топленом масле, время от времени поворачивая и обжаривая со всех сторон. Влейте в эмалированную миску яйца, положите в них зелень (кинза, укроп), сбейте венчиком или ложкой, влейте в сковородку, поставьте в горячую духовку и держите там 1 минуту. Подайте к столу на сковородке.

Пражские котлеты

Куриное мясо, отдел˚нное от костей вместе с кожей пропустите через мясорубку, добавьте на полкилограмма мяса 50 гр. белого хлеба, намоченного в молоке, вторично пропустите через мясорубку, посолите, вбейте 2-3 яйца, добавьте 2-3 столовые ложки сливочного масла, вс˚ тщательно размешайте, разделите на небольшие котлетки, обваляйте в сухарях и поджарьте на сковороде с обоих сторон до образования румяной корочки. Поджаренные котлеты поставьте на 5 минут в духовку на средний огонь, но крышкой не закрывайте. К "Пражским котлетам" можно подать поджаренный картофель и зеленый горошек, заправленный маслом с мукой, сахаром и очень небольшим количеством уксуса (по вкусу).

Биточки по Киевски

Свинина - 500 гр.

Яйца - 5 шт. (половина в фарш другая для корочки).

Молока - 25 гр.

Мука - 25 гр.

Маргарин - 50 гр.

Масло сливочное - 50 гр.

Соль, Перец.

Пропустите свинину через мясорубку заправьте солью и перцем, добавьте туда сырые яйца и взбейте как омлет. Из фарша сделайте биточки (по одному на порцию) и поставьте на 1-2 часа в холодильник. Затем смочите в смеси растопленного масла, муки, яиц и молока, и жарьте. Подавая на стол полейте сливочным маслом.

Мясной рулет

Мякоть говядины - 1-1.5 кг.

Яйца - 6 шт.

Курдючное сало - 100 гр.

Головка чеснока.

Томат паста - 100 гр.

Соль, перец красный и черный разная зелень по вкусу.

Парную говядину очистить от сухожилий и жира. Отбить деревянным молотком пока мясо не превратится в тестообразную массу. После этого посыпать черным перцем, солью и продолжать отбивать. Когда мясо приобретет однородную консистенцию, разложить его на доске слоем 1.5-2 см. Сверху положить поочередно продолговатые дольки курдючного сала, дольки чеснока и половинки яиц, сваренных вкрутую, посыпать продукты солью, красным перцем, завернуть ввиде рулета связать тонким шпагатом. Рулет положить в кастрюлю дно и стенки которой смазаны сливочным маслом, смазать томат пастой и поставить в духовку или печь чтобы рулет прожаривался равномерно, через каждые 10-15 минут следует поворачивать и поливать бульоном. Готовый рулет охладить нарезать кружочками, уложить на блюдо и украсить зеленью.

Отбивные котлеты с чесноком

Слегка отбить порции мясной свинины, чтобы они были одинаковой толщины. Обработать их солью, сахаром(!) и специями, натереть толченым чесноком, частью его нашпиговать котлеты, положить на хорошо разогретую сухую сковороду и, часто переворачивая, жарить в собственном соку и жире 4-5 мин. Затем добавить жир (ели это необходимо) и крупно нарезанный репчатый лук и жарить еще 5 минут. Подать с зеленью.

Схаб из свинины

1,2 - 1,5 кг. нежирной свинины нарезать кусочками, посолить,

уложить в кастрюлю слоями, чередуя с шинкованной капустой (всего - 800 гр.), добавить 0,2 литра воды и тушить на среднем огне до готовности.

Рагу из баранины по-болгарски

500-700 гр. - баранины, 10 - луковиц, 1 - долька чеснока, 2 желтка, 1-2 ст.ложки муки, 1 чашка йогурта, 1 полная чайная ложка масла или маргарина, 1 ч.ложка красного перца, сок 1/2 лимона, 2 лавровых листика, 6 горошен черного перца, петрушка, укроп, соль, перец.

Разрезанное на крупные куски мясо опустить в кастрюлю с кипящей водой (все мясо должно быть покрыто), добавить перец горошком и лавровый лист. Варить на медленном огне. Вскоре добавить лук. Дать воде выкипеть наполовину. Бульон процедить. В небольшом количестве остуженного бульона развести муку, добавить йогурт и все хорошо взбить. Дать закипеть, добавить мясо и лук. Снять с огня, несколько охладить. Перед подачей на стол приправить рагу лимонным соком, взбитым с желтками. Смешать все с маслом, заправленным перцем и солью. Мелко изрубить петрушку и укроп и посыпать ими рагу. Подавать рагу в горячем виде.

Ушное (мясо в горшочке)

Это блюдо чаще готовят из баранины. Ее нарезают кусочками по 25-30 гр., посыпают перцем, солью и обжаривают. Нарезают дольками морковь, лук, репу, брюкву, укладывают в горшочек вместе с мясом, солят и тушат. В конце тушения добавляют чеснок, специи, часть бульона отливают, разводят им обжаренную муку и этот соус вливают в горшочек.

Жаркое домашнее

Говядину обмыть, очистить от пленок, удалить кости, жир, нарезать маленькими кусочками, посолить посыпсть сахаром и специями, положить на предварительно разогретую сковороду и, время от времени переворачивая, жарить в собственном соку и жире 10 мин. Затем добавить жир (можно использовать срезанный с мяса), лук и жарить еще 8 мин, все время помешивая. Вместе с луком можно взять и мелко нарезанные морковь и петрушку. Посыпать все толчеными пряностями. На 18-й минуте тепловой обработки залить квасом, переворачивая куски, чтобы они им пропитались. Затем собрать весь сок в чашку, добавить к нему четверть стакана кипяченой воды, поставить в холодильник. Когда сок остынет, снять слой жира с поверхности, разогреть, процедить, добавить сметану и использовать как соус к жаркому.

Гарниром могут служить жареный картофель, отварная или тушеная морковь, репа, брюква, капуста, свежие или соленые огурцы.

Мясо по-богемски

500 гр. - баранины.

500 гр. - картофеля.

2 - большие луковицы.

1.5 ст. ложки - жира.

1 полная чайная ложка соли.

1 неполная чайная ложка красного молотого перца.

Мясо разрезать большими кубиками, обжарить вместе с крупно нарезанным луком, добавить соль и красный перец, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушить до полуготовности. Очищенный картофель нарезать кубиками, уложить на мясо, добавить еще немного горячей воды и тушить до готовности. Жидкость должна выкипеть примерно наполовину. Блюдо рассчитано на 3 порции.

Баранина по-домашнему

Куски баранины посыпать перцем, посолить натереть сахаром и чесноком. Уложить на хорошо разогретый противень или сковороду и жарить в собственном соку и жире 10 мин. Затем добавить жир или баранье сало и целые клубни очищенного сырого картофеля небольшой величины и быстро перенести в хорошо разогретую духовку, где держать еще 10 мин. Выключить духовку и подержать блюдо еще 5 мин, пока не перестанет кипеть жир. Во время пассеровки на сковороде обязательно переворачивать баранину (в духовке этого делать не следует). Подать с зеленью.

Жаркое из баранины

Промыть мякоть баранины, отбить, нашпиговать чесноком, посолить, посыпать сахаром, специями, положить на чистую, без жира, сковороду и тушить в собственном соку и жире 10 мин, затем добавить жир и лук и жарить еще 8 мин. Переложить все в сотейник, подлить 2 ст.ложки кипяченой воды, накрыть крышкой и довести до кипения.

Гуляш из свинины

Свиной окорок нарезать кубиками по 15-20 гр. посыпать солью, сахаром и специями. Разогреть чистую, без жира, сковороду, положить на нее свинину и, переворачивая кусочки, жарить в своем соку и жире 4 мин. затем положить жир, крупно нарезанный репчатый лук, лавровый лист и все жарить еще 1-2 мин. Влить вино натуральное красное, добавить сок лимона или лимонную кислоту и мясной отвар и снова варить все вместе под крышкой 3-4 мин. Подать гуляш с тушеным рисом или жареным картофелем. Рис или картофель будут еще вкуснее, если их потушить вместе с гуляшом 3-5 минут.

Свинная отбивная в тесте

300 гр. - свинины (корейка).

50 гр. - свинного сала.

1 ст.ложку. - сливочного масла.

1 ст.ложку. - муки.

Для теста:

2 ст.ложку. муки,

1 яйцо,

1 ст.ложку молока,

Щепотку сахара.

Из свиной корейки нарезаем котлеты с реберной косточкой по одной на порцию, слегка отбиваем, перерезаем сухожилия, зачищаем косточку и придаем котлете овальную форму. Обжариваем мясо на решетке, установленной на противне, до готовности. После этого готовим тесто. Каждую котлету обмакиваем в тесто и обжариваем в масле. Подаем с гарниром из жареного картофеля, зеленого горошка, припущенной моркови.

Баранина в горшочке

450 гр. - баранины.

4-5 - томатов.

1 - луковица.

1 ст.ложка - сливочного масла. 2 яйца, соль, перец, зелень по вкусу.

Мякоть баранины пропускаем через мясорубку, обжариваем фарш на масле, кладем в горшочки вперемежку со свежими томатами, добавляем поджаренный лук, соль, перец и ставим горшочки запекать в духовке до готовности. Подаем к столу в горшочках же, посыпав сверху зеленью.

Соусы от 07.06.99

Соус из помидоров

Помидоры - 500 гр.

Кипяченая вода - 1/2 ст.

Чеснок - 3-4 дольки.

Зелень кинзы - 3-4 веточки.

Зелень петрушки и укропа - 3 веточки.

Репчатый лук - 1 головка.

Стручковый перец и соль по вкусу.

Зрелые помидоры промыть, нарезать, положить в кастрюлю и варить 10 минут. Затем снять с огня, протереть через дуршлаг или через сито, прибавляя по немногу кипяченой воды. В полученое жидкое пюре добавить толченый чеснок, посолить и варить 10 минут. Потом прибавить толченый стручковый перец, измельченную зелень, лук и все перемешать.

Ореховый соус

Очищенные грецкие орехи - 3/4 ст.

Семена киндзы - 1 чайной ложки.

Винный уксус, стручковый перец и соль по вкусу.

Орехи, чеснок, соль хорошо истолочь в ступке, затем добавить истолченные стручковый перец, семена киндзы и все развести винным уксусом и 1 стаканом охлажденной кипяченой воды.

Чесночная подлива

Чеснок - 6-8 долек.

Бульон или вода - 3/4 стакана.

соль по вкусу.

Чеснок немного посолить и истолочь в ступке до образования густой массы. Затем выложить в соусник, залить бульоном или охлажденной кипяченой водой и перемешать.

Подлива подается к холодным блюдам, к вареной или жареной индейке, курам, цыплятам к рыбе и вареной баранине.

Острый соус

Вода - 1.5 стакана.

Томат-паста - 2/3 стакана.

Сахар - 1-2 чайных ложки.

Растительное масло - 1 ст.ложку.

Жареный лук - 1-2 ст.ложки.

По 3 горошины черного и душистого перца, 2 лавровых листа.

Чеснок, горчица, столовый уксус и соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю налить воду и довести до кипения. Добавить томат-пасту, сахар, лук, соль, масло, все перемешать и варить 15-20 минут. За 5 минут до конца варки в соус полжить чеснок, горчицу, перец и лавровый лист.

Готовый соус охладить и влить в него уксус.

Айоли - Южнофранцузский чесночный соус

4 - большие дольки чеснока.

1 - желток.

1/4 л. - растительного масла.

1 ч.ложка - воды.

щепотка соли,сок лимона.

Растереть в мисочке чеснок, добавить понемногу желток и растительное масло, еще раз хорошо растереть, приправить соком лимона и солью, и добавить немного холодной воды. Соус должен быть достаточно густой, как майонез.

Русский соус

1/2 стакана - растительного масла.

3 ст.ложки воды.

2 ст.ложки уксуса.

соль,сахар,перец,горчица по вкусу.

В соусник налить растительное масло, уксус, кипяченую воду,

добавить все специи и перемешивать примернр 10 мин. Снять пробу, если нехватает специй, добавить. Таким соусом заливают многие салаты.

Основной сметанный соус

1/2 стакана - сметаны.

1/2 ч.ложки - соли.

Щепотку сахару, перец по вкусу.

К сметане добавляем остальные компоненты и тщательно перемешиваем. Ес ли вам покажется, что соус недостаточно кислый, добавьте чуточку уксуса или фруктового сока.

Вкус основного сметанного соуса можно изменить, добавив к нему некоторые приправы: растертый крутой желток или треть стакана растительного масла смягчат его; 2 ст.ложки мелко нарубленной зелени обогатят соус витаминами; 1 ст.ложки томатного пюре придаст пикантность; 1 ст.ложка натертого репчатого лука - остроту; 1-2 ч.ложки горчицы сделают соус пригодным для салатов и яиц.

Новгородский соус

100 гр. - сливочного масла.

4 - сырых желтка.

Неполный стакан молока.

1 ч.ложку слабого уксуса.

Перец, соль, сахар по вкусу.

Кладут в чегунок масло, яичные желтки и наливают молоко. Затем устанавливают его в большую по размеру кастрюлю с кипящей водой так, чтобы вода не переливалась через края чугунка. Помешивая нагреть смесь, довести ее до загустения и добавить специи. Для увеличения массы соуса можно добавить немного горячей воды. Соус годится для любых горячих овощных блюд.

Соус из яблок и хрена

350 гр. - яблочного пюре. (консервы).

350 гр. - тертого хрена.

150 гр. - сгущеного молока.

150 гр. - майонеза.

Все компоненты перемешать так чтобы образовался густой соус. Применяется главным образом для заправки рыбных блюд.

Соус майонез с хреном

800 гр. - майонеза.

100 гр. - яблочного пюре.

100 гр. - хрена.

Все компоненты быстро смешать, добавить немного лимонного сока. Рекомендуется подавать к карпу и соленой говяжьей грудинке.

Соус провансаль для рыбных салатов

1 - яичный желток

1 ч.ложка - готовой горчицы.

2 ст.ложки - растительного масла.

4 ст.ложки 3%-ного уксуса.

соль.

Сырой яичный желток растереть с солью, добавить горчицу, хорошо размешать, постепенно влить охлажденное масло, тщательно размешать, чтобы масса загустела, а затем развести уксусом до консистенции сметаны.

Польская заправка

3 - яичных желтка.

1 стакан - сметаны.

1/4 стакана 3%-ного - уксуса.

Сахарный песок, соль.

Желтки свареных вкрутую яиц тщательно растереть, смешать с густой сметаной, добавить уксус, соль, сахар по вкусу. Заправлять зеленый и рыбные салаты.

Пикантный томатный соус

1 стакан - томатного пюре, соль, сахар, горчица, уксус, молотый черный и красный перец по вкусу. По консистенции томатное пюре должно быть таким же, как сметана. Добавить все специи, перемешать. Должен получиться очень острый, пикантный соус. Заменяет горчицу.

Маринованые грибы

Маринад: на 1 кг. грибов

100 гр. - воды.

100 - 125 гр. - уксуса

1,5 - ст. ложки соли.

1/2 ч.ложки сахара

2 лавровых листа

3-4 горошины черного перца

2 шт. гвоздики

В эмалированную кастрюлю наливаем воду, уксус, добавляем соль и сахар, затем опускаем в эту кипящую жидкость подготовленные грибы. Пену снимаем шумовкой. Срок варки зависит от величины грибов. Например, мелкие будут готовы через четверть часа, те, что покрупнее, - через 25-30 мин. Готовые грибы опускаются на дно кастрюли, а сам раствор становится прозрачнее.

Грибы укладываем в банки, укупориваем и стерилизуем 15-20 мин. при температуре 75-80?С.

Соленые грибы

В зависимости от вида грибов их солят горячим или

холодным способом.

Горячий способ:

На 10 кг. подосиновиков, подберезовиков, опят и маслят - 500 гр. соли, 35-40 горошин черного перца, лавровый лист, гвоздика, соцветия укропа по вкусу.

После сортировки грибы многократно промываем холодной водой. В кастрюлю наливаем воду из расчета 1 стакан на 1 кг. грибов,

Грибные консервы

Очищенные, вымытые грибы разрезают и отваривают (трубчатые - 10-15 мин. лисички, опята и некоторые другие - 25-30 мин.) с добавлением соли и пряностей по вкусу. Затем горячие грибы раскладывают в банки, в каждую из них наливают крепкую уксусную эссенцию (в пол-литровую банку - 5-7 см^) и перемешивают деревянной ложкой. Банки стерилизуют в кипящей воде 25-30 мин. и укупоривают.

Консервирование от 07.06.99

Огурцы консервированые в банках.

На литровую банку берут:

Укроп - 5 гр.

Хрен - 2 гр.

Чеснок - 1 зубок.

Перец острый - 0.5 гр.

Лавровый лист - 1 шт.

Сельдерей, петрушка - по стебельку.

Рассол: На 10л. воды берут 300-400 гр. соли и 100 гр. уксусной кислоты.

Рассол заливают вбанки горячим,банки накрывают крышками и стерилизуют, литровые 8-10 мин, трехлитровые 18-20 мин.

Стерилизованные сладкие томаты

На литровую банку берут:

Томатов - 500-600 гр.

Перец черный горошек - 3-2 шт.

Перец душистый - 2-3 шт.

Корица, гвоздика по 2 шт.

Эстрагон, Чеснок, Укроп, Петрушка по 3 шт.

Перец сладкий - 1-2 стручка.

Для рассола: 0.5 л.воды, 45 гр. сахара, 17 гр. соли.

Банки стерилизовать литровые 10 минут 3-х литровые - 15-18 минут.

Маринованный чеснок - 1

Чеснок очистить, промыть, заполнить им до горлышка пол-литровую банку. Налить туда кипяток, 1-0,5 ст.ложку уксуса (9%), положить 1 ст.ложку сахара, 5-7 гр.соли. Затем поставить в

слабокипящую воду на 3-5 минут.

Консервированные помидоры

Для консервирования используют мелкие неперезревшие плоды с тонкой кожицей, без плодоножки. Их моют, подбирают по размеру, укладывают в чистые, предварительно обработанные паром, стеклянные банки. Затем готовят маринад, обязательно в эмалированной посуде.

Наливают 4,5 - 5л. воды (на 3 трехлитровые банки консервов) и добавляют 5-6 ст.ложек оваренной соли, стакан сахарного песка, 15 шт. лаврового листа, 30 горошин черного горького перца, 20 листиков черной смородины и 20 листиков вишни. Затем кипятят в течении 7 мин. Добавляют 3/4 стакана 9%-ного уксуса и головку чеснока, разделенную на зубчики. Помидоры, уложенные в банку, заливают кипящим маринадом. Через 2-3 минуты сливают из анок маринад в кастрюлю. Доводят до кипения и снова заливают в банки с помидорами. Так повторяют 2 раза.

Залитые кипящим маринадом банки с помидорами закатывают, переворачивают на крышку и оставляют так до полного охлаждения.

Соленые помидоры с горчицей

Помидоры тщательно моют, плотно укладывают в эмалированную посуду, переслаивают пряностями - укропом, чесноком, хреном, перцем, черносмородиновым листом, листьями вишни, эстрагоном.

Дно посуды предварительно устилают пряностями и посыпают порошком сухой горчицы ровным слоем. Сверху помидоры закрывают листьями пряностей полотняной салфеткой. Заливают рассолом, сверху кладут деревянный круг и на его груз. Через 6-7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодильник. Через 30-40 дней помидоры просолятся и будут пригодны к употреблению.

На 10 л. воды нужно: 300 гр. соли; 50 гр. горчицы; 30 гр. чеснока; 200 гр. укропа; 30 гр. хрена; 25 гр. эстрагона; 100 гр. листьев вишни; 100 гр. листьев черной смородины и 20 горошин черного перца.

Чеснок Маринованный - 2

Сначала приготовьте маринадную заливку. В эмалированную кастрюлю налейте 200 гр. 9-процентного уксуса, 200 гр. воды. Добавьте 20 гр. соли, 50 гр. сахара, 4 горошины черного перца, 3 лавровых листа, 2 ч. ложки Хмели-Сунели. Нагрейте до закипания, тут же снимите и охладите.

Головки чеснока разделите на отдельные зубчики и снимите с них сухую оболочку. Один килограмм приготовленного таким

образом чеснока перенесите в дуршлаг и, ошпарив чеснок кипящей соленой водой (50 гр. соли на 0,5 л. воды), быстро охладите, опустив дуршлаг на полминуты в таз с холодной водой.

Подготовленный чеснок уложите в стеклянную банку и залейте маринадом. Банку покройте листом плотной бумаги, обвяжите шпагатом и храните при температуре 15-22 градусов.

Засолка на зиму (хранение в квартире, а не в подвале)

Лавровый лист.

Гвоздика.

Черный перец.

1 ст. л. соли

0.5 ч.л. уксусной эсенции.

Содержимое банки зашпарить кипятком, закрыть крышкой и поставить на 7-10 мин. затем воду слить и поставить кипятить в это время вторично залить другим кипятком, поставить на 10 минут. В третий раз залить кипящей 1-ой водой, добавить соли, уксусную эсенцию и сразу же закатать, перевернуть, закупорить и оставить на сутки.

Кабачки, консервирование

У старого кабачка снять шкурку, вычистить внутренности, лучше брать небольшие кабачки, их не надо чистить и вытаскивать внутренности. Нарезать как на оладьи, обжарить в сковороде, пока не зарумянятся. Затем в банки пол-литровые укладывать так: Чеснок. Перец горошком, Укроп, Лавровый лист, сверху 5-6 кабачков, затем снова приправа и т.д., после когда банка будет полная, сверху приправа, 1ч.л. разведенного уксуса, сахар по вкусу, затем банку взболтать, простерилизовать, затем закрыть и хорошенько укрыть теп- лым полотенцем или чем-то большим для постепенного остывания.

Перец фаршированный с капустой

5 кг. - перца.

1,5 вилка - капусты нашинковать.

4-5 шт. - морковок натереть на т˚рке.

3-4 гол. - чеснока.

Перец сбаланшировать.

Рассол.

2,5 л. - воды.

1-1,5 ст. - сахара.

0,5 ст. - соли.

немного больше чем 0,5 бутылки 6% уксуса

1 ст. - растительного масла.

лавровый лист.

Зафаршировать перец и залить рассолом, утром готово. Если для длительного хранения простерилизовать и остудить также

как и кабачки.

Консервированные огурцы с соком из смородины

Подобрать одинаковые по размеру небольшие огурцы. Хорошо промыть, срезать кончики. На дно каждой банки положить по 2-3 горошины черного перца, гвоздики, 1-2 зубчика чеснока, веточку укропа и мяты. Огурцы установить в банках вертикально. Залить заливкой, приготовленной из 1 л. воды, 250 мл. сока спелой смородины, 50 гр. соли и 20 гр. сахара. Довести до кипения и разливать по банкам. Сразу же закрыть крышками и стерилизовать 8 минут.

Зеленые томаты соленые

Помидоры моем, удаляем плодоножку, укладываем в кастрюлю. На дно, сверху и между помидорами засыпаем пряности: Укроп, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, коренья и листья сельдерея, вишневые листья, чеснок. Соотношение такое: на 5 кг. помидоров - 100 гр. пряностей.

Рассол: на 5 кг. помидоров - 3 л. воды и 150 гр. соли. Заливаем помидоры и оставляем при комнатной температуре на 14-15 дней, чтобы перебродили, затем ставим в погреб.

Помидоры с перцем

Уложите в пастерилизованную тр°хлитровую банку помидоры, перец стручковый, сельдерей, петрушку (предварительно промытые в теплой кипяченой воде). Залейте горячим рассолом (на 2 л. воды: ст.ложка соли, неполная ложка уксуса, 2 ст.ложки сахарного песка) и дайте постоять 5 минут. После этого осторожно слейте рассол в кастрюлю, вторично прокипятите. Снова залейте овощи рассолом и тут же закатайте банку металлической крышкой, предварительно прокипяченной. Банку переверните вверх дном.

На тр°хлитровую банку: 2,5 кг. красно-бурых помидоров, стручок горького зеленого перца, стручок красного, 10 горошин черного перца, немного гвоздики, корень петрушки с зеленью, корень сельдерея.

Овощное ассорти

Возьмите 5 кг. белокачанной капусты, 1 кг. моркови, 1 кг. репчатого лука и столько же сладкого перца. Овощи измельчите ножом, сложите в большой таз, посыпьте сахаром и солью, затем сдобрите уксусом и маслом. Понадобится 350 гр. сахара, 4 ст.ложки соли, 0.5 л. 9% уксуса и 0.5 л. растительного масла.

В этом рецепте витаминного салата отсутствует тепловая обработка. Всю массу осторожно перемешайте в тазу, стараясь не помять ленточки капусты, иначе они преждевременно выделят сок. Теперь остается разложить салат в чистые трехлитровые банки, утрамбовать деревянной скалкой. А через три дня закрыть

их капроновыми крышками и поставить в холодное место. Ассорти долго хранится и вкуса не теряет.

Смесь для заправки супов

На 1 кг. соли - 1 кг.моркови, 1 кг. томатов, 1 кг. репчатого лука, по 300 гр. сладкого перца, укропа, петрушки и сельдерея.

Овощи моем, даем стечь воде. Зелень мелко нарезаем, морковь натираем на крупной терке, лук шинкуем. Кладем все в небольшую миску или кастрюлю, засыпаем солью, хорошенько перемешиваем, раскладываем по банкам и закрываем их полиэтиленовыми крышками.

Ассорти из овощей и фруктов

Огурцы, зеленые и бурые помидоры, твердые яблоки, морковь, сливы, сельдерей, петрушку, цветную капусту, стручковый перец тщательно вымыть, нарезать кусочками, уложить в подготовленные банки, бросить туда же несколько зубков чеснока, сверху накрыть листьями вишни, сушеным укропом. Залить рассолом так, чтобы они покрыли овощи (на литр воды - 30 г.соли). Банки плотно закрыть, еще лучше - закатать крышками, хранить в прохладном месте.

Маринованная свекла

Свеклу вымыть, сварить и охладить в той же воде, в которой варилась. Когда остынет - очистить, нарезать ломтиками, разложить в банки, залить маринадом и закрутить.

Маринованные коренья

Подходят корни петрушки и сельдерея. Очищенные, промытые и разрезанные на подходящие кусочки коренья бланшируем, укладываем в банки и заливаем теплым маринадом. Стерилизация - 25 мин.

Свинина маринованная

Уксус вскипятить с 2 лавровыми листиками, 7 горошинами душистого перца, 1 гвоздикой, 2 луковицами и небольшим количеством корицы.

С куска свинины весом 1 кг. снять кожу, натереть его солью и положить его на неделю в приготовленный маринад. Затем вынуть, отжать, нашпиговать 10 гвоздиками и корицей и жарить на противне в духовке, поливая сначала водой, а потом соком, который даст свинина. Примерно за полчаса до готовности посыпать тертым черным хлебом и измельченной лимонной цедрой (четверть столовой ложки), и уже не поливая соком, дать поспеть.

Копч˚но-вар˚ная колбаса

На 1 кг. говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги) - 25 гр. соли, 1 гр. пищевой селитры, 1 гр. сахара; на 1 кг. свинины - 20 гр. соли, по 0,5 гр. пищевой селитры и сахара.

Говядину пропускаем через мясорубку, добавляем соль, селитру, вливаем воды (чуть меньше половины объ˚ма мяса) и хорошенько размешиваем. Полученную массу перекладываем в эмалированную посуду и выносим на холод, пока фарш не приобрет˚т ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезаем на куски 50-100 гр. и храним сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар).

Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропускаем через мясорубку с мелкой реш˚ткой, а свинину со шпиком нарезаем острым ножом на маленькие кусочки (шпик - кубиками). После этого оба вида фарша перемешиваем, чтобы масса была однородной.

Фарш набиваем в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из не˚ ножи и решетку. Концы завязываем шпагатом, оболочку колбасы прокалываем, чтобы вышел воздух. Горячим способом колбасу коптим примерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, а потом варим на среднем огне примерно 1 час и на 10 - 15 мин погружаем для охлаждения в холодную воду.

Копченые колбасы можно хранить не более 2 недель.

Свиная колбаса холодная

Хорошенько разварить и сейчас же изрубить весь свиной ливер и прочие мелкие обрезки, которые всегда остаются, когда разрубают свинью. Печ˚нку же растереть холодную и примешать сюда же. Потом положить несколько граммов свиного жира, 6 мелко изрубленных луковиц, 2 разливные ложки густо сваренной овсяной кащи, перцу, имбирю и соли по вкусу. Размешать вс˚ это хорошенько, начинить не слишком туго кишки, залить их потом холодной водой, поставить на огонь и дать кипеть целый час. По прошествии этого времени положить между двух досок под чем-нибудь тяж˚лым. Прежде чем класть их в воду, проколоть в нескольких местах иголкой, что делается со всеми колбасами, когда они варятся.

Сосиски из порос˚нка

Срезать вс˚ мясо с молочного порос˚нка, взять 400 гр. свиного сала, соли, перцу, т˚ртой лимонной корки, истолочь вс˚ это мелко в ступке, потом прибавить стакан кукурузной муки, размешать всй это хорошенько, начинить кишки, отварить до полуготовности в подсол˚ной воде и тут же жарить в масле на сковороде.

Приправы

Горчица

Горчичный порошок - 100 гр. (4 ст. ложки)

Подсолнечное масло - 1.5 ст.ложки

Вода,уксус,сахар,соль

Поршок горчицы заварить кипятком, тщательно перемешивая, чтобы получилось густое тесто. Осторожно ещ˚ раз залейте свежим кипятком, затем слейте его, а горчицу тщательно перемешайте, добавляя соль, сахар, растительное масло и уксус. Дайте горчице созреть в течении суток, переодически помешивая.и поставить в прохладное место.

Майонез 1

Сырой яичный желток

0.5 - стакана подсолнечного масла.

Сок 1 лимона.

Соль, перец. (Если необходимо побольше майонеза, увеличьте дозу количества желтков и растительного масла. Но имейте ввиду, что майонез лучше готовить только для разового потребления).

Тщательно изотрите деревянной ложкой желток. Не переставая растирать вводим постепенно, капля за каплей растительное масло. Если нальете в начале много масла майонез не получится. После того как масса сгустится, масло можно добавлять струйкой. Взбивать пока не получиться упругая масса. Для того что бы она гладкой желток и растительное масло должны иметь одну температуру. Вообще майонез больше любит тепло чем холод. Не держите его в холодильнике. В готовом виде заправьте солью и перцем.

Майонез 2

1 - стакан растительного масла.

1 ст.ложку - 6% уксуса.

2 крутых желтка.

Горчица, соль, сахар по вкусу.

Тут требуется аккуратность и очень свежие продукты. Готовить лучше соус там где прохладнее. В стеклянной миске растереть крутые желтки, соль, сахар, горчицу, добавить крутые желтки и ве перемешать. Затем, непрерывно помешивая, добавлять по капле растительное масло и уксус. Если образуются комки, нужно прибавить несколько капель холодной воды и взбивать еще. В майонез можно добавить мелко нарубленный укроп, петрушку, сельдерей, зеленый лук, мелко нарезанный хрен.

Чертополох (Горлодер)

Это острая приправа, которую подают к супу или вторым блюдам.

1 кг. - Красного жгучего перца в стручках

1 кг. - чеснока.

1 кг. - крепких томатов.

Неполный стакан яблочного уксуса, соль.

Пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой сначала помидоры, чеснок и солим по вкусу, затем перец, перемешиваем массу, вливаем уксус и даем настояться 12 часов. После этого размолотую мякоть овощей помещаем в банки, а полученный соус разливаем в бутылки. Храним укупоренными, не стериализуя, в холодном месте. Аккуратно приготовленная приправа хранится до полутора лет.

Приправа из баклажанов

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2-3 часа. Когда баклажаны станут мягкими, протрите через сито или дуршлаг, снова сложите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорели. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху подсолнечным маслом, герметически закупорьте и храните в прохладном месте.

Выпечка от 07.06.99

"Пышка"

100-150 гр. творога, 4 яйца, сахар, соль по вкусу, 0.5 чайной ложки соды, погашенной в уксусе или лимонной кислоте, перемешайте, добавьте муки и замесите не крутое тесто нарежьте его ломтиками и жарьте в подсолнечном масле на сковородке.

Рулет на скорую руку

Вылейте в миску банку сгущенного молока и 2 яйца. Хорошо взбейте, добавьте половину чайной ложки питьевой соды, разведенной в уксусе и щепотку соли. Всыпьте стакан муки и снова взбейте вилкой, венчиком. Намасленную с двух сторон пергаментную бумагу положите на противень, выложите на не° тесто. Выпекайте в духовке на медленном огне. Готовое тесто намажьте конфитюром или джемом и заверните рулетом, осторожно отделяя от бумаги ножом. Когда рулет остынет посыпьте его сахарной пудрой.

Ореховые трубочки

3 - стакана муки.

1 - стакан сметаны.

3/4 - стакана (150гр.) - сливочного масла.

Для начинки: 1.5 стакана ядер грецкого ореха.

1 - стакан сахара.

1/4 - стакана м°да.

1/4 - чайной ложки молотой корицы или кардамода, яичные желтки для смазывания.

В посуду положить размягч˚нное масло и взбить его до пышного состояния. Добавить при помешивании сметану а затем небольшими порциями пшеничную муку (50% нормы) и замесить тесто. Замешанное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить в него оставшуюся муку и продолжать ещ˚ 7-10 минут месить. Однородно приготовленную ореховую начинку. Для этого очищенные от скорлупы орехи пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок толч˚ный кардамонин или корицу, м˚д и тщательно перемешать. Готовое тесто разделить на куски весом по 50 гр. Каждый кусок теста раскатать в полоску так чтобы одна сторона была несколько шире другой. Поверхность теста сма- зать яйцом, положить начинку и свернуть их, начиная с широкого конца трубочкой. Подготовленные трубочки положить на смазанный маслом лист, смазать желтком выпекать 20-30 минут в горячем духовом шкафу. Горячие ореховые трубочки можно посыпать сахарной пудрой и ванилином.

Творожный бисквит

1/5 стакана - творога или сыра.

1/5 стакана - муки.

2 - белка.

10 - желтков.

Взбейте хорошо яйца и творог или острый т˚ртый сыр, добавьте муку и взбитые в пену белки. Полученную массу выложите на противень смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в духовке около 40 минут.

Яблоки в платочках

700 гр. - яблок средней величины.

100 гр. - густого клубничного или малинового варенья.

50 гр. - масла.

100 гр. - сахарной пудры.

2 - желтка.

2 ст.ложки - сливок.

1 ст.ложка - коньяка или рома.

250 гр. - муки.

1 яйцо для смазки.

Яблоки очистить, вынуть серцевину, заполнить густым вареньем. Муку высыпать на доску горкой, сделать в центре углубление, наполнить его разрезанным на мелкие кусочки маслом, добавить сливки, сахарную пудру, ром и желтки. Сухой рукой быстро замесить тесто и вынести его хотя бы на час в холодное место. Перед выпечкой раскатать тесто в пласт толщиной 4-5 мм. и разрезать его на квадратные куски. На каждый квадратик положить по яблоку, края теста загнуть и зажать вместе над яблоком. Смазать сверху яйцом и выпекать в

хорошем жару в течении 30-40 мин. Выпеченные изделия посыпать сахарной пудрой.

Торты от 07.06.99

Крем 1

Какао - 3 столовых ложки

Сахар - 3 столовых ложки

Сметана - 2 стакана

Крем 2

300 гр. масла, 3/4 банки сгущенного молока, хорошо сбить, затем добавить какао по вкусу и цвету.

Крем 3

Сахарный песок - 1/4 стакана. Желтки - 2 шт. Вода - 30 гр. Сливочное масло - 200 гр. Сгущенное молоко - 200 гр. Какао - 1 чайная ложка.

Крем 4

1 стакан молока.

4 ст.ложки - Сахара.

2 - Желтка.

1 - чайная ложка муки.

0.1 гр. - ванилина.

100 гр. шоколада.

Крем 5

Масло сливочное - 200 гр.

Сгущеное молоко - 2/3 банки.

Орехи - 250 гр.

Размягченное сливочное масло разотрите со сгущенным молоком, добавляя его небольшими порциями, а затем взбейте так чтобы получилось пышная масса. Добавьте измельченные орехи.

Крем из сметаны

Свежую густую сметану взбить метелкой на льду в густую пену, всыпать сахар, смешать с распущенным в теплой воде желатином, поставить в холодное место.

Крем из вареных яблок

Взять кислые яблоки (если свежие - не срезать кожицу, если не свежие - срезать), разрезать каждое на 4 части, положить в кастрюльку, налить приблизительно 2,5 стакана воды, разварить содержимое, протереть сквозь сито так, чтобы получилось 2 стакана массы; всыпать сахар, размешать, влить 1/2 стакана распущенного в теплой воде желатина, чтобы получилось всего 3 стакана. Взбить смесь метелкой на холоде, пока масса не побелеет и не загустеет, затем переложить в форму, остудить, а перед подачей выложить на блюдо.

Крем из творога

Свежий творог протереть сквозь сито, смешать с сахаром, изюмом, сметаной и поставить на лед. Когда смесь станет холодной, взбить ее в крем, всыпать по вкусу сахар, размешать, посыпать корицей.

Торт "Киевский"

Орех - 145 гр. или 1 стакан

Сахарная пудра - 235 гр.

Мука - 200 гр.

Белков - 8 шт.

Ванилин - 1 гр.

Свежие охлажденные белки взбить рамочными венчиками на номинальной скорости до образования плотной белой пены. На пониженной скорости раздолбить орехи. Взбитые белки, орехи, сахарную пудру и муку перемешать венчиками крючками. Всю массу разделить на 3 части и выложить по очереди на кондитерский лист, предварительно смазанный маслом и подпыленный мукой. Выпекать 1.5 часа при температуре 130-160 градусов.

Крем для торта "Киевский"----------

Сахарный песок - 1/4 стакана. Желтки - 2 шт. Вода - 30 гр. Сливочное масло - 200 гр. Сгущенное молоко - 200 гр. Какао - 1 чайная ложка.

Сахарный песок, желток и воду соединить и перемешать рамочными венчиками, подогреть до 90?-95?, влить сгущенное молоко и перемешать 3 минуты на пониженной скорости.

Сливочное масло порезать кусочками и рамочными венчиками взбивать на номинальной скорости до образования пышной массы. Затем непрерывно взбивая массу, влить охлажденный до комнатной температуры сироп. В приготовленную массу можно добавить 5 капель коньяка или ванилина на кончике ножа. Отделить 1/3 часть крема и добавить в него чайную ложку какао, предварительно соедин˚нного со столовой ложкой растопленного масла, и взбивать рамочными венчиками на номинальной скорости.

Испеченные пласты смазать белым кремом и на белый крем нанести украшения коричневым кремом.

Шоколадные конфеты "Трюфеля"

250 гр. - Сахарного песка.

5 ст.ложек - Сливок или молока.

80 гр. - Сладкого сливочного масла.

Пачка какао. (100 гр.)

120 гр. - сухого молока.

1 яичный белок.

На слабом огне растопите сахар в сливках и помешивая,

прокипятите 3 минуты. Снять с огня, в горячую массу, размешивая, добавьте масло, 1/2 пачки какао, сухое молоко перемешайте и влейте сбитый в пену белок. 10 минут растирать, получится однородная масса. Для загустения массу поставьте на 30 минут в тепло. (на край плиты). За это время из ложки сахарной пудры, оставшегося какао и ложки толч˚ных орехов приготовьте присыпку. Загустевшую массу остудить минут 15 в прохладном месте и начинайте изготовлять конфеты. Бер˚м массу чайной ложкой и помогая ножом лепим конфету обваливая е˚ в присыпке, внутрь конфеты можно закопать орешенку, вишенку из варенья. По мере изготовления выносить на холод но не на мороз.

Торт "Маша"

2 - Яйца

1 - Банка сгущенного молока.

200 гр. - Маргарина.

0.5 чайной ложки соды.

1 - стакан муки.

Тесто выпекать в форме 40-50 минут. После охлаждения разрежьте на 3 коржа и пропитайте сметанным кремом. Торт украсьте крошкой от печенья с орехами, шоколадом.

Для крема: 2 стакана сметаны, 2 стакана сахара, 1 стакан орех.

Торт "Чебурашка"

Разотрите тщательно 2 желтка стакан сахарного песка, 100 гр. сливочного масла, добавьте 3 стакана муки, соду на кончике ножа. Смажьте маслом глубокую сковородку (или форму),ровненько насыпьте на нее половину получившейся смеси, сверху осторожно положите любое варенье или нат˚ртые на крутой т˚рке свежие яблоки, затем высыпайте остальную смесь, разровняйте и поставьте в духовку. Оставшиеся два белка взбейте в крепкую пену,добавьте постепенно 3-5 чайных ложек сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положите на него взбитые белки - решоточкой, красиво,и снова поставьте в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и чуть подрумянились.

Торт "Любимый"

Возьмите 5 яиц, осторожно отделите желтки от белков, всыпьте в желтки 5 столовых ложек мелкого сахарного песка, хорошенько разотрите, затем добавьте 5 столовых ложек муки, все смешайте, добавьте 200 гр. густой сметаны, опять все смешайте. Белки взбейте в крутую пену, постепенно добавляя 2-3 столовых ложки сахара. Взбитые белки осторожно смешайте с тестом, выкладывая их не сразу, а постепенно, чтобы они распределялись равномерно.

Разогрейте форму или большую сковороду с высокими

краями, смажьте е° маслом, слегка обсыпьте толч°ными сухарями, осторожно вылейте тесто и поставьте в духовку минут на 20-25, жар средний. Торт в духовке высоко поднимается. Если он начинает отставать от краев формы, значит, готов.

Когда торт остынет, разрежьте его на две леп°шки. Нижнюю леп°шку хорошо бы слегка смочить сиропом, вином, лик°ром, наливкой. На леп°шку выложите половину крема, накройте второй леп°шкой и выложите остальной крем. Украсьте орехами,ореховой крошкой или кусочками шоколада, ягодами из варенья, мармеладом и поставьте в холодильник.

Крем для торта делается так: 200 гр.сливочного масла размягч°нного растереть со стаканом мелкого сахара, добавить два яйца, ванилин и вс° взбить. Если у вас есть т°ртая смородина, можно обойтись без крема: Смазать леп°шку т°ртой смородиной уложить на не° тоненькие ломтики свежих яблок, накрыть второй леп°шкой, а сверху облить помадкой.

Для помадки: Четверть стакана молока, полстакана сахара, и немного ванилина кипятите в маленькой кастрюльке, вс° время помешивая. Рядом поставьте стакан с холодной водой. Минут через пять чайной ложечкой влейте в стакан каплю молочной смеси. Если капля осела на дно в виде леп°шечки - снимите кастрюлю с огня добавьте в молоко чайную ложку сливочного масла и размешайте. Теперь начиная с середины, осторожно покрывайте торт помадкой - она быстро затвердеет, так что надо спешить. Сверху по помадке можно разложить орехи, кусочки мармелада. Этот торт не надо ставить в холодильник.

Торт "Шоколадный"

Для теста: 100 гр. - сахара.

130 гр. - Сливочного масла

240 гр. - Муки.

1 - Желток.

50 гр. - Какао или растворимого кофе.

0.1 гр. - ванилина.

Для крема: 1 стакан молока.

4 ст.ложки - Сахара.

2 - Желтка.

1 - чайная ложка муки.

0.1 гр. - ванилина.

100 гр. шоколада.

Масло нарезать маленькими кусочками, прибавить сахар, муку, какао, ванилин и щепотку соли, вс° порубить, чтобы получилась масляная крупа, добавить взбитый желток, быстро замесить тесто и на 20 минут поставить его в холодильник. Потом выложить его на доску, посыпанную мукой и раскатать

пласт толщиной 5-7 мм., вырезать квадрат и выложить его в форму, смазанную маслом. Придавить края к стенкам формочки, чтобы они при выпечки получились ровными. В нескольких местах тесто проколоть вилкой, выпекать в жаркой духовке около 20 минут, пока не образуется корочка. Приготовить крем: Поджарить муку без жира до светло-желтого цвета. Охладить и смешать со взбитым яичным желтком. В смесь помешивая, влить тонкой струйкой доведенное до кипения молоко с сахаром и не переставая мешать нагреть 5-6 минут до загустения затем добавить ванилин и нат˚ртый на т˚рке шоколад, крем выкладывают в середину испеченного торта по краям размещают взбитую сметану, сливки или белки взбитые с сахаром.

Медовый торт

250 гр. - М˚да.

0.5 стакана - холодной воды.

1 стакан - подсолнечного масла.

0.5 стакана - измельч˚нных грецких орех.

0.5 стакана - изюма.

2-3 чайных ложки - нарезанных цукатов.

по 1 чайной ложки - какао и корицы.

3-4 зернышка - истолч˚нной гвоздики.

1 чайная ложка - соды.

Смешать м˚д, воду и растительное масло, затем засыпать грецкие орехи и изюм, после добавить нарезанных цукатов, какао, корицу, гвоздику и соду, а муки добавить столько чтобы получилось некрутое тесто. Готовое тесто. Готовое тесто раскатать толщиной в 2 см. положите на смазанный противень и запекайте в умеренно горячей духовке около 1 часа. На стол подавайте остывшим покрыв торт белковой глазурью или посыпав сахарной пудрой.

Торт "Лимонный"

Для теста:

6 шт. - яиц.

100 гр. - сахарной пудры.

250 гр. - муки.

1/2 чайной ложки - соды.

Цедра - 1 лимона.

Для крема:

3 - белка.

1 - Лимон.

230 гр. - сливочного масла.

Сахарная пудра - по вкусу.

Для глазури:

2 - белка.

200 гр. - сахара.

Сок одного лимона.

Желтки растереть, постепенно добавляя сахарную пудру, затем муку, соду и нат˚ртую цедру. Полученную массу осторожно смешать со взбитыми белками. Тесто уложить в форму, смазанную и посыпанную панировачными сухарями. Выпекать при средней температуре 25 минут. Торт остудить и разрезать на 3 слоя. Взбить белки, добавить сахарную пудру и продолжая взбивать добавлять в массу каплями сок и нат˚ртую цедру лимона.

Растереть масло добела, смешать его с белками. Этим кремом смазать пласты торта. Сверху и сбоков торт покрыть глазурью (20 минут белки растирать с сахарной пудрой, добавляя сок лимона).

Покрытый глазурью торт поставить на 10 минут в чуть т˚плый духовой шкаф.

Торт с орехами

Для теста:

Яйца - 2 шт.

Сметана или густые сливки - 1/2 стакана.

Сахар - 1 стакан.

Сода - 1/4 чайной ложки.

Лимонная кислота - 1/4 чайной ложки.

Мука - 2 стакана.

Орехи грецкие - 1/2 стакана.

Щепотка соли.

На крем:

Масло сливочное - 200 гр.

Молоко - 1 стакан.

Сахар - 1 стакан.

Яйцо - 1 шт.

Сахарная пудра - 1/2 стакана.

Ванильный сахар по вкусу.

Яйца тщательно разотрите с сахарным песком, добавьте сметану, соль, лимонную кислоту, соду. Всыпьте муку и замесите тесто. Выложите его ровным слоем на хорошо смазанную маслом сковородку и выпекайте 20-25 минут в духовке при температуре 200?. Выпеченный корж остудите, затем разрежьте вдоль на две части. Верхнюю часть измельчите в крошку и смешайте с толч ˚ными орехами.

Для приготовления крема: Взбейте яйцо с 1/3 частью сахарного песка, оставшийся сахар положите в молоко и варить до кипения. Примерно 1/2 стакана горячего молока влейте по чайной ложке во взбитое яйцо, а затем всю смесь влейте в оставшееся горячее молоко и помешивая довести до кипения.

Смесь охладить. Размягч°нное сливочное масло разотрите с сахарной пудрой и постепенно вливайте в приготовленную смесь, взбейте крем. Выпеченный корж промажьте частью крема, затем засыпьте крошкой с орехами и снова крем. Украсьте, поставьте в прохладное место.

"Зебра"

Яйца - 6 шт.

Масло - 200 гр.

Сахар - 2 стакана.

Сметана - 1 стакан.

Сода - 1 чайная ложка (гасить).

Мука - 2 стакана.

Какао - 2 ложки. на 0.5 массы теста, Желтки и белки взбивать отдельно, корж ложить ложками.?

Торт "Майонезовый"

3 яйца взбить с 8 ст.ложками сахара, добавить соду, гашенную уксусом. Затем добавить 250 гр. майонеза и 8 ст.ложек муки. Вс° тщательно перемешать и выпекать в духовке, в сковороде. Каждый корж смазать сгущенным молоком.

Торт "Полночь"

Взбить 3 яйца со стаканом сахарного песка. Добавить 250 гр. сметаны, полтора стакана муки, ваниль. Тщательно замесить тесто. На дно небольшой глубокой сковороды положить промасленную пергаментную бумагу и вылить на нее половину теста. В оставшееся тесто добавить 3 ч.ложки порошка какао и вылить его в другую такого же размера сковороду. Оба коржа выпекать в нагретой заранее духовке на одном противне при температуре 200-220 г. в течение 35-50 мин. В первые 10-15 мин. нельзя открывать духовку и переставлять форму с тестом, иначе оно не поднимется.

Крем: 200 гр. сливочного масла, 8 полных столовых ложек сахарного песка, 2 яйца. Все хорошо взбить.

Разрезать каждый остывший корж на два. "Собрать" торт, чередуя темный и светлый пласты и промазывая их кремом. Сверху покрыть торт глазурью, взбив для этого 2 белка со стаканом сахарного песка. Бока смазать кремом. Как украсить торт, подскажет фантазия.

Пироги от 07.06.99

Пирог с изюмом и орехами

Мука пшеничная - 1 кг.

Очищенные грецкие орехи - 300 гр.

Изюм без косточек - 2 стакана

Масло топленое - 1.5 стакана.

Сахар - 2 стакана.

Густой сахарный сироп - 0.5 стакана.

Соль по вкусу.

Из муки соли и воды замесить тесто. На сковородку положить 2 ст.ложки топленого масла и, как только оно разогреется, всыпать перебранный, промытый изюм и тушить до тех пор, пока он не разбухнет. Затем снять с огня, добавить толченые или пропущенные через мясорубку грецкие орехи, сахарный песок и хорошо перемешать. Готовое тесто разделить на четыре равных куска и каждый из них тонко раскатать.

Один из полученных пластов положить на противень, посыпать мукой, хорошо смазать топленым маслом, на него положить слой орехово-изюмной начинки, затем положить следующий пласт, начинку и т.д. и покрыть последним пластом. Затем защипать края, сверху помазать желтком, предварительно взбитым с водой или молоком, сделать ножом на тесте неглубокие надрезы ромбиками и печь в духовом шкафу.

Когда пирог испечется, углубить надрезы, залить пирог густым сахарным сиропом и снова поставить в духовой шкаф на секунду (иначе пирог затвердеет).

Пирог "Дружба"

Мука - 800 гр.

Сахар - 250 гр. (50 гр. для начинки).

Яйца - 4 шт. (2 в тесто, полтора в пирог остальное на смазку пирога).

Масла или маргарина - 300-320 гр.

Повидла - 150 гр.

Творог - 500 гр.

Ванилин - 1/3 часть пакета.

Сода - 1/3 часть чайной ложки.

Соль на кончике ножа.

Масло размять с сахаром постепенно влить яйцо и полстакана воды, вс° перемешать добавить соду. Затем муку и снова осторожно перемешать. Готовое тесто тесто разделить пополам. Одну половину раскатать в пласт толщиной примерно в полсантиметра и выпекать в горячей духовке до готовности (при нажатии пальцем на корж должны оставаться вмятины). Когда корж остынет не снимая его с листа смазать любым повидлом или джемом, а сверху слоем творога смешанного с сахаром и яйцами. Оставшееся тесто раскатать и накрыть им пирог, смазать яйцом. Нанести вилкой легкий рисунок, решетку и снова поставить в духовку на этот раз не жаркую (120?) на 25-30 минут. Можно сделать из второй половины теста узкие ленты и положить их поверх начинки решеткой.

Пирог слоеный с творогом: (Баница)

Тесто: 250 гр. - муки.

1 ст.ложка масла или маргарина.

0,5 ч.ложки уксуса, щепотка соли.

3-4 ст.ложки теплой воды.

100-125 гр. - растопленного масла или маргарина для смазки.

Начинка: 400-500 гр. - творога.

2-3 - яйца.

50 гр. - масла или маргарина, щепотка соли.

Цедра 1/2 лимона.

Из указанных компонентов приготовить тесто для рулета. Дать тесту постоять, затем разделить его на 9 равных частей. тонко раскатать каждую часть. Пока раскатанные листы будут подсыхать (каждый разложить отдельно), приготовить начинку: растереть творог, смешать со взбитыми яйцами, растопленным маслом, подогретым медом и сахаром, добавить щепотку соли и цедру лимона.

Каждый лист смазать жиром, сложить пополам так, чтобы образовался полукруг, и положить на него начинку. Сложенные полукругом листы с начинкой положить друг на друга и выложить в форму, предварительно смазанную жиром, сверху сбрызнуть маслом и поставить выпекать в умеренно нагретую духовку. листы теста также можно класть друг на друга, накладывая на каждый слой начинку. После выпекания сбрызнуть пирог водой и накрыть салфеткой, чтобы он стал пышным.

Творожный пирог

1 и 3 слой:

Мука - 3 стакана.

Сахар - 1 стакан.

Маргарин - 1 пачка.

Сода - 1/2 ч.ложки.

2 слой:

Творог - 2 пачки или 0,5 кг.

Яйца - 5 шт.

Сахар - 0,5 стакана.

Для первого и третьего слоя маргарин натереть на т°рке хорошо размешать с мукой и сахаром, добавить соду, перемешать, разделить на две части.

Для второго слоя: все компоненты хорошо перемешать.

На хорошо смазанный противень выложить равномерно первый слой, потом равномерно выложить второй и третий. Выпекать...

Напитки от 07.06.99

Рябина в сахаре

Сварите жидкий сироп (на стакан воды - стакан сахара).

Каждую веточку рябины обмакните в кипящий сироп, обваляйте в мелком песке, сложите на блюдо и поставьте в негорячую печь, чтобы рябина подсохла. Переложите в стеклянные банки, накройте пергаментной бумагой и храните в сухом месте.

Вишневое варенье

На 1 кг. крепкой вишни - 1,5 кг. сахара, 2 стакана воды.

Из сахара и воды готовим сироп. Затем в теплый сироп добавляем приготовленную вишню, доводим до кипения и снимаем с огня. После этого не меньше пяти раз с перерывами в четверть часа доводим варенье до кипения. Когда варенье будет готово, через дуршлаг сливаем сироп, а плоды равномерно раскладываем по банкам. Сироп, проварив еще 15 мин. наливаем в банки горячим.

Ликер кофейный

Кофе растворимый - 1 ст.ложка.

Вода - 1 стакан.

Сахар - 3/4 стакана.

Водка - 1 стакан.

Все смешать и подогревая растворить сахар, добавить водку перемешать, охладить и дать постоять.

Любительский коктейль

Смешать 20 мл. Охотничьей горькой, 10 мл. вермута, сок половины апельсина.

Черносмородиновый коктейль

Смешать 20 мл. черносмородинового ликера и 40 мл. вермута. Бокал дополнить холодной минеральной водой. Чистую кожицу цитрусового плода разрезать на прямоугольники длиной менее диаметра бокала и положить по одному такому прямоугольнику в квждый бокал.

Домашний коктейль

Залить в бокал 20 мл. коньяка и 20 мл. Южного ликера. Бокал дополнить охлажденным шампанским.

Медовый коктейль

Смешать 1 ст. ложку, 20 мл. десертного вина и 1 ст.ложку лимонного или апельсинового сока. В стакан бросить кусочек льда.

Малиновое молоко

Смешать 40 мл. коньяка и 20 мл. малинового сока; перелить в бокал и дополнить холодным молоком. Пить через соломинку

Колибри

Осторожно с помощью ложечки налить и оставить слоями 20 мл. коньяка и 20 мл. мятного ликера: внизу ликер, сверху коньяк.

Винно-шоколадный пунш

Довести до кипения смесь: 0.25 л. воды, 100 гр. сахара, 30 гр.

какао-порошка. Снять с огня, добавить 1 бутылку подогретого до 70-80 градусов красного столового вина, перемешать и через несколько минут (когда какао-порошок осядет на дно) сцедить в другую емкость, куда добавить одно сбитое с небольшим количеством воды яйцо и 2 рюмки коньяка. Подать горячим.

Пунш с красным вином, холодный

В бокал влить 20 мл. коньяка, положить 1 ч.ложку сахарной пудры, дополнить красным столовым вином.

Ликер из клубники

Хорошие, спелые ягоды моем и заливаем коньяком, спиртом или ромом. Держим их в прохладном темном месте 8-10 дней. Затем процеживаем и размешиваем сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг. сахара и поллитра воды. Ликер фильтруем и разливаем в бутылки.

Наливка из ягод (клубники, малины, ежевики и черной смородины)

Свежие, отсортированные, зрелые ягоды моют, дают стечь воде. В баллон засыпают каждый сорт отдельно, немного надавив пестиком, добавляют сахар (из расчета 200-250 гр. сахара на 1 кг. ягод). После добавления сахара рекомендуется поставить бутыль с марлевой повязкой в теплое помещение на брожение. Через 21-30 дней наливку сливают в подготовленную посуду, укупоривают и хранят в прохладном месте.

К оставшейся в бутыли мезге добавляют 30% сахарного песка и столько холодной кипяченой воды, сколько было слито наливки. Закрывают ватным тампоном, дают бродить 21-30 дней. После окончания брожения получают вторично наливку, а из мезги вырабатывают уксус.

Процесс брожения наливки, изготовляемой из черной смородины, протекает значительно медленнее (до 2 месяцев), чем других ягод, и количество сахара следует увеличить в 2-2,5 раза (500-600 гр. на 1 кг. ягод).

Сок клубники

На 1 кг. ягод берем 1 кг. сахара. Разрезаем ягоды пополам и засыпаем сахаром. Прибавляем лимонной кислоты, мелко истолченной. Через час высыпаем ягоды в густое сито, оставляем их для отцеживания на 2-3 часа. Процеженный сок сразу наливаем в бутылки, которые закупориваем и завязываем пергаментной бумагой.

Лимонный квас

На 800 гр. ржаного хлеба - 7 л. воды, 2 стакана - сахарного песка, 2 стакана - изюма, 1 ч.ложка - лимонной кислоты или сок 1 лимона. Закваска: 5 гр. прессованных дрожжей, разведенных 0,5 стакана теплой питьевой водой с 2 ст.ложками муки.

Ржаные сухари заливаем кипятком, перемешиваем. Когда сусло остынет до температуры парного молока, прибавляем разведенные дрожжи и даем постоять ночь. Затем процеживаем, добавляем сахар, лимонный сок, изюм, перемешиваем и снова оставляем на ночь бродить. После этого разливаем по бутылкам, укупориваем, выносим на холод, и через сутки квас готов.

Компот из земляники

На 1,5 кг. сахара - 1 л. воды, 3 банки емкостью по 0,8 л земляники.

Крепкие ягоды земляники (клубники) заливаем сахарным сиропом (сахаром растворенным в воде) и оставляем на 3-4 часа. После этого осторожно перекладываем ягоды в банки, нагреваем сироп почти до кипения (80 градусов), заливаем в банки с ягодами и стерилизуем 15 мин. в кипящей воде. Если после охлаждения жестяные крышки немного вогнуты вовнутрь, консервирование прошло правильно.

Новые рецепты от 08.02.99

Быстрый Картофель

Когда нет времени и желания долго готовить

Некрупный картофель варить очищенным в подсоленой воде ПОЧТИ до готовности Слить воду, добавить нарезанный ТОНКИМИ кружками лук и лавровый лист Долить растительное масло.Кастрюлю закрыть крышкой и взболтать 5 минут Поставить на малый огонь на 5 минут тушить. Блюдо имеет оригинальный вид и приятный вкус.

На 10 картофелин 3 средние луковицы треть стакана подсолнечного масла 4 лавровых листа.

Малосольная форель

Форель мороженную настрогать аккуратными ломтями толщиной 5 мм

Уложить в один слой на большое блюдо засыпать солью.Соли немного как при досаливании блюд.

Сверху положить следующий слой.И так далее.Никаких специй ! Сверху положить гн˚т.Поставить на нижнюю полку в холодильнике. Готовность через 6 часов.Храниться неделю.

Хранение ягод

Ягоды свежие (твердые) тщательно вымыть, разложить на полотенце для просушки.Кпайне важно сократить колличество влаги до минимума. Сформировать в ПЛОСКИЕ (это важно !) брикетики в целлофановый пакетик.Заморозить в морозильнике. Хранятся до года. Разморозка в СВЧ.

Гуляш в СВЧ

Свинину порезать на куски как для шашлыка.Положить в глинянные горшочки перемежая с луком порезанным

кружочками.Залить холодной водой. 100 процентный режим 15 минут Добавить столовую ложку масла, лавровый лист, перец-горошек. 100 процентный режим 10 минут Добавить соль, 2 ложки сметаны. 50 процентный режим 5 минут.

Подавать с зеленью и гарниром. Рецепт несложный и не занимает времени, результат намного превосходит тра диционный способ.

Картофель печеный в СВЧ

Молодой крупный картофель тщательно помыть, 100 процентный режим 5 минут. Из каждой картофелины удалить чайной ложкой часть серцевины на освободившееся место положить кусочек сливочного масла. 100 процентный режим-8 минут. Подавать с горчицей. Время СВЧ на 4-5 крупных картофелены.

Салат узбекский из помидоров

Лук 1 кг Помидоры 2 кг Перец черный Соль Укроп - маленький пучок Масло растительное полстакана

Лук порезать тонкими крудками.Сложить в дуршлаг и мять руками под струей холодной воды.5 минут. Дать стечь воде. Мять руками лук с солью. Соль использовать всю разу и больше не досаливать. Помидоры резать очень острым ножом ОЧЕНЬ тонко.Смешать в большой посудине добавить мелко порезанный укроп и масло.Дать постоять в прохладном месте 20 минут для промасливания. ОЧЕНЬ важно ВСЕ делать как написано, иначе результат будет посредственным. Рекомендуется к плову и мяснвм блюдам.

Салат зимний фруктовый

Мандарины 10 Киви 2 Яблоки 2 Майонез 150 грамм

Фрукты почистить и порезать кубиками.Киви большими кусками. Залить майонезом, перемешать.Догодаться об ингридиентах гостям будет непросто.

Масло сливочное бутербродное

Качественное сливочное масло положить в теплое место на 5-7 часов для размягчения.Мелко порезать перец болгарский (либо на терке).Дать стечь соку.Мелко порезать петрушку и сельдерей. Смешать масло со всем остальным.В масленке убрать в холодильник. Имеет смысл оидельно делать смеси из перца разных цветов.Убрать в холодильник.

Лютеница (заготовки)

Помидоры нарезать сложить в кастрюлю. Туда же положить нарезанный болгарский перец и чеснок. Все варить 50 минут, Добавить соль и сахар. Варить еще в течение получаса. Закатать в поллитровые банки залив ОБЯЗАТЕЛЬНО ! на 1 см растительным маслом

помидоры ?? 3 кг. сладкий перец ?? 6 шт. чеснок ?? 6-7 зубчиков сахар ?? 1 стакан соль ?? 1 ст. л.

Окрошка уральская

Готовиться как обычная - инградиенты традиционные- все что растет зеленое на огороде. Тонкости - реедиска режется очнь тонко на терке. Все подготовленные овощи (кг) посолить и залить 1 литром сметаны и 2 литрами кваса. Убрать на час - два в холодильник. Перед употреблением приправить зеленым луком.

Блины крестьянские

Мука = стакан Соль Лук Вода Масло растительное

Лук порезать кружками.Обжарить.Муку смешать с водой и масло пожиже.Добавить лук.Вылить на горячий противень. Поедать со сметаной.

Заправка для салата

Применяеится для овощных салатов.Можно использовать как соус для картофеля.Хранится 3 дня в холодильнике. горчица - 20 г, сахар - 20 г, соль и майонез 100 грамм Соль, сахар, перец и столовую горчицу разводят уксусом . Перед употреблением охладить.

Мороженное праздничное

Мороженное (пломбир сливочный) 1 гк Вишня и ананасы консервированные - по 1 банке

В широкие пиалы уложить послойно нарезаннце ананасы и порезанный пластинками пломбир.Дать постоять полчаса в прохладном месте для проп итывания. Сверху не смешивая с основной смесью положить неостуженную вишню. Просто и шикарно.

Пельмени гостевые

Лавровый лист 1 стакан муки 1 яйцо 1/2 стакана отвара лаврового листа Мясо : 200 телятина 200 свинина 200 баранина Лук репчатый 2 средних луковицы Перец Вода Масло сливочное

Отличаются от стандартного способа тем, что продукты не проворачиваются в мясорубке, а рубятся сечкой.

Времени уходит гораздо больше, но и результат того стоит. Для разбавления теста применяется не вода а крепкий отвар лаврового листа.В каждый пельмень вкладывается небольшой кусок сливочного масла. Пельмени перед варкой обязательно заморозить. Варить в большом колличестве подсоленой воды постоянно помешивая Подавать исключительно со сметаной.

Пельмени сибирские 2

1 стакан муки 1 яйцо 1/2 воды Мясо : 250 телятина 250 свинина Перец Вода Масло сливочное

Мясо с луком пропустить через мясорубку и смешать с яйцом Замесить тесто и оформив его в шарики раскатать на столе в

кружочки Края смазать яйцом соединить и защипать. Варить в подсоленой воде 5 минут затем обжарить до появления корочки в растительном масле.

Морковь корейская 2

Морковь 2 кг Соль Уксус полстакана Масло подсолнечное - полстакана Лук- одна луковица Сахар 4 столовых ложки Перец красный- много Глюканат Кальция - белый порошок продают корейцы на рынках

Морковь потереть на терке, добавить все остальное, тщательно перемешать оставить в прохладном месте на ночь НЕ ХРАНИТЬС Я !

Пельмени с редькой

1 стакан муки 1 яйцо 1/2 воды Мясо : 250 телятина 250 свинина Перец Вода Масло сливочное

Редька 450 гр Лук 50 Масло 50 Замесить тесто и оформив его в шарики раскатать на столе в кружочки Края смазать яйцом соединить и защипать.Редька мелко рубится Варить в подсоленой воде 10 минут

Пельмени с рыбой

1 стакан муки 1 яйцо 1/2 воды Рыбное филе 500 гр Перец Вода Масло сливочное

Замесить тесто и оформив его в шарики раскатать на столе в кружочки Края смазать яйцом соединить и защипать. Мясо любой рыбы 2 раза прокрутить на мясорубке.Хорошо размешать с луком

Варить в подсоленой воде 10 минут

Вареники с творогом

1 стакан муки 1 яйцо 1/2 воды Вода Масло сливочное

Замесить тесто и оформив его в шарики раскатать на столе в кружочки Края смазать яйцом соединить и защипать.В тесто в отличии от пельменного неплохо добаувить масла. Варить в подсоленой воде 8 минут

Вареники с капустой

1 стакан муки 1 яйцо 1/2 воды Мясо : 250 телятина 250 свинина Перец Вода Масло сливочное

Редька 450 гр Лук 50 Масло 50 Замесить тесто и оформив его в шарики раскатать на столе в кружочки Края смазать яйцом соединить и защипать.Редька мелко рубится Варить в подсоленой воде 10 минут

Курица в меду

Курочку, если хотите - целиком, (но будет сложнее жарить), или поделенную на кусочки, залить следующим составом: мед, горчица и любое вино, перемешанные в таких пропорциях, чтобы чувствовались все три ингредиента (это должно быть сладко, терпко и жидко). Далее, этому нужно постоять от двух часов до двух суток где-нибудь в холодильнике. По прошествии указанного времени поджарить птичку на довольно сильном огне периодически подливая соус, так чтоб он выкипал и курица в нем не плавала. Готовая птица должна иметь цвет темной карамели.

курица ?? 1 шт. (~1 кг) горчица ?? 100 г. мед ?? 1/2 стакана вино ?? 1,5-2 стакана

Торт с ягодами

Разморозьте ягоды, лучше постепенно при комнатной

температуре. Теперь откройте холодильник и посмотрите может есть еще 3 яйца? (На худой конец можно и два). Поищите также остатки сметаны, майонеза, 1 стакан сахара, пол чайной ложки соды и муки 1,5 стакана. Растираем 3 желтка с 1 стаканом сахара, добавляем майонез, сметану, все хорошенько перемешиваем, соду добавим в самый последний момент. Теперь надо осторожно перемешать. Глубокую сковороду смазываем маслом или маргарином, посыпаем мукой и выливаем в нее тесто. Печем торт в духовке на среднем огне до золотистого цвета. Пока печется торт неожиданно вспоминаем про белки, ищем еще стакан сахара и взбиваем миксером белки (можно добавить щепотку соли). Готовый торт вынимаем из духовки (только не надо вынимать из сковороды). Выкладываем на торт оттаявшие ягоды (можно добавить яблоко, нарезанное дольками) и заливаем взбитыми белками. Теперь допекаем торт в духовке на слабом огне. Когда белки хорошо подсохнут и появится золотистая корочка торт можно будет считать го товым.

ягоды ?? 250 г. сметана ?? 100 г. майонез ?? 200 г. мука ?? 1,5 стакана сахар ?? 2 стакана яйца ?? 3 шт. сода ?? 1/2 ч. л.

Чебуреки по-одесски

Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать. Масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль и теплую воду. Замесить тесто и поделить на 10 частей. Раскатать каждую часть и положить в нее ложку фарша, залепить вареником и поджарить в постном масле.

сливочноге масло ?? 50 г. мука ?? 3 стакана яйцо ?? 1 шт. вода ?? 1стакан свинина ?? 800 г. лук репчатый ?? 2-3 шт. соль ?? перец ??

Обновление от 09.04.99

Торты от 09.04.99

Торт Мишка

1 ст.сметаны, 1 ст.сахара, 1 ч.л. соды + 1 ст.л.уксуса, 3 ст.муки, 0.5 ч.л. соли из всех компонентов замесить тесто, разделить на 2 равные части. В 1 половину добавить 1.5 ст.л. какао и перемешать. Затем каждую из двух частей делим еще на 3 и раскатать в тонкие лепешки. Выпекать на чистом сухом листе 6 одинаковых коржей - 3 светлых и 3 темных. Пока коржи остывают, готовить крем: 1.5 стакана сметаны взбить с 1 ст.сахара. Сложить торт, чередуя коржи по цвету. На верхний - крема совсем немного. Сверху залить помадкой. Помадка: 3 ст.л. сахара + 1 ст.л. молока + 50 г слив.масла + 2 ст.л. какао растереть и подогреть до полного растворения сахара. Торт нужно готовить за сутки и на холод.

Юмбрики ("свиные" ушки)

400 г. муки, 3 яйца, 150 г. сахара, 70 г. сливочного масла, 750 г. творога, 30 г. крахмала.

Взбить яйца с сахаром и маслом, по частям добавить крахмал и протертый через сито творог. Взбивать до получения кремообразной массы. Если консистенция густовата (зависит от творога), можно добавить немного молока. Замесить тесто, готовое тесто раскатать в пластину ~30 см. шириной и ~0.5 см. толщиной. Раскатанное тесто положить на доску, посыпанную сахаром, и посыпать сахаром сверху. Тесто скатать с двух сторон к середиине и нарезать кружочками ~1 см. толщиной. Противень посыпать сахаром и выпекать 5-7 мин., после чего изделия перевернуть на другую сторону и выпекать еще 3-5 мин.

Чешский торт

11 яиц, 4 стакана сахара, 1 1/2 стакана сухарей молотых из черствой городской булки, 400 г орехов грецких очищенных, 250 г. масла сливочного, 3 стакана молока, 3 апельсина, 2 столовые ложки какао.

8 желтков растереть с 2 стаканами сахара, всыпать просеянные сухари, смешанные с 1 стаканом молотых орехов, сверху положить взбитые в крутую пену 8 белков и осторожно тщательно вымешать. Затем положить в круглую смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испечь в духовке со средним жаром. Сделать промочку: 1 стакан орехов, 1/2 стакана сахара и 1/2 стакана молока кипятить, помешивая, до тех пор, пока орехи не станут совершенно мягкими. Остудить. Приготовить крем: 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, прибавить смесь из 1 чайной ложки картофельной и 1 чайной ложи пшеничной муки и оставшиеся молотые орехи. Все хорошо вымешать, постепенно залить 1 1/2 стакана горячего молока, поставить на слабый огонь и, мешая, проварить, чтобы получилась густая масса. Слегка остудить и втереть 200 г. сливочного масла. Сварить помадку: 2 ст. ложки какао смешать с 3/4 стакана сахара, добавить 3/4 стакана воды, поставить на огонь, мешая, варить до густоты. Снять с огня, добавить 50 г. сливочного масла, размешать и сейчас же залить помадкой торт. Испеченный бисквит разрезать на 3 коржа, каждый промочить приготовленной ореховой промочкой. Положить один корж на другой. На верхний корж, смазанный кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов - одну около другой, чтобы они совершенно покрыли крем. Незаполненную апельсинами середину торта смазанную кремом, залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехам. Бока торта тоже промазать помадкой.

Бисквитный торт с кремом

5 яиц, 1 стакан муки, 1 стакан сахара. Для крема: 8 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 1 бутылка сливок, 2/3 стакана сахарной пудры, ванилин по вкусу, 1 чайная ложка желатина.

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и испечь из этой массы 3 одинаковых коржа. Приготовить крем: 8 желтков растереть с сахаром, разбавить, помешивая, горячим молоком, поставить на пар и проварить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет и на ложке не будет оставаться густой налет. Снять с огня, остудить и, помешивая, всыпать ванилин. Сливки взбить, добавить сахарную пудру, смешать с яичным кремом, влить растворенный в 1/2 стакана воды желатин. В разъемную форму положить на дно крем, на него бисквитный корж, и так уложить попеременно все коржи, а сверху положить крем. Поставить на холод на 2 - 3 часа, перед подачей выложить на тарелку и полить каким - нибудь фруктовым соком, лучше апельсинным.

Торт "Еж"

250 г миндаля, 350 г масла сливочного, 2 ст. ложки кофе на 1 стакан воды, 1 1/2 стакана сахара, пакетик порошка, ванильного сахара. Для бисквита: 5 яиц, 11/4 стакана сахара, 1/4 стакана муки.

Испечь бисквит, разложив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. Вынув из духовки, выложить его на полотенце и вместе с полотенцем закрутить в рулет и остудить, миндаль залить кипятком, дать постоять, чтобы остыл. Слить воду, а миндаль очистить от кожуры и порезать на тоненькие палочки вдоль. Приготовить крем: масло растереть с сахаром, прибавляя по чайной ложке остуженный крепкий настой кофе. Растирать до тех пор, пока весь кофе не вотрется и не разотрется окончательно весь сахар. Остывший бисквит развернуть, смазать кремом, снова завернуть, покрыть со всех сторон кремом и воткнуть в него весь нарезанный миндаль, чтобы получилось впечатление стоящих игл ежа. Торт хорошо остудить.

Напитки от 09.04.99

Чай для бани

2 части ромашки, 2,5 части душицы, 2,5 части мяты, 3 мать-и-мачехи, 3 - зверобой, 0,5 эвкалипт, 1 - валериана, 2 - кукурузные рыльца, 1,5 - плодов шиповника, 1 часть плодов боярышника, чай по вкусу.

Все компоненты засыпать в терос и залить кипятком. Напиток хорошо утоляет жажду, приятен на вкус и ароматен. Успокаивает нервную систему.

Напиток "Чайный бальзам"

По 1 ч. ложке мяты перечной, ромашки аптечной, мелиссы лимонной, зверобоя продырявленного, листьев смородины, листьев малины, липового цвета, листьев березы, плодов шиповника, черники, плодов красной рябины (все компоненты в сухом виде), 3 стакана смеси сухого чая: грузинского, азербайджанского, краснодарского, индийского, турецкого.

Сухие листья, травы, плоды тщательно измельчить, смешать, добавить сухой чай и опять тщательно перемешать. Хранить смесь нужно в стеклянной или фарфоровой посуде с плотно закрытой крышкой. Заваривать "Чайный бальзам" нужно следующим образом: небольшую эмалированную кастрюльку или кружку ошпарить кипятком, засыпать подготовленную сухую смесь из расчета 1 ч. ложка с верхом на 2 стакана кипятка. Сухую смесь залить крутым кипятком, перемешать, плотно закрыть посуду крышкой, сверху положить полотенце и настаивать 5 - 7 мин. Пьют напиток горячим и свежим. Так как листья, плоды, ягоды постепенно отдают свои полезные вещества, то в процессе чаепития можно в заваренную смесь добавить крутого кипятка.

Вишневка

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг. вишни 400 г. сахара. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтоб вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой из расчета 0,5 литра на 1 кг. вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5 - 6 месяцев наливку можно употреблять

Терновка

5 кг. терна,2 1/2 кг. сахара, 4,5 литра водки.

5 кг. спелого терна, хорошо промытого и обсушенного, положить в бутыль и пересыпать 2 1/2 кг. сахара. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 литров водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 литра водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова через 6 месяцев.

Из картофеля

Картофельные крокеты 2

250 г. картофеля, 1 яйцо, 20 г. маргарина, 20 г. муки, 50 г. соды.

Приготовить картофельную массу, заправить яйцом,

растопленным маргарином. Сформировать крокеты в виде шариков, запанировать в муке, смочить в яйцах и вторично запанировать в муке. Жарить во фритюре при температуре 170 - 180 в течение 6 - 10 минут.

Картофельные чипсы

500 г. картофеля, 1000 г. жира для фритюра, соль, специи по вкусу.

Крупный картофель очистить и обровнять так, чтобы получился цилиндрический клубень, высотой 2 - 3 см. С клубня срезать длинную полосу, свернув ее в виде стружки. Стружки промыть и жарить во фритюре при температуре 170 - 180 в течение 5 - 8 минут. Готовые чипсы посыпать солью, перцем.

Палочки картофельные с сыром

1 кг картофеля, 1 столовая ложка натертого сыра, соль по вкусу.

Сырой очищенный картофель полностью залить холодной водой, на медленном огне довести воду до кипейия и варить, не допуская бурного кипения, 10 минут. Затем нарезать картофель в виде длинных палочек диаметром 4 мм, обсыпать их тертым сыром, высушить и посолить. Жарить во фритюрнице в течение 7 - 9 минут при температуре 190. Подать к пиву.

Пальчики картофельные

1 кг картофеля, 1 яйцо, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки, соль по вкусу.

Счищенный картофель отварить и протереть, добавить в него яйцо, крахмал и немного нарезанной петрушки, все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать валик толщиной 1 см, разрезать его на части длиной 10 см. Жарить во фритюрнице в течение 8 - 10 минут при температуре 180. При подаче полить растопленным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Пампушки картофельные

1,2 кг картофеля, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель охладить и очистить, пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, немного муки и вымешать до крутой консистенции. Подготовленную массу выложить на стол или деревянную доску, посыпанную мукой, и раскатать в слой толщиной 2 см. Тесто нарезать ромбами и жарить в течение 7 - 9 митут при температуре 190. Пампушки можно подать с маслом, сметаной или сметанным соусом

Пирожки картофельные с сарделькаами

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 2 - 3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка крахмала, 4 - 5сарделек, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

В картофельное пюре положить яйца, маргарин, всыпать муку, крахмал, соль и замесить тесто. Из картофельной массы сформовать шарики, затем размять их, чтобы получились лепешки. На каждую лепешку положить ломтик сардельки без оболочки, разрезанный в длину, завернуть в рулет, обвалять в молотых сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 5 - 7 минут при температуре 170. Подать горячими с томатным соусом и салатом из моркови и огурцов.

Разное от 09.04.99

Сморчки жаренные в масле

3 стакана грибов, 1000 г. подсолнечного масла, сок 1 лимона, перец, соль по вкусу.

Обработанные грибы отварить 7 - 10 минут, отжать и нарезать ломтиками. Опустить во фритюр на 5 минут, затем заправить солью, перцем, зеленью, сбрызнуть лимонным соком.

Свинина в кисло - сладком соусе

500 г постной свинины, 250 г пикулей, 2 дольки чеснока, 2 - 3 столовые ложки уксуса, 2 cтоловые ложки сахара, 2 - 3 столовые ложки суповой зелени, 1 чайная ложка крахмала, 3 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки перца, 4 столовые ложки воды, 2 столовые ложки растительного масла.

Мясо нарезать кусками. Из муки, воды, яиц, соли и перца замесить не слишком жидкое тесто. Куски мяса обмакнуть в тесто и быстро опустить во фритюрницу. Жарить 5 - 7 минут при температуре 180. Во фритюрницу не следует одновременно класть большое количество кусков мяса. После жарения дать им обсохнуть. Приготовить соус: взять 2 столовые ложки растительного масла, разогреть его в сковороде, добавить толченый чеснок, слегка обжарить и снять с огня. Затем добавить уксус, сахар, суповую зелень, разведенный крахмал, измельченные пикули, перец. Вскипятить соус и полить им куски мяса. Подать свинину с рисом или макаронными изделиями.

Котлета "Юбилейная"

600 г мягкой говядины, 5 долек чеснока, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 75 г панировочных сухарей, 750 г жареного картофеля, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезать на куски, отбить, посолить, поперчить, натереть чесноком, на середину положить немного сливочного масла. Котлете придать форму морковки, обмакнуть в смесь яиц, молока и муки, обвалять в сухарях и поместить во фритюрницу на 10 - 12 минут при температуре 180. Подать с жареным во фритюрнице картофелем, полив сливочным маслом и посыпав

зеленью.

Кутабы

400 г баранины, 2 луковицы, 2 стакана пшеничной муки, 60 г зерен граната, 2 столовые ложки нарубленной зелени, 1/2 чайной ложки корицы, перец и соль по вкусу.

Муку просеять, замешать тесто с добавлением соли и воды, раскатать его до толщины 1 мм и вырезать кружочки размером с пирожковую тарелку. Из мякоти баранины приготовить фарш, добавив лук и зерна граната. Фарш разложить на кружочки теста и завернуть их в форме полумесяца. Жарить во фритюрнице 4 - 6 минут при температуре 170.

Блюда из капусты

Суфле из цветной капусты

1 кг цветной капусты, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 3 яйца.

Очищенную цветную капусту залить холодной водой, закрыть крышкой, дать воде закипеть, снять крышку, чтобы ушел специфический запах, и продолжать варить капусту, не закрывая крышкой. Сваренную капусту откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, обсушить, протереть через дуршлаг, положить масло и разбавить молоком до нужной консистенции. Втереть желтки и перемешать со взбитыми белками. Выложить в формочку и запечь. Подавать как гарнир к жаренному мясу.

Брюссельская капуста с сухарями

500 г. брюссельской капусты, 4 столовые ложки масла, соль, перец, натертый мускатный орех, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 80 г. тертого сыра.

Капусту почистить, помыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, не разваривая. Разогреть половину масла, обмакнуть в него капусту и приправить солью, перцем и мускатным орехом. Положить капусту в форму и поставить в теплое место. Разогреть оставшееся масло и обжарить в нем панировочные сухари до хрустящего состояния. Смешать обжаренные сухари и сыр и посыпать смесью капусту. Подавать с картофелем в мундире или как гарнир к мясу.

Кольбари по - польски

1 кг. кольбари, 140 г. сливочного масла или маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, сок лимона, соль.

Кольбари очистить, промыть, опустить в кипящую подсоленную и сварить до готовности, затем вынуть из воды, нарезать кружочками или соломкой и подать к столу с сухарным соусом. Приготовление сухарного соуса: На горячей сковороде

растопить масло, всыпать в него толченые, просеянные через сито сухари, обжарить их до золотистого цвета, посолить, добавить мелко рубленные яйца, сок лимона, все перемешать. Соус подать в соуснице.

Капустный пудинг

400 г. белокочанной капусты, 150 г. зеленого лука, 150 г. моркови, 1 яйцо, 1 яичный белок, 200 мл. молока, 2 столовые ложки мелко рубленной зелени, 2 столовые ложки мелко нарубленного репчатого лука, соль, перец, масло для смазывания.

Капусту почистить. Снять свержу 4 больших красивых листа и отложить их. Остальную капусту нашинковать. Зеленый лук и морковь нарезать тонкими ломтиками. Овощи поочередно бланшировать в достаточном количестве кипящей подсоленной воды, затем выложить на дуршлаг и просушить. Яйцо и белок взболтать, добавить молоко, зелень и репчатый лук. Массу посолить и поперчить. Разогреть духовку до 220 градусов. Смазать жиром форму диаметром 15 см. У отложенных красивых листьев срезать толстые прожилки. Выложить дно формы листьями так, чтобы они свешивались через край. Положить овощи слоями в форму. Каждый слой заливать молочно яичной массой. Листья завернуть поверх начинки. Накрыть форму алюминиевой фольгой. Наполнить поддон горячей водой и поставить в него форму. Запекать пудинг в духовке примерно полтора часа. Если вода начнет сильно кипеть, уменьшить огонь до 180 градусов. Вынуть форму с пудингом из духовки, оставить на 15 минуть в форме. Подавать с картофелем.

Кислая капуста по - баварски

1 яблоко,1 большая морковь, 3 столовые ложки сливочного масла, 500 г. кислой капусты, 1 чайная ложка семян тмина (желательно), соль и перец по вкусу, 4 толстых ломтика жирной ветчины, 4 франкфуртские сосиски.

Очистить яблоко от кожуры и сердцевины и нарезать. Очистить и нарезать морковь. Растопить сливочное масло. Положить его в жаростойкую глиняную или стеклянную посуду, добавить кислую капусту, измельченное яблоко и морковь, семена тмина, соль и перец, тщательно перемешать. Сверху положить ломтики ветчины и накрыть посуду крышкой. Запекать в духовом шкафу при умеренно высокой температуре в течение 40 минут. Снять крышку, выложить сверху сосиски и поставить в духовку еще на 15 минут. Подавать сосиски в той же посуде, в которой Вы их готовили, или выложить на подогретое блюдо, положив сосиски и ломтики ветчины сверху на капусту

Рыба в тесте по - латышски

750 г рыбы, 2 стакана муки, 1 столовая ложка растительного

масла, 3 яичных белка, соль по вкусу. Для маринада: 1/2 стакана лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать небольшими кусками, сбрызнуть маринадом и оставить на 1 - 2 часа. Для приготовления маринада в растительное масло добавить лимонный сок, 3 яичных белка, соль по вкусу. Из воды, муки, растительного масла и соли приготовить тесто, ввести в него взбитые белки. Кусочки рыбы обмакнуть в тесто и жарить во фритюрнице в течение 4 - 6 минут при температуре 160.

Рыба по - индонезийски

200 г рыбы, 400 г рыбного филе, 1/2 стакана мяса очищенных крабов или раков, 1/2 стакана куриного бульона, 2 - 3 луковицы, 1 небольшой лимон, 3 столовые ложки сливок, 1 банан, 2 столовые ложки муки.

Рис отварить в подсоленной воде, половинку луковицы нарезать кубиками и обжарить до светлозолотистого цвета. Добавить немного куриного бульона. Рис облить холодной водой, дать воде стечь, смешать с соусом, посолить и разогреть. Рыбное филе разделить на десять частей, сбрызнуть соком лимона, отставить в сторону на полчаса, затем куски подготовленной рыбы посолить, обмакнуть в сливки и обвалять в муке. Жарить во фритюрнице в течение 4 - 6 минут при темпепературе 160. Рис украсить половинками жареных бананов и кольцами лука, а к рыбе подать кетчуп.

Судак фри, панированный в сухарях

500 г рыбы, 2 яйца, 4 столовые ложки муки, 1/2 лимона, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Рыбу нарезать в виде ромбов, запанировать в муке, смочить в яйце, снова запанировать в сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 6 - 7 минут при температуре 160. При подаче на стол на кусочки рыбы положить ломтики лимона. В качестве гарнира подать жареный картофель или жаренную зелень петрушки. Отдельно подать томатный или горчичный соус или майонез с корнишонами.

Карпы, жаренные во фритюре

10 небольших порционных карпов, 2 яйца для панировки, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, 2 лимона, соль и перец по вкусу. Для масла метрдотель: 200 г масла сливочного, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Карпов очистить от чешуи, выпотрошить через разрез на спинке, голову и хвост не отрезать, хорошо промыть, завернуть в полотенце и хорошо обсушить. Посыпать изнутри солью, перцем и мукой, обвалять в яйце и сухарях. Фритюр разогреть до

температуры 170 180, жарить в течение 7 - 10 минут, дать жиру стечь, положить на блюдо брюшком вниз, а в разрез на спинке положить масло "метрдотель" и продольный кусочек лимона. К жареным карпам подать нарезанные лимоны. Пригитовление масла "метрдотель": Сливочное масло растереть, прибавляя лимонный сок из 1/2 лимона. В растертую массу всыпать зелень петрушки и перец.

Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

1 кг рыбы, 150 г. масла, 100 г муки, 40 г сухих белых грибов, 1 1/4 стакана сливок 1 1/2 стакана рыбною бульона, 2 яйца, 1 1/2 стакана тертого черствого хлеба.

Рыбу нарезать одинаковыми ломтиками толщиной в палец, положить на глубокую сковороду в один ряд, подлить 1/2 стакана бульона, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести натуральные котлеты до готовности. Остудить. Густо смазать соусом и поставить п холодильник, чтобы соус хорошо застыл. Застывшие котлеты обвалять в тертом белом хлебе и быстро обжарить в кипящем фритюре (только дать зарумяниться). Подавать с зеленым горошком. Приготовление соуса: Грибы отварить в небольшом количестве воды до мягкости, мелко порубить и потушить в масле (1 чайная ложка). Растереть муку и масло, разбавить горячим рыбным бульоном, прибавить сливки и грибы. Варить, помешивая, до тех пор, пока соус по консистенции не станет похожим на картофельное пюре. Добавить по вкусу соль или лимонный сок.

Помидоры в шубе

3 крупных помидора, 200 гр.сыра (лучше твердого), 2 вареных яйца, перец, соль, майонез, зелень (петрушка, укроп), чеснок - 2 зубка

Порезать помидоры кружками, разложить половину на плоской тарелке, Посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным яйцом, сыром, тертым чесноком, полить майонезом, разровнять его ножом. Это первый слой. То же самое повторить еще раз, сверзу посыпать мелко порезанной зеленью.

Куриное рагу под слоеным тестом

Куриное филе -300-400 г Лук репчатый,перец сладкий и шампиньоны (можно все готовое мороженое, продается в магазинах), для любителей -чернослив (4-5 штук), любая зелень, сливки -1 маленький пакетик (любой жирности), слоеное тесто (два квадрата),соль и перец- по вкусу.

Куриное филе порезать на средние кусочки и обжарить в подсолнечном масле, посолив и слегка поперчив. Когда мясо пожарится, добавить лук, перец, грибы, чернослив (овощи всегда кладу на глаз, но желательно, чтобы они были в равной

пропорции с мясом). Дать всей смеси немного потушиться, добавить сливки и тушить на маленьком огне до готовности. Вся масса должна быть жидковатой (как бы в соусе из сливок), но не сухой. Раскатать два квадрата слоеного теста по форме запекания. Выложить готовую курино-овощную массу в форму без смазывания маслом, а сверху накрыть раскатанным тестом так, чтобы лепешка полностью закрыла смесь по краям. Верх смазать взбитым яйцом или сметаной. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах. Поставить в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 25-30, пока тесто не подрумяниться. Можно есть горячим и холодным. очень вкусно с соевым соусом.

Печенье из тыквы

Яйцо- 1 шт., Маргарин ? 50 гр., Мука ? 1 стакан, Тыква (печеная) ? 80гр.

Для того, чтобы испечь это загадочное печенье, нужно преодолеть в себе стереотип предназначения огородной тыквы. Она, как ни странно, годится не только для того, чтобы сварить опостылевшую кашу или запарить ее самым ординарным образом, но и... Надеемся, что для Вас не составит большого труда и капиталовложений расстаться с 1 (одним) куриным яйцом, и Вам не жаль будет растереть его в мелкую дисперсию с 1/2 (одной второй) стакана сахара. 50 грамм маргарина погоды Вам тоже не сделают, за что мы его и растопим на медленном, но верном огне. Раз уж мы угробили столько хороших продуктов, то и стакан муки мы туда же употребим за милую душу. Самое главное, все это дело хорошо размешивать. А теперь наплюем на все приличия, нравы и обычаи и приступим к самому интересному. В это, строго кондитерское изделие, мы загоним такое безобразие, как пареную (печеную) тыкву в количестве 80 гр. В страшно измельченном состоянии (если есть миксер или кухонный комбайн, то вообще не понятно, зачем Вы готовите это плебейское блюдо, а если у Вас есть только терка, то это для Вас). Осталось всего ничего: размешать всю эту гадость до консистенции густой сметаны и выложить ложкой понемножку на смазанный каким-нибудь, чудом оставшимся в Вашем доме, жиром, противень. Если Вы предварительно разогреете Вашу духовку до 150 градусов, то Вам останется засунуть в нее все это дело, подождать 10- 12 минут, вытащить противень и ... ну потерпите хотя бы пока остынет.

Салаты от 09.04.99

Салат с креветками и спаржей

На 8 порций: 400г мороженых отварных креветок, 500г консервированной спаржи, 200г морских моллюсков в рассоле, 5 стол. ложек сливок, 2 стол. ложки майонеза, 1чайн. ложка

сладкой паприки, 1-2 стол. ложки лимонного сока, соль, белый перец, сахар, 2чайн. ложки рубленого укропа, Приправить смесь паприкой, лимонным соком, добавить по вкусу соль, белый перец и сахар. ? Креветки, спаржу, моллюски и укроп смешать с заправкой. Поставить на 20 мин в прохладное место. ? Листья салата помыть, обсушить и разложить на блюде. На салатные листья выложить салат и украсить рубленым укропом.

Салат из тунца с помидорами

На 8 порции: 200 г риса, соль, 6ООг консервированного тунца, 2 помидора, 2 банана, 2 стол. ложки лимонного сока, 5 стол ложек уксуса, молотый черный перец, порошок сладкой паприки, 8 стол. ложек растительного масла, 1 cmол. ложка рубленой зелени ? Рис довести до кипения в 400 мл подсоленной воды и варить на сла-бом огне около 15 мин. Охладить, переложив на блюдо. ? Слить сок с тунца, разделить рыбу на кусочки. С помидоров снять кожуру, мякоть нарезать кубиками. ? Бананы нарезать небольшими ку-сочками. Сбрызнуть лимонным со-ком. Для соуса смешать уксус, соль, перец и порошок паприки. Взбивая, ввести в смесь растительное масло. ? Смешать заправку с охлажденным рисом, тунцом, помидорами и бана-нами. Поставить на 30 мин в холодильник. Украсить зеленью петрушки.

Салат из риса с сельдереем

На 8 порций: 400г длинно зернистого риса, соль, 2 кислых яблока, 2 стебля листового сельдерея, 250 мл нежирных сливок, молотый белый перец, сок 1 лимона ? Промытый рис кипятить в 800 мл подсоленной воды 3 мин. Затем варить на слабом огне под крышкой 30 мин. Остудить, высыпав на блюдо. ? Удалить из яблок семена, мякоть нарезать ломтиками. Листья сельдерея порубить, стебли нарезать кусочками толщиной 1 см. ? Сливки смешать с 1 чайн. ложкой соли, перцем и 2 стол. ложками лимонного сока. Залить этой заправкой рис. Смешать с ломтиками яблок и сельде-реем. Оставить на 30 мин настояться. ? Перед подачей на стол заправить небольшим количеством лимонного сока, посолить и поперчить. Посыпать зеленью сельдерея.

Салат из колбасы и сыра с редисом

На 4 порции: 400 г колбасы из индейки, 250 г сыра гауда, 200 г мелкого реп-чатого лука, 1 пучок редиса, 1 чайн. .ложка горчицы, молотый черный перец, соль, 3 стол. ложки уксуса, 1/2 чайн. ложки сахара, 4 стол. ложки растительного масла, листья салата для украшения, 3 стол. ложки колечек зеленого лука 1. Колбасу и сыр нарезать полосками или квадратиками либо маленькими формочками для печенья выдавить декоративные фигурки. 2. Очистить лук. Вымыть и почистить редис. Нарезать

лук кольцами, а редис - кружочками. Салатные листья вымыть и обсушить. 3. Взбить горчицу, перец, уксус, сахар и растительное масло. Смешать с колбасой, сыром, репчатым луком, редисом и дать 15-20 мин настояться. 4. 4 тарелки выложить салатными листьями. Разложить на них приготовленный салат и посы-пать зеленым луком. Очень вкусен этот салат с черным хлебом.

Спаржа, несколько рецептов

Спаржа под соусом

На 12 порций: 1 кг белой спаржи, 1/2 чайн. ложки сахара, 1 чайн. ложка сливочного масла, по 1 пучку петрушки и зеленого лука, 3 стебля огуречной травы, щавеля, укропа и лимонной мяты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 маринованный огурец, 1 стол. ложка каперсов, тертая цедра и сок 1 лимона, 200 а сметаны высокой жирности, 2 стол. ложки горчицы, 600 г копченой семги, 2 яйца, сваренных вкрутую, соль, молотый черный перец 1. Спаржу вымыть и хорошо почистить. 15 мин варить в подсоленной воде с добавлением сахара и сливочного масла. 2. Зелень вымыть, обсушить. Оборвать листочки и мелко порубить их. Луковицу и огурец на-резать кубиками. 3. Лимонную цедру и сок сме-шать со сметаной, горчицей и чесноком. Заправить солью и перцем. Добавить зелень, каперсы, нарезанные огурец и лук. 4. Яйца очистить и нарезать мелкими кубиками. Спаржу вынуть из отвара, подать с копченой семгой и посыпать измельченными яйцами. На гарнир подойдет отварной картофель, политый сливочным маслом.

Спаржевые оладьи с салом

На 4 порции: 4 яйца, 250 г муки, 250 мл молока, соль, no 500 г зеленой и белой спаржи, 1 щепотка сахара, 1 чайн. ложка сливочного масла, 100 г сала с прожилками мяса, 1 пучок листьев одуванчика, топленое масло 1. Замесить тесто, смешав яйца, муку, молоко и немного соли. Оставить на 30 мин. 2. Спаржу вымыть, почистить и нарезать кусочками длиной 3 см. 15 мин. варить в кипящей подсоленной воде с добавлением сахара и сливочного масла. 3. Нарезать сало небольшими кусочками и обжарить на сковороде с антипригарным покрытием без добавления жира. Листья одуванчика вымыть и обсушить. Спаржу откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. В тесто добавить измельченные листья одуванчика, кусочки спаржи и сала. На среднем огне в разогретом топленом масле испечь 4 блинчика. К блинчикам хорошо подать листовый салат.

Спаржа с филе форели

На 4 порции: 2 г кг белой спаржи, соль, сахар, 220 г сливочного масла, 4 куска филе форели, 1 стол. ложка оливкового масла, молотый черный перец, 2 пучка лука-резанца,

50 г молотого миндаля, сок половинки лимона, I стол. ложка колечек лука-резанца для украшения 1. Спаржу очистить и 15-20 мин проварить в подсоленной воде с добавлением щепот-ки сахара и 1 чайн. ложки сливочного масла. Нагреть духовку до 120 градусов. Рыбное филе обмазать растительным маслом. Посолить и поперчить. Выложить на смазанный жиром противень, накрыть фольгой. Запекать около 8 мин. 2. Лук-резанец пюрировать со сливочным маслом. Подрумянить миндаль без добавления жира, добавить 3 стол. ложки воды и довести до кипения. Взбивая, ввести луково-масляную смесь и заправить лимонным соком. 3. Разложить спаржу по тарелкам. Сверху осторожно выложить рыбу. Залить зеленым соусом и украсить луком-резанцем. Пожеланию посыпать миндальными листочками.

Спаржа в корзиночках из томатов

На 4 порции: 500 г белой спаржи, 2 пластины слоеного теста глубокой заморозки, соль, 1 желток, 100 г сыра эмменталь, острый соус,4 мясистых помидора, I ломтик черного хлеба, 3 стол. ложки раст. масла, 2 стол. ложка уксуса с травами, I стол. ложка рубленой зелени, 150 г салата рукола, 70 г ветчины, 1 стол ложка рубленой лимонной мелиссы 1. Спаржу очистить от пленки и порезать на кусочки. 10 мин проварить в слегка подсоленной воде на медленном огне. 2. Нагреть духовку до 220 градусов. Разморозить тесто и разрезать его на 8 полосок, свернув каждую кольцом. Обмазать яйцом и на 15 мин поставить запекаться в духовку. 3. Смешать сыр со спаржей, посолить и приправить острым соусом. Заполнить этой массой помидоры, предварительно удалив у них сердцевину. На 15 мин поставить в духовку. 4. Хлеб порезать кубиками и обжарить в растительном масле. Соединить оставшееся масло и уксус. Смешать с хлебом, зеленью и ветчиной. Помидоры расположить на кольцах из теста и посыпать мелиссой.

Рыбные блюда от 09.04.99

Сельдь со сметанным соусом

На 4 порции: 2 яблока, 1 цуккини, по 1/2 стручка красного и желтого сладкого перца, 1 луковица, 300 г филе слабосоленой сельди, молотый черный перец, сок 1 лимона, 100 г сыра, 1 пучок укропа, салатные листья, соль, 200 г сметаны, 1 красная луковица. 1. Яблоки, цуккини и перец очистить и нарезать кубиками. Половину яблока отложить, а другую перемешать с овощами. 2. Луковицу порубить. Филе сельди мелко нарезать. То и другое добавить к яблочно-овощной смеси, перемешать и слегка сбрызнуть лимонным соком. 3. Сыр нарезать кубиками. Укроп порубить. Смешать сметану с солью, молотым перцем и оставшимся лимонным соком. Добавить укроп, сыр, яблоки. 4.

Салатные листья вымыть. Красную луковицу нарезать кольцами. Сельдь подавать со сметанным соусом, украсив листьями салата и кольцами красного лука.

Зеленые фрикадельки

На 4 порции: 400 г слегка зачерствевшего белого хлеба, 400 мл молока, 250 г шпината, соль, 140 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, несколько листиков свежего шалфея, перец, мускатный орех. 3 яйца, 200 г тертого пармезана, 80-120 г муки 1. Хлеб нарежьте кубиками, положите в миску, залейте кипящим молоком и оставьте постоять 1 ч. 2. Вымойте шпинат и слегка отварите его в небольшом количестве соленой воды. Охладите, слейте воду и измельчите шпинат. Разогрейте на сковороде сливочное масло и подрумяньте на нем лук. Добавьте несколько нарезанных листиков шалфея, шпинат, яйца и 100 г сыра, приправьте. 3. В полученную массу добавьте муку, замесите тесто и поделите на 5 частей. Из каждой сделайте валик и разрежьте на кусочки. Сделайте шарики. 4. Соленую воду доведите до кипения, положите фрикадельки и варите 8-10 мин. Выньте и дайте воде стечь. Растопите масло, положите в него листики шалфея, оставьте на пару минут постоять, а затем полейте фрикадельки. Посыпьте сыром.

Курица с грибами и сельдереем

На 8 порций; 800 г куриного филе, 2 стол ложки топленого масла, соль, перец, 1 кг клубней сельдерея, 400 г шампиньонов, 200 г маринованных огурцов, 4 стол ложки майонеза, 1 стол ложка лимонного сока, 2 стол ложки хрена, сахар, острый соус, 100 г полевого салата ? Обжарить куски куриного филе в топленом масле по 2 мин с каждой стороны. Приправить специями, продолжая жарить. ? Сельдерей нарезать тонкой соломкой, грибы и огурцы ломтиками, мясо - кусочками. Для заправки смешать майонез, лимонный сок, хрен, сахар, соль и соус. ? Сельдерей, грибы и огурцы перемешать с приготовленной заправкой и оставить настояться на 20 мин. Полевой салат помыть. ? Филе и салат из грибов и сельдерея выложить на салатные листья. По желанию можно украсить укропом.

Рагу из курицы со спаржей

На 4 порции: 500 г свежего зеленого горошка, 400 г филе куриной грудки, 1кг спаржи, I стол. ложка сливочного масла, соль, сахар, 1 стол. ложка карри, 1 стол. ложка муки, 200 мг овощного бульона, 4 стол ложки сливок, 50 г молодых гороховых стручков, 2 стебля зеленого лука, 20 г каперсов с рассолом, белый перец, 4 пирожка 1. Удалить горошины из стручков. Филе порезать кубиками и посолить. Спаржу очистить и порезать на небольшие кусочки. Около 5 мин тушить в сливочном масле,

посолить и посыпать сахаром. 2. Во время тушения добавить мясо. На выделившемся соке подрумянить муку и карри. 3. Влить овощной бульон и сливки. Варить под крышкой 5 мин. Добавить горошек, очищенные молодые стручки и порезанный колечками зеленый лук. Тушить 5 мин. Заправить специями и каперсами. 4. Протомить в течение 5 мин. Полученной массой наполнить подогретые пирожки. На тарелку рядом с ними выложить ее остаток.

Птица, несколько рецептов

Утиная грудка в сырной корочке

На 4 порции: 2 куска филе утиной грудки (по 400 г), соль, свежемолотый белый перец, 3 ломтика хлеба для тостов, 200 г мягкого сыра с зеленью 1. Отделить кожицу от филе и на среднем огне обжарить ее на сковороде с антипригарным покрытием, пока не растопится жир. Кожицу вынуть из сковороды. 2. В разогретый жир выложить мясо и обжарить на сильном огне по 1 мин с каждой стороны. Посолить и поперчить. 3. Нагреть духовку до 200'. Срезать с хлеба корочку, мякоть размять и перемешать с сыром. Намазать ровным слоем поверх филе. 4. Утиную грудку выложить на застеленный бумагой для выпекания противень и в течение 10 мин слегка подрумянить. Выключить духовку и оставить в ней мясо еще на 5 мин. 5. Перед подачей на стол нарезать ломтиками. К мясу хорошо подойдет отварная морковь с грибами и жареным картофелем.

Филе индейки с петрушкой

На 8 порций: 1кг грудки индейки, 300 мл белого вина, 300 мл овощного отвара, 1 лимон, I чайн. ложка черного перца, саль, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 4 пучка укропа, 3 пучка петрушки, 100 г фисташек, 200 г тертого пармезана, 5 стол ложек апельсинового сока, 4 стол. ложки оливкового масла, 500 г маленьких помидоров, 2 стол ложки сливочного масла, тонкая лапша 1. Мясо вымойте и дайте воде стечь. Нарежьте лимон ломтиками . Смешайте белое вино и овощной отвар в кастрюле, добавьте 2 ломтика лимона, перец, рубленый чеснок и нарезанный ломтиками лук. Доведите до кипения, положите мясо индейки, отделенное от костей, и варите на среднем огне под крышкой 40 мин, время от времени помешивая. 2. Приготовьте соус. Зелень и фисташки нарежьте, а затем, смешав с пармезаном, измельчите, чтобы получилось пюре. Смешайте с апельсиновым соком, растительным маслом и 300 мл бульона. Добавьте соль, перец и 2 стол. ложки лимонного сока. 3. Выньте мясо из бульона, немного остудите и нарежьте ломтиками. 4. Помидоры очистите от шкурки и подогрейте в сковороде на масле. 5. Подавайте мясо с соусом, помидорами и лапшой.

Запеканка из картофеля 2

750 г картофеля, соль, 4 яйца вкрутую, 2 зубчика чеснока, ЗОО г рубленого мяса, перец, 1/2 стоя ложки порошка сладкой паприки, по 1 стручку красного и зеленого перца, жир для формы, 200 г. сливок, 2 яйца, 40 г. сливочного масла, 1 стол. Ложка панировочных сухарей, 20 г. тертого сыра. ? Отварить картофель в мундире в подсоленной воде. Очистить кожуру. Разогреть духовку до 200?. ? Почистить вареные яйца. Чеснок раздавить. Картофель и яйца нарезать ломтиками. Рубленое мясо приправить солью, перцем, порошком паприки и чесноком. Стручки перца нарезать соломкой. Перемешать с фаршем. ? В смазанную жиром форму слоями выложить картофель, мясо и яйца. Завершить слоем картофеля. Взболтать сырые яйца со сливками и вылить поверх запеканки. ? Разложить сверху небольшие кусочки сливочного масла. Посыпать панировочными сухарями и сыром. Запекать в духовке ок. 40 мин.

Запеканка в слоеном тесте

2 луковицы, 2 стол. ложки раст. масла, 400г мясного фарша, майоран, соль, перец, порошок мускатного ореха и сладкой паприки, кочан савойской капусты, 1чайн. ложка тертой лимонной цедры, ЗОО г слоеного теста, 3 стол. ложки муки, жир для формы, 1 желток. ? Лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Добавить фарш и все обжарить. Приправить майораном, солью, перцем, мускатным орехом и порошком паприки. ? У капусты отделить листья. Обдать их кипятком, нарезать полосками. Бланшировать 3 мин в подсоленной воде. Обдать холодной водой и перемешать с плавленым сыром, цедрой и фаршем. ? Разогреть духовку до 200?. Пластины теста разложить внахлест, раскатать. Вырезать два коржа. Одним выстелить форму. Из остатков сделать бортик. ? Выложить на тесто фарш. Сверху накрыть второй пластиной теста. Смазать взбитым желтком. Запекать в духовке около 40 мин.

Спагетти с песто

На 4 порции: 3 пучка свежего базилика (75 г), 3 зубчика чеснока, 50 г кедровых орехов, крупная йодированная соль, 100 мл оливкового масла, 50 г тертого пармезана, черный перец, 400 г спагетти, 1 стол ложка соли. 1. Вымойте базилик и отделите листочки от стеблей. Чеснок мелко нарежьте. 2. Базилик, чеснок, очищенные кедровые орешки, 1 чайн. ложку соли вместе с 50 мл оливкового масла тщательно измельчите в миксере. 3. Понемногу добавляйте в полученную массу пармезан и оставшееся масло. Посолите и поперчите. 4. Спагетти варите в большом количестве соленой воды в соответствии с указаниями на упаковке. 5. Выложите спагетти на дуршлаг. Дайте воде стечь и смешайте

спагетти с песто. Чтобы соус не был слишком густым, можно добавить в него пару ложек горячей воды, в которой варились спагетти. 6. Спагетти с песто обязательно подавайте на стол горячими. При желании посыпьте сверху измельченными кедровыми орехами

Окорок по-провансальски

1/2 чайн. ложки душистого перца, 1 чайн. ложка черного перца горошком, соль, 500мл красного вина, бараний окорок (около 2 кг), 2 зубчика чеснока, 5 мелких луковиц, 3 стол. ложки растительного масла, 2лавровых листа, 2 веточки розмарина, 1 стол. ложка, крахмала. 1. Душистый и черный перец тщательно растолочь и смешать со щепоткой соли и вином. Замариновать мясо, поставить на 3 ч в холодное место, периодически переворачивать. 2. Чеснок измельчить. Лук мелко нарезать. Разогреть духовку до 180 ?. Мясо промокнуть насухо. Маринад процедить через сито в отдельную посуду. 3. Мясо посыпать специями и обжарить в растительном масле. Добавить зелень, чеснок, лук. Влить 125мл маринада. 4. Запекать жаркое 65 мин, постепенно вливая 250 мл воды и 100 мл маринада. Заварить соус крахмалом. Украсить и подать с брокколи.

Говяжье филе с паштетом

800 г говяжьего филе, соль, молотый перец,150г гусиного паштета, 1-2стоп. ложки сливок, 25г. резаных шампиньонов, I50 г. ломтиков сала с прожилками мяса, 2 стол. ложки растительного масла, 4 больших помидора, 1 банка консервированной кукурузы (285г), 50 г мягкого сливочного масла,1 стол. ложка рубленой петрушки. 1. Натереть филе солью и перцем. Разрезать вдоль до середины. Паштет смешать со сливками и грибами. Наполнить этим филе. Разогреть духовку до 250?. 2. Срезать с сала шкурку. Разогреть в сковороде растительное масло. Обмотать мясо салом, обвязать нитками и обжарить. Запекать в духовке 15 мин. Вынуть и дать 15 мин постоять. 3. Для приготовления гарнира уменьшить температуру до 200?. У помидоров срезать крышечку, удалить семена и наполнить их зернами кукурузы. 4. Смешать сливочное масло с петрушкой, посолить. Выложить поверх помидоров. Запекать 15 мин. Нарезать мясо ломтиками и подать с картофельными розочками.

Жаркое из говядины с лисичками

1 кг. бескостной говядины, соль, молотый перец, 3 стол. ложки топленого масла, 250 г. мелких луковиц, 2 лавровых листа, 600 г. консервированных лисичек, 1 пучок зеленого лука, 150 г. жирной сметаны. 1. Разогреть духовку до 180?. Натереть мясо солью, перцем и обжарить в 2 стол. ложках топленого масла. Луковицы нарезать мелкими кубиками. 2. Лук с лавровым листом

выложить к мясу и влить 250 мл воды. Тушить под крышкой 2 ч. Слить рассол с лисичек. Зеленый лук нарезать колечками. 3. Лук и грибы потушить в оставшемся топленом масле. Приправить по вкусу солью и перцем. Достать мясо из духовки и поставить в тепло. 4. Вынуть лавровый лист. В оставшийся от жарки сок добавить сметану. Посолить, поперчить. Жаркое разрезать на порции. Выложить на блюдо вместе с грибами и соусом.

Жаркое из свиного окорока

2 кг соленого свиного окорока со шкурной, крупная соль, молотый черный перец, 20 палочек гвоздики, 2-3 стол. ложки крахмала, 2 стол. ложки жирной сметаны. 1. Разогреть духовку до 150?. Крест накрест надрезать шкурку окорока. Посыпать солью и перцем, начинить палочками гвоздики. 2. Окорок положить в хорошо смазанную жиром сковороду шкуркой вверх и запекать около 4-4,5 ч. 3. Вынуть готовое мясо из духовки, положить в тепло. Выделившийся при жарке сок довести до кипения. Добавить в него 250 мл воды и приправить по вкусу солью и перцем. 4. Заварить соус крахмалом, добавить сметану. Жаркое нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Подать к нему краснокачанную капусту.

Спаржа с жареной горбушей

На 4 порции: 1 кг белой спаржи, по 1/2 чайн. ложки сахара и горчицы, по 1 чайн. ложке сливочного масла и лимонного сока, 500 г свежей горбуши, 1 стол. ложка топленого масла, 1 луковица, 5 стол. ложек оливкового масла, 3 стол. ложки винного уксуса, соевый соус, 2 стол. ложки рубленой зелени, соль, перец 1. Спаржу почистить и 15 мин варить в кипящей подсоленной воде с добавлением сахара и сливочного масла. 2. Нарезать горбушу кубиками толщиной 2 см. На среднем огне обжарить кусочки рыбы в топленом масле до появления румяной корочки. Посолить и поперчить. 3. Луковицу нарезать кубиками. Оливковое масло взбить с уксусом, лимонным соком, соевым соусом, горчицей, солью и перцем. Добавить зелень и лук. 4. Спаржу вынуть из отвара и разложить по тарелкам вместе с кусочками горбуши. Полить соусом. На гарнир хорошо подать картофель.

Тефтели из баранины

На 5 порций: 1 черствая булочка, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 5 ст\л растительного масла, 500 г фарша из баранины, 1 яйцо, 3 ст\л рубленой петрушки, 2 ст\л рубленого базилика, по 1 ст\л рубленой лимонной мяты и кревеля, соль, свежемолотый перец. 1. Размочите булочку. Очистите чеснок и лук и нарежьте его мелкими кубиками. Тушите до прозрачного состояния в 1 ст \л растительного масла, а затем выньте из сковороды. 2. Выньте

булочку из воды и отожмите. Смешайте ее с фаршем из баранины, луком, чесноком, яйцом, рубленым базиликом и петрушкой, солью, перцем до получения однородной массы. 3. Смочите руки водой и сделайте из полученной массы около 20 маленьких шариков. 4. Оставшееся растительное масло сильно разогрейте в сковороде. Обжарьте в нем тефтели около 10 мин, пока не образуется хрустящая коричневая корочка.

Форель со сливками

На 4 порции: 4 свежие форели (по 300 г каждая), саль, белый перец, I головка кресс-салата, 1 большой пучок петрушки, несколько листиков мелиссы, 375 г сливок, 1 лавровый лист 1. Подготовленную к приготовлению форель с внутренней и внешней сторон тщательно вымойте под проточной водой, дав ей затем стечь. Натрите с обеих сторон солью и свежемолотым перцем. Положите рыбу на дно огнеупорной формы. 2. Салат вымойте, отрежьте несъедобные части и нарежьте, петрушку вымойте, отщипните листики и мелко нарежьте. Мелиссу вымойте и нарежьте тонкими полосками. Смешайте зелень со сливками. 3. Залейте сливками форель, положите лавровый лист. Запекайте в духовке 20-25 мин при темпера-туре 180?, поливая сливками с зеленью. 4. Готовую форель выньте и положите на заранее подогретую тарелку. Сливки слейте в кастрюлю, выньте лавровый лист и поставьте увариваться. Рыбу и соус подайте на стол отдельно.

Средневековый пирог с дичью

Для приготовления теста нужно иметь: три яйца; 600 г сметаны; 200 г маргарина; столовую ложку сахара; чайную ложку соли; 1/4 чайной ложки соды, погашенной соком лимона; 1 кг муки. Для начинки приготовить: 500 г дичи (можно заменить белым мясом кур, индейки, утки); 5 луковиц средней величины; перец черный молотый, соль, карри, базилик, тмин, свежую зелень - по вкусу. Взбить яйца со сметаной, маргарином, солью, сахаром, содой (погасить лимоном). Добавить муку. Замесить тесто и поставить в холодное место на два часа. Затем раскатать тесто для основания пирога толщиной 1,5 см. Смазать маргарином противень или тефлоновую форму, выложить тесто, разложить начинку, накрыть сверху тонко раскатанным тестом, защипать края. В центре пирога сделать отверстие для выхода пара и подливания бульона во время готовки. Смазать взбитым яйцом и выпекать в течение 30-40 мин. в горячей духовке при температуре 180-200? С. Остудить за два часа до обеда. Для приготовления начинки изрубить дичь с мелко нарезанным луком. Добавить специи. Если мясо постное, добавить в начинку немного сливочного масла.

Урама (Фигурный хворост)

На 4 порции: Мука пшеничная - 630 г, сахар - 2 ст. ложки, яйца 6 шт., молоко - 1,5 вт, ложки, дрожжи - 1 ч ложка, масло топленое - 600 г Яйца, молоко, сахар хорошо размешать, добавить соль, дрожжи, муку. Замесить крутое тесто, выдержать его 30 минут в прохладном месте, затем раскатать слой толщиной до 1,5 см, нарезать полоски шириной до 1,5 см, свернуть их спиралью и обжаривать в разогретом топленом масле.

Чек-Чек (Мучное сладкое блюдо)

На 4 порции: Мука пшеничная - 450 г., яйца - 6 шт., соль по вкусу, масло топленое - 10 ст. ложек Для сиропа: сахар - 1,5 стакана, мед - 3 ст. ложки, вода - 1/4 стакана Из взбитых яиц, муки и соли замесить некрутое тесто, раскатать его жгутиками толщиной до 0,5 см и нарезать кусочками а форме фасоли. Обжарить чек-чек в большом количестве разогретого жира. Сахар растворить в воде, добавить мед, прокипятить. Сироп считается готовым, если капля его на гладкой поверхности не растекается. После охлаждения придать чек-чеку форму горки, сверху залить сиропом.

Кулич бабушкин

0,5л молока, 2ст. сахара, 9ст. муки, 6 яиц, 300г маргарина, 150г изюма, ванилин Все компоненты для теста брать в теплом виде. 1 бутылку молока вылить в большую миску, где будет тесто, 30г дрожжей, 1/2 стакана сахара - слегка подогреть и размешать 3 стакана муки, поставить в теплое место на 1,5-2 часа (чтобы увеличилось в объеме вдвое). 6 желтков растереть с 1,5 ст. сахара добела, добавить ванилин и в тесто. 300 г маргарина растопить и добавить половину его в тесто. Белки взбить и тоже в тесто. Добавить еще около 6 ст. муки и месить: на доску насыпать муки, положить тесто. Руки очистить, вымыть, смазать оставшимся маргарином и месить. Снова очистить руки, смазать и месить пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в миску и снова поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Изюм помыть, залить кипятком. Потом вытереть полотенцем, обвалять в муке и вмесить его в тесто. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. пусть еще немного постоит. Выпекать в духовке (не выше 150 град.) 1,5 часа. Если сверху будет подгорать, то положить влажную бумагу.

Торт из спаржи

На 4 порции: 4 яйца, 200 г муки, I60 г сливочного масла, 750 г белой спаржи, 250 г зеленой спаржи, соль, 1 чайн. ложка сахара, 1 красный стручок паприки, 250 г сливок, 4 стол. ложки колечек лука-резанца, молотый черный перец 1. Одно яйцо разделить на белок и желток. Замесить тесто из желтка, муки и 150 г

сливочного масла. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин. 2. Спаржу очистить и порезать наискось на кусочки. Белую спаржу варить в подсоленной воде с добавление сахара 5 мин. Добавить зеленую спаржу и варить еще 3 мин. Паприку порезать кубиками. 3. Нагреть духовку до 175 градусов. Смазанную жиром форму для торта выложить тестом, подняв бортик. Поверх теста аккуратно разложить овощи. 4. Взболтать оставшиеся яйца, белок, сливки и лук-резанец. Посолить и поперчить. Залить смесью овощи и поставить на 40 мин запекаться в духовку. Посыпать порезанным луком.

Изюмный напиток

На 3л воды: 800г изюма, цедра и сок половины лимона. Промытый изюм залейте водой, добавьте лимонную цедру и при слабом кипении варите 20-25 минут. Отвар процедите, отожмите изюм. В конце варки влейте в напиток лимонный сок.

Зефир яблочный

600г яблок, 300г сахара, 150г яичных белков, 10г сока лимона, 10г желатина. Яблоки испечь и протереть. Добавить в яблочное пюре сахар и варить до загустения при непрерывном помешивании. Взбить охлажденные белки и соединить спюре. В смесь ввести растворенный желатин, лимонный сок, все тщательно перемешать, разложить в порционную посуду и охладить.

Клубника "под снегом"

1кг клубники, 2 белка, сахар по вкусу. Вымойте клубнику, хорошо отцедите от воды. Отложите немного ягод для украшения. Остальные разрежьте на половинки и разложите по десертным тарелкам. Белки взбейте с сахаром в пену. Разложите по тарелкам, на ягоды. Украсьте целыми клубничками, посыпьте сахарной пудрой.

торт "Свежесть"

Продукты : 8 крупных или 10 средних яиц, 2 ст. сахара, 2 ст. муки, 0.5 ст. повидла или варенья красного цвета. Для пропитки: 1 ст. воды, 0.5 ст. сахара, сок 1 лимона, сок одного апельсина.

Для желе: 2 ст. л. желатина, 1 лимон, 1 апельсин, 2 ст. жидкости (в 1.5 стакана воды добавить сок лимона и апельси-на) Украшение: 1 лимон, 1 апельсин или 2 мандарина, яблоко, вишни, мармелад или клюква. Испечь 2 круглых биск-вита, для чего сбить 4-5 белков и постепенно добавляя ? ст. сахара, мелкого, сбивать до растворения сахара, затем по одному взбивать желтки, постепенно добавить ст. муки (лучше сделать смесь: 1 ст. манки, 1 ст. л. мелко просеянных сухарей, остальное - мука) Тесто до густоты сметаны. Все повторить для 2 бисквита. Дно формы застелить пергамен-том или калькой, обильно

смазать жиром, поставить в горячую духовку. Печь при Т=180 град. 20 мин. Первый биск-вит перевернуть , остудить и пропитать, смазать вареньем или повидлом, накрыть 2-м и тоже пропитать. Украсить фруктами, залить желе, бока обсыпать крошкой.

торт "Снежная гора"

Крем: 6 творожных сырков, 200 гр. масла, 1 ст. сахара, все взбить.

Печенье (500 гр. целых), обмакнуть в молоко и разложить прямоугольником: 5 шт. в длину и 3 в ширину, сверху слой крема, потом печенье, и т.д. Последний слой печенья: всего 5 шт. положить в середину и сверху крем. Все это закла-дывается на полиэтилене, когда все разложено, нужно боковые поднять и соединить вверху (типа шалашика). Поло-жить в холодильник, потом сделать глазурь из 1 шоколада, остудить и залить.

торт "Адмиральский"

300 гр. маргарина, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 3 ст. муки. Замесить тесто и разделить на 3 коржа, испечь. Остывшие коржи промазать кремом. Крем: 300 гр. джема или повидла и 200 гр. сметаны хорошо взбить.

торт "Австрийский"

1 яйцо + 2 ст. л. сахара + 3 ст. л. масла + 1 ч. л. соды (гашеной) + 2 ст. л. меда Все перемешать, поставить в кастрюлю с кипящей водой и смешать до однородной массы. Снять с бани и добавить 1.5 ст. муки и вылепить 8 шариков Катать теплыми, пр и раскатывании посыпать мукой. Крем: 200 гр. масла + 200 гр. сгущенки

торт "Настя"

3 яйца взбить миксером с 1 ст. сахара до образования пышной массы, влить 1 ст. сметаны, 1 ч. л. гашеной соды, 1.5 ст. муки, все перемешать до однородной массы. В тесто для аромата добавить ванилин или мелко накрошенной корки апельсина. Разогреть несильно духовку вместе со сковородой, сковороду вынуть, смазать маслом и посыпать мукой, вылить тесто, поставить в духовку на 40 мин., пока не станет коричневого цвета. Крем: 100-150 гр. масла взбить миксером с 1/3 банки сгущен. молока, чернослив залить на 1 час горячей водой, затем выдавить косточки и мелко нарезать. Грецкие орехи прокалить на сковороде немного. Когда корж будет готов, дать ему остыть, затем разрезать на 2 коржа, нижний смазать обильно кремом, посыпать орехами и черносливом, сверху опять смазать кремом и накрыть верхним коржом, который смазать глазурью. Глазурь: 3 ст. л. молока + 1 ст. л. какао + 0.5 ст. сахара поставить на медленный огонь и помешивать 30 мин., добавить 1 ст. л. масла и

помешивать. Немного остудить, равномерно обмазать корж, дать остыть в холодильнике на ночь, отта-ять.

торт "Маковый - 2"

200 гр. мака, 8 яиц, 250 гр. сахар. пудры, 50 гр. тертой булки, 50-250 гр. молотого ореха, 1-3 ст. л. меда. Мак прополо-скать, вымыть и очистить от загрязненный, залить кипятком, чтобы вода покрыла мак на 2 см., варить около 30 мин. на слабом огне, помешивая. Выпаренный, остуженный мак дважды пропустить через мясорубку, попробовать, не ощущаются ли под языком зерна. Затем тереть мак деревянным пестик ом в макитре, добавляя растопленный мед, молотые сухари и меленые орехи. Вымыть яйца, разбить, вылить в миску, стоящую над паром и всыпать сахар. Взби-вать ручной метелкой или миксером, регулируя огонь так, чтобы масса не твердела на стенках миски, а получилась пушистая, густая масса. Когда масса готова, берем из нее 1 чашку на крем, к остальной массе добавляем мак, тща-тельно, но осторожно, мешая, можно добавить ванилин. Форму на торт смазываем маслом, обсыпаем сухарями и пе-рекладываем в нее маковую массу. Печь сначала 5 мин. при Т=230 град. потом уменьшая до 180 - 200 град. и печь еще 35 мин. Проверить тонкой щепочкой. Остывший торт разрезаем и смазываем кисловатым вареньем, а потом кремом. Крем: Кружка гоголь-моголь, 1 литр кофе, 250 гр. масла, рюмка водки.

торт "Апельсиновый"

Тесто: 8 яиц, 8 ст. л. молотых, не очищенных от кожуры ядер миндаля, 1 апельсин, 1 ст. л. тертых сухарей, 8 ст. л. са-хара. Крем: 4 желтка, 5 ст. л. сахара, 5 ст. л. молока, 1 апельсин, 180 гр. ванилина 175 гр. сметаны. Украшение: 1-2 апельсина. Желтки 8 яиц с 8 ст. л. сахара растереть миксером или вручную (20 мин). Добавить цедру и сок 1 апельсина. Массу выложить в две одинаковые формы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Крем: Желтки, сахар, молоко, сок 1 апельсины и ванилин варить на пару, пока не загустеет. Снять с огня и положить кусочек масла, не переставая мешать. Крем выложить на один корж и на крыть другим . Сверху торт опять смазать кремом. Загарнировать сметаной, взбитой с сахаром и дольками апельсина.

торт "Цыган"

2 яйца + 1.5 ст. сахара, 100гр. масла (растопить), 1 ст. кефира, 0.5 ст. черемухи крученой, 0.5 ст. манки , 1 ст. муки , 1 ч. л. соды, немного лимонной кислоты. Разделить на несколько коржей и выпекать.

торт "Буторинский"

Состав: 9 яиц (опыт 6), 0.5 кг. масла, 4 ст. сахара, 500гр. ореха, 75гр. коньяка или водки, ¤ пачки какао-порошка, ¤-1 пачки

ванилина. Технология: взбить белки с 3-мя ст. сахара. Безе разложить в форме шариков на противень и сушить в электроплите 1-1,5 часа. Крем: Взбить масло с 1 ст. сахара, добавить 9 желтков, добавить тертый орех, ванилин, какао и водку. Шарики обмак-нуть в крем и плотно уложить.

торт "Каринка"

2 яйца, 2 ст. сахара, 2 ст. л. меда, 100 гр. масла мягкого, 2 ч. л. соды в уксусе, ванилин, 5 ст. муки (тесто д.б. мягким). Тесто разрезать на 11 частей (1 корж для посыпки). Раскатать тонкие коржи, противень посыпать мукой и выпекать коржи. Крем: 1 банка сгущен. молока, 250 гр. масла.

торт "Идеал"

Тесто делается на паровой бане.

50 гр. масла, 1 ст. сахара, 3 слегка взбитых яйца, все размешать, добавить 1 ст. л. меда, затем в эту разогретую массу - соль и соду. Держите массу на паровой бане, постоянно мешая, около 10 мин. Потом всыпьте 2 ст. муки и перемеши-вая держите еще 5 мин., чтобы масса хорошо прогрелась. Выложите тесто на стол и пока оно не остыло подмесите мукой. Разделите тесто на 6 равных частей и раскатайте в не очень тонкие коржи, придавая квадратную форму. Выпекайте при Т=150 град. Крем: разотрите добела 300-400 гр. масла, введите банку сгущенки. Сверху обсыпьте торт крошкой. Поставьте на несколько часов для пропитки, только не в холодильник.

торт "Королевский"

300 гр. маргарина, 2 ст. сахара, 5 желтков, 1 ст. сметаны, 1 ч. л. соды, щепотку соли.

1) Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, соду, соль и еще взбивать. 2) Маргарин порубить с мукой и смешать с 1 массой, добавлять муки, замешивать тесто. Разделить на 3 части, в одну часть добавить какао порошок взбитый с небольшим количеством молока, воды (молока совсем мало). Форму смазать маргарином и тесто размять по форме.

торт "Пай"

Муку и масло положите в миску, порубите ножом, чтобы получилось, как крупа, влейте сметану, смешанную с солью и быстро замесите тесто. Разложите его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальца-ми. Поставьте противень с тестом в хорошо нагретую духовку и слегка подрумяньте. Затем смазать яблочной начин-кой, а сверху залейте ровным слоем смеси для бисквита. Снова поставьте в печь, убавив огонь. Когда бисквит зарумя-нится и пропечется, выньте торт и обсыпьте сахарной пудрой. Тесто: 200 гр. масла, 200 гр. сметаны, 3 ст. муки, 1 ч. л. соли. Для бисквита: 4 яйца, 1

ст. сахара, 1 ст. муки. Начинка: 1 ст. яблочного конфитюра или пюре. Для обсыпки: ¤ ст. сахар. пудры.

торт "Из чернослива"

200-250 гр. муки, 100 гр. сахара, 100 гр. толченых орехов, 2 яйца, 0.5 ч. л. соды, гашеной лимонным соком, 100 гр. меда жидкого, сок 1 лимона.

Яйца растереть с сахаром, соду перемешать с лимонным соком, прибавить мед, замесить тесто, как на оладьи. Сково-роду обильно смазать жиром, тесто разделить на 4 части и мокрой рукой выложить на сковороду и поставить в печь. Крем: 500 гр. чернослива, 1 ст. грецких орехов, 200 гр. масла, (можно 1 ст. сметаны) 1 ст. сахара. 1 ст. сметаны и 0.5 ст. сахара сбить, растолочь 1 ст. орехов, 0.5 кг. чернослива замачивать минимум 5 час. Затем пропустить через мясо-рубку. В чернослив и орехи добавить сбитую сметану, все перемешать и смазать коржи.

торт "Елена"

180 гр. муки, 120 гр. масла, 1 желток, 100 гр. сахара, 1 ст. л. рома, 2-3 ст. л. сметаны. Замесить тесто, выпечь 5 коржей, смазать кремом и заглазировать шоколадом Перед употреблением должен постоять 2 суток. Крем: 150 гр. очищенных орехов дважды пропустить через мясорубку, залить 50 гр. горячего молока, 120 гр. масла, 150 гр. сахара, ванилин.

торт "Кремлевский"

Коржи: 200 гр. сметаны, 200 гр. маргарина натереть на терке, 2 ст. муки, Разделить на 6 частей и на 2 часа в холод. Крем: 1. белковый: белки 5 яиц взбить без сахара, добавить ? ст. сахара и снова взбить. 2. желтковый: желтки 5 яиц растереть с ? ст. сахара, потом добавить 100 гр. мягкого масла и хорошо растереть. 3. лимонный: 1 лимон потереть на мелкой терке с кожурой, добавить ¤ ст. сахара. Коржи катаются почти прозрачные, пекутся до рыжего цвета. Кремом намазать: 1- желтковый, 2- белковый, 3-желтковый, 4-белковый, 5- желтковый, 6- лимонный, 7- белковый (верхний).

торт "Чак-чак"

6 яиц, 300 гр. меда. 1 ст. сахара, мука, 0.5 кг. ореха, жир.

Тесто как на пельмени, нарезается, варится в жире. Заливаются сахаром с медом, добавить орехи и придать массе любую форму.

торт "Лида"

Тесто: 4 яйца взбить с 1 ст. сахара до пены + 1 ст. муки, 0.5 ч. л. гашеной соды. Перемешать, тесто должно быть жид-кое. Выпечь 3 коржа. Крем: 1 ст. сметаны, 0.5 ст. сахара, немного ореха.

торт "Водолаз"

3 ст. муки, 300 гр. маргарина рубить, затем взбить 3 яйца и 75 гр. свежих дрожжей, сделать колобок. опустить в воду, как всплывет - обсушить полотенцем. Вкатать 1 ст . сахара. Испечь 3 коржа, как остынут смазать кремом. Крем: 0.6 кг сметаны, 2 ст. сахара взбить.

торт "Индиана"

6 яиц, 150 гр. сахара, 100 гр. муки, ваниль, масло для смазки формы, 250 гр. взбитых сливок, шоколадная глазурь. Печь на среднем огне. Когда остынет - горизонтально разрезать пополам, в обеих половинках сделать по глубокой выемке, наполнить взбитыми сливками и сложить вместе. Покрыть шоколадной глазурью.

торт "Поль Робсон"

2 яйца, ? ст. сахара, 1 ст. засахаренного меда, ¤ ч. л. соды гашеной, 3 ст. муки. Яйца + сахар растереть + мед, мука, сода. Замесить тесто, выдержать на холоде 12-24 часа. Разделить на 4 коржа, выпекать до золотистого оттенка. Готовые коржи переслоить кремом. Крем: 400 гр. сметаны, 150 гр. сахара, орехи. Торт выдержать на холоде.

торт "Из Геркулеса"

Растереть 2 яйца с 100 гр. маргарина, 1 ст. сахара, ванилином, щепоткой соли

2-мя ст. подсушенного в духовке" геркулеса". Выложить массу на сковороду, покрытую промасленной бумагой, выпекать при Т = 200 град. Подавать со сливками или молоком.

торт "Первоклашка"

100 гр. маргарина, 1 б. сгущенки, 1 ст. муки, 2 яйца, ¤ ч. л. соды, 1ч. л. уксуса. Замесить тесто, выпекать тонкими кор-жами, готовые коржи пропитать кремом. Крем: 0.5 ст. сахара + 0.5 ст. сметаны - взбить. Смазать верхний корж глазурью. Глазурь готовят на огне чтобы масса не кипела: 50 гр. маргарина, 0.5 ст. л. муки, 5 ст. л. сахара (сахар чтобы разошел-ся), 2 ст. л. молока (можно сметаны), 1 ст. л. какао.

торт "Палочный"

94. "Палочный" 3-4 яйца, 1 ст. молока, 1 ч. л. соды. Тесто делать крутое, раскатать толще, чем на лапшу и резать как спички. Варить палочки в жиру. Заливать : 1 ст. меда + 1 ст. сахара - кипятить 3-4 мин. Хорошо перемешать , завернуть в кальку и придать форму.

торт "Мечта"

100-150 гр. масла, ? ст. сахара, 2-3 яйца (желтки), все растереть и прибавить 1 или 2 ст. л. сметаны, ¤ ч. л. соды гашеной, 1.5 ст. муки. Все замесить и разделить на 3-5 колобочков, испечь сочни. Взять холодную сковороду, смазать мас-лом и на

ней размять колобок в виде коржика и поставить в жаркую духовку. Так и остальные. Чтобы коржи не поло-мались, сковороду опрокидывать на доску или стол. 2-3 белка взбить с ¤ или ? ст. сахара, 2 ст. л. сиропа или варенья все взбить и промазать торт.

торт "Чебурашка"

Растереть 2 желтка, 1 ст. сахара, 100 гр. масла. Добавить 3 ст. муки, соду на кончике ножа. Смазать маслом разогретую глубокую сковороду или форму, ровно выложить, на нее половину получившейся смеси, сверху осторожно положить варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки, затем выложить остальную смесь, разровнять и поставить в духовку. Оставшиеся два белка сбить в пену, добавляя постепенно 3-5 ч. л. сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положите на него сбитые белки решеткой, звездами или шариками так, чтобы было красиво и снова поставте в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и чуть подрумянились.

торт "Рыжик"

2 яйца, 1 ст. сахара растереть, 2 ст. л. меда, 2 ч. л. соды погасить уксусом, 100 гр. маргарина натереть. Все смешать и подогреть на плите. Затем добавить 3 ст. муки, замесить тесто, разделить на 7-8 частей.

Крем: 1) 3 желтка + 1 ст. сахара взбить, добавить 1 ст. муки, 1 ст. л. молока. Все смешать и нагревать, до кипения не доводить. Остудить и взбить 200 гр. масла. 2) 3 белка + 1 ст. сахара взбить, Смешать 1) и 2) и промазать коржи

Картофельные галетки

0.5 кг отварного в "мундире" картофеля очистить, размять в пюре. Добавить 1 ст.л. растопл. слив. масла, 1 яйцо, 2 ст.л. муки, соль, перец и немного накрошенной брынзы. Перемешать и из этой массы сформировать небольшие штучки. Опустить в кипящую воду, когда всплывут, вынуть, дать стечь, сложить на противень, посыпать тертым сыром, растопл. маслом и поставить в духовку для подрумянивания.

Луковая запеканка

Пачка дрожжей (50г) замачиваем в молоке с сахаром даем разойтись. Мука (200 гр), дрожжи, 2 яйца замешиваем тесто. На смазанный противень (я смазывала салом) выкладываем, вернее выливаем оно получается жидким тесто. Сверху выкладываем нарезанный кольцами лук, перец болгарский, остаток картофельного пюре и мелко нарезанное сало. Заливаем взбитым яйцом с майонезом и ставим в духовку, у меня на 250 гр. Где-то на 25-30 мин. И все. К столу подаем с томатным соусом и чесноком.

Осьминожки

0.5 мясного фарша перемешать с 1 мелко нарезанной луковицей, 1 ст. ложкой сливочного масла (или любого импортного, якобы масла, маргарина). Берем немножко, кладем на ладошку и делаем лепешку. На эту лепешку укладываем 15-16 штук спагетти, разломанных пополам (~15 см. длиной) так, чтобы концы вылезали за пределы лепешки. Закручиваем. Таким образом получается фаршевый шарик, из которого с двух сторон торчат макаронины. В кастрюлю положить 2 ст. ложки масла и 2-3 - томатной пасты. Выкладываем туда осминожков и заливаем их водой так, чтобы она покрыла продукты полностью. Тушим минут 10. Затем добавляем нарезанные 3-4 перца и столько же помидоров. Еще минут 10-15 тушим. Добавляем нарубленную зелень и через 5 минут выключаем.

Пастушья запеканка

Для начинки : 450 г. мясного фарша (желательно говяжьего, но можно и куриного) 1 очень большую луковицу 2 морковки среднего размера 50 г. свежих грибов 2 зубчика чеснока соль, перец - по вкусу Основое : 700 г. картофеля 50-80 г. сыра 1-2 яйца 300 мг. бульона (куриного или говяжьего, можно - от Galina Blanca Chicken) 25-30 г. муки (для придания густоты а ля сметана) соль, перец - по вкусу Способ приготовления: Начинка: Лук и морковь нарезаются мелко, грибы - покрупнее. Лук обжаривают в масле, пока не подрумянится. Добавляют морковь , грибы. Все это обжаривают и превращают в однородную массу. В фарш добавляют чеснок, затем - на сковородку. Жарить, перемешивая, до готовности. В конце - добавить лавровый лист. Тесто: Яйца взбивают , добавляют бульон , соль/перец, перемешивают, затем - муку , мешают до однородной массы. Основное: Картошку, нарезанную тонкими кружочками, заливают тестом. На хорошо прогретую сковородку , смазанную подсолнечным маслом, выкладывают половину картошки, сверху фарш, затем остальную картошку. Сверху обильно посыпают сыром, чтобы не осталось открытой картошки. Ставят в хорошо разогретую духовку на 40 - 60 мин. на средний огонь. P. S. Чтобы сыр сильно не сгорел, его лучше посыпать минут через 20. Подают в горячем виде в качестве второго блюда.

Лазаньи

Лазанья с овощами. 4 порции по 840 ккал. 250 г. репч. лука, 1 зубчик чеснока, 2 моркови, 150 г. зел. лука, 250 г. шампиньонов, 3 ст.л. растит. масла, 2 ст.л. муки, 400 г. очищенных помидоров, 2 ст.л. томат-пасты, 280 г. зел. горошка, 160 г. кукурузы, 3\8 л. бульона, соусом. Соль, перец, мускат, 30 г. слив. масла, 200 г. плавл. сыра, 200 г. сливок, 250 г. макаронного теста.

Приготовление: 2 ч. Потушить в раст. масле: чеснок, репч. и зел. лук, морковь. Добавить 1 ст.л. муки, помидоры, томат-пасту, 1\8 л. бульона, горошек, кукурузу и специи. Соус: обжарить 1 ст.л. муки в слив. масле, развести 1\4 л. бульона, ввести сыр, сливки. В форму для выпекания положить тесто, на него - тушеные овощи, залить сырным Выпекать в духовке при t=200 С ок. 45 миЛазаньи по-итальянски 300 гр. мякоти молодого барашка или телятины 200 гр. сырокопченой ветчины 1 морковка, 1 луковица, корень сельдерея 200 гр. сливочного масла, 1/4 л. сливок 1 стакан белового вина, немного муки 4 яйца, тертый пармезан соль и перец, мускатный орех Проверните через мясорубку мясо вместе с ветчиной, морковью, луком и сельдереем. Обжарьте полученную массу в 200 гр. сливочного масла, сливках и вине. Добавьте в соус муки, яйца и пригоршню натертого пармезана. Посолите, поперчите, добавьте мускатного ореха. Отварите лазаньи в подсоленной воде. Смажьте маслом противень. Выкладывайте, чередуя, слой лазаний и слой соуса. последним должен быть слой лазаний. Смажьте верхний слой сливочным маслом и посыпьте тертым пармезаном. Поместите в духовку минут на 20. Лазаньи с морковью на 1 человека (100 гр. лазаньет или лазаний) 80 гр. свежей моркови, розмарин, 20 гр. сырокопченой грудинки, 20 гр. сливочного масла, оливковое масло, тертый пармезан, соль Очистите морковь, залейте холодной водой и варите в течение 30 минут. Тем временем листики розмарина тщательно измельчите. Тонкими полосками нарежьте грудинку. Отваренную морковь нарежьте кубиками. В 20 гр. сливочного масла обжарьте розмарин и грудинку, затем добавьте морковь и ложку оливкового масла. Перемешайте и убавьте огонь до минимума. Отварите лазаньи, выложите приготовленный соус и посыпьте тертым пармезаном.

Мясо по-бургундски

Килограмм говяжьей вырезки, 2 столовых ложки сливочного масла, 100 г. шпика, 8 небольших луковиц, 150 г. шампиньонов, 1 рюмка коньяка, бутылка красного вина (1/2 л.), 3-4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 ст.ложка муки, соль, перец. Мясо разделать на порционные куски, которые обжарить в достаточном количестве жира. Снять мясо со сковороды, а вместо него положить в сковороду нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, толченый чеснок, мелко нарезанные шампиньоны (а я добавил еще смолотых сушеных дождевиков шиповатых - тех самых, которые в старом возрасте становятся бурыми и пыхтят облачками бурых спор, а собирают очень молодыми, когда усеянная мягкими шипиками оболочка сходит легко, как скорлупа, а мякоть от нажима лопается, а не

упруга; чудный аромат! Вероятно, можно положить и смолотый белый гриб). Все это слегка потушить, затем вернуть в сковороду мясо, влить рюмку коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и оставшиеся луковицы. Хорошенько все перемешать и влить вино. Посолить и поперчить (мне говорили, хорошо добавить еще пол-чайной ложки сухой горчицы). Через 5-7 минут мясо вынуть, сложить в миску и закрыть, а миску поставить на кастрюлю с кипятком, чтоб не остыло; а соусу дать наполовину увариться. Затем подать мясо, полив соусом. Отдельно подать картофель фри и зеленый салат, а также слегка поджаренные (но чтобы внутри оставались мягкими) булочки, натертые чесноком. Это мясо подают с хорошим красным вином, лучше полусухим, которое должно быть комнатной температуры и "подышать" час до подачи (то ест стоять открытым).

Мясо по-канадски

300г говядины (вырезка), 1 луковица, 3 картофелины, 100г майонеза, 50 г. сыра (можно побольше, думаю хуже не будет), соль, перец. Мясо отбить, посолить, поперчить. Выложить в посудину. а мясо положить нарезанный лук, картофель, полить майонезом и запекать 20 мин. Затем посыпать блюдо тертым сыром и греть еще 1мин.

Мясо по-чешски

Говядину нарезаем кусками размером почти с ладонь, толщиной 1-1,5см. Слегка отбиваем. Соленый огурчик нарезаем дольками. По несколько долек заворачиваем рулетиком в мясо. На дно кастрюльки я положила несколько колечек лука чтоб не подгорело. Потом плотненько укладываем мясо. Посолить, черного перчика подсыпать, водички чтоб мясо только закрыть и тушить на медленном огне до готовности. Вкус спецфисский. Можно вместо огурчика, во внутрь заворачивается кусочек сала, а перед заворачиванием, на внутреннюю поверхность кладут давленный чесночек.

Мясо по-абхазски

1 кг.мяса, банка майонеза, 6 яиц, 4 ложки крахмала, соль, перец по вкусу. Мясо мелко нарезать как колбосу на салат. Сложить в кастрюлю добавить майонез, яйца, крахмал, соль, перец. Получится масса как на оладьи. Жарить на жиру или посном масле. Выкладывать ложкой и обжаривать с двух сторон. Получается очень вкусно.

Отбивная телятина с грибами

Хорошо отбить порционные ломти, поперчить и обжарить на сливочном масле, сложить в кастрюлю. На масле обжарить уже вареные грибы и лук, добавить к мясу, посолить, залить красным вином и тушить на очень медленном огне до готовности. За 5 мин

до окончания добавить базилик, гвоздику и немного вина.

Кролик, тушеный с вином и луком

1 кролик, 200 г. шпига, 8 маленьких луковок, 1 стак. кр. вина, 1 стак. бульона, соль, перец, лавр. лист, 1 ст.л. муки или 2 ч.л. картоф. крахмала, 1\2 стак. сметаны, зелень. Частью шпига (кусочками) нашпиговать кролика, остальной шпиг разогреть и обжарить на нем кролика со всех сторон. Добавить лук-цы и тоже обжарить. Влить вино и бульон, тушить под крышкой на слабом огне. Прежде чем снять с огня, положить приправы. Готовое мясо вынуть и нарезать. Из жидкости приготовить соус, проварив с мукой (крахмалом). Соус смешать с зеленью и сметаной.

Рагу из кролика или зайца

600 г. мяса, 100 г. копченой грудинки, 1 лук-ца, 3 моркови, 1 репа, 1 ст.л. жира, 1 ст.л. томат-пюре, соль, перец, лавр. лист, 1.5 ст.л. муки, 1\2 стак. сметаны, зелень, 2 стак. воды, 1 корень петрушки. Мясо нарезать и поджарить с кусочками грудинки и кореньями в гусятнице. Залить жиром и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. Разогреть в жире томат-пюре и муку. Смесь соединить с мясом и овощами. Варить еще минут 10. Добавить сметану, приправы, зелень. Подать с отварной картошкой, или рисом, или макаронами.

Мясные блюда от 09.04.99

Мясо в квасе

?Мясо посолить поперчить, добавить лук, сок лимона.Залить квасом. Через сутки залить бульоном, тушить до готовности

Мясо в яйце

Берете, например, филе индейки. Нарезаете его ломтями (как батон :-) Посолили, поперчили, чуть-чуть "побили". В мисочке разболтали вилочкой яйцо. Каждый кусок обмакиваем в мисочку - и на сковородку. Так можно жарить любое мясо. Суть в том, что яйцо обволакивает и не дает мясному соку вытекать. В яйце мясо можно на ночь замачивать - яйцо, пряности по вкусу, можно сухого вина добавить или лука/чеснока туда потереть и замариновать в этом на ночь, а утром жарить. Мясо надо кидать на *раскаленную* сковородку - минуту с одной стороны, минуту с другой, а потом уже доводить до кондиции.

Мясо под майнезом

Берутся тонкие куски мяса (лучше говядины и не более 1-1.5 см.), нарезанные как для отбивных и отбиваются кухонным молотком. После этого кладутся на немного смазанную (жиром или подсолнечным маслом) сковородку. Укладывать лучше плотно, т.к. в процессе приготовления мясо уменьшается в размере. Сверху посыпается нарезанным кольцами луком, специями (соль, перец, можно использовать приправы по

вкусу),поливается майонезом и посыпается тертым сыром. Подготовленное таким образом мясо ставится в прогретую духовку. Готовность определяется по сбежавшимся на запах (готового, а не сгоревшего блюда) домашним. Обычно готово уже через 15-20 мин. Готовность также можно определить прокалыванием вилкой, мясо должно легко прокалываться, но это ухудшает вкус, т.к. через проколы выходит сок.

Свинина в вине (по- португальски)

Положить в кастрюлю 500 г. свинины от филейной части и 200 г. свиной печени и залить 2 стаканами вина, прибавить несколько зубков чеснока, головку крупно нарезанного лука, несколько горошин черного перца, горсть зелени петрушки, мелко нарезанный стручок острого перца, гвоздику и оставить на 3 часа, встряхивая временами. Вынуть и отцедить. Растопить 2 ст л. свиного жира и обжарить на нем около 40 мин мясо, затем быстро обжарить печень (если ее жарить долго - станет резиновой). Переложить все в маринад, посолить и доварить на слабом огне

Мясо хе

рецепт ?1. ? Хорошую (парную) свинину нарезают мелкими кусочками. Чем лучше мясо - тем крупнее кусочки. Засыпают мясо солью и оставляют минут на 20. Мясо должно стать белым. Далее мясо промывают от соли и засыпают черным перцем - мясо должно стать черным. Далее опять промывают, но весь перец смывать не стоит. А пока мясо солится-перчится, готовим соус: Морковка, помидоры,баклажаны - всего примерно поровну, а общее количество равно количеству мяса. Все это режем (баклажаны предварительно вымачиваем часа 2 в воде) и на сковородку с растительным маслом. Можно добавить чуть-чуть лимонного сока Когда смесь прожарится, на горячую сковороду выкладываем мясо все перемешиваем и выключаем огонь. Если не уверены в качестве мяса, то лучше его все-таки чуть-чуть прожарить. Хотя, чем меньше жаришь - тем вкуснее. рецепт ?2. Полкило хорошего мяса (лучше свежего, а не размороженного) нарезать тонкими (0.5 х 0.5 х 3 см.) "червячками" поперек волокон. В получившемся полуфабрикате не должно быть жилок и кусков жира. Ну, и "санитарное состояние" мяса не должно внушать опасений, т.к. съедаться все будет в сыром виде. Добавить половину чайной ложки соли, три чайные ложки уксусной эссенции, все тщательно перемешать, сверху засыпать нарезанными полукольцами 3 небольшими луковицами и тонко нарезанной морковью (1 штука), все утрамбовать и оставить мариноваться примерно на сутки. Затем "продымить" или как-то еще дезодорировать примерно 100 г. подсолнечного масла (если

масло уже дезодорированное, соевое или оливковое, то без этого можно обойтись). Обжарить в нем чеснок (порядка 1/4 головки) и лук. Все перемешать с мясом, добавить соевый соус и соль по вкусу. С солью важно не переборщить, т.к. соевый соус... сами понимаете.

Жаркое по-гусарски

Цельный кусок мяса ок. 1кг отбить несильно и натереть соком 1/2 лимона и даем "отдохнуть" в холодном месте ок 1 часа. Затем мясо обвалять в муке и обжарить в 50 гр. масла на румяный цвет. Переносим в сотейник с небольшим кол-вом воды и запекаем под крышкой, переворачивая, 45 минут. Вынимаем мясо и когда немного остынет, то делаем глубокие надрезы, толщиной 6-8мм так, чтобы под низом оставалось неразрезанное мясо. Каждый второй разрез заполняем фаршем: 3 средней величины луковицы мелко рубим и тушим в 30-40 гр. масла, не допуская золотистого цвета и добаляем 30 гр. размятого белого хлеба, солим, перчим по вкусу и добавляем 1 сырой желток. Мясу придаем прежнюю форму. В соус, оставшийся в сотейнике добавить 20гр. муки и 1 луковицу, нарезанную тонкими кольцами, тушим до тех пор пока лук не станет мягким, затем вливаем 100мл. кипятка, кладем мясо и запекаем в духовке под крышкой 35-40 мин. И выложить в целости на блюдо Подавать с картофельным пюре. 2 куска мяса с фаршем между ними - 1 порция.

Жаркое из телятины по- итальянски

Телятину нашпиговать салом, чесноком, перцем, гвоздикой, посыпать солью, крепко перевязать толстой ниткой, положить в гусятницу, влить 2 стакана вина, добавить масло, лавровый лист, закрыть плотно крышкой, поставить в духовку на маленький огонь, тушить до готовности. Затем вынуть из духовки, добавить еще 1 стакан вина, немного бульона и томатного сока. Поставить на огонь, чтобы прокипело, затем вынуть, облить соусом в котором варилось. Телятина - 2кг, чеснок - 2-3 зубка, сало - 100 гр, лавровый лист - 5 шт, масло - 50 гр, вино сухое - 3 стакана, бульон - 100 гр, томатный сок - 100 гр, перец горошком, соль - по вкусу .

Гуляш из вымени или из сердца

Вымя (сердце) -500г., томат-пюре - 1 ст. ложка, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка муки. Сердце или вымя обмыть,нарезать кубиками весом в 30-40г. и снова промыть посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым жиром и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто

водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1-1,5 часа. На гарнир подается жареный или отварной картофель.

Телятина "Гинтарис"

рецепт ?1.? 1.2 кг телятины, 40 г. чеснока, 40 г. сока лимона, 120 г. шпика, соль, перец. Соус: 80 г. майонеза, 40 г. тертого хрена. Телятину нарезать толщ. 1 см., отбить, + соль, перец, измельченный чеснок, лимонный сок ; мариновать 4-6 ч. Затем положить на куски телятины сало, свернуть телятину рулетиком, нанизать на шампур и жарить на открытом огне.Подать с зеленью, овощами и соусом. рецепт ?2. Теоретически: на 500 г. говядины надо - 180 г. шпика, 1 ст л. топленого масла, 2 ст л. сметаны, чеснок, 0.5 стакана бульона, перец, соль. Мясо нарезать пластиносками толщиной 1 см., отбить. Шпик и чеснок (чеснока у меня было мало, поэтому я еще луковицу нарезала, хоть она в исходном списке нефигурирует) порезать мелко (ну и луковицу вместе с ними). Мясо посыпать солью, перцем (черный перец я брать не стала - он слишком лихо сыплется из перечницы, я взяла серый, он тоже лихо сыплется, но он не такой острый, так что переборщить опасности нет), потом снова посыпать - той мешаниной, что вышла на разделочной доске из лука, шпика и чеснока, завернуть рулетиками и обжарить на сковороде в масле. Затем обжаренные рулетики (они не развернутся и не растеряют начинку, если вы как следует отбили мясо) переложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, специи (если кому чего не хватает), и тушить до готовности.

Мясо в горшочках

рецепт ?1. ? Мясо нежирное, картошка, куриный бульон, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль, приправы. Делается все в двух горшках по поллитра примерно.Они конечно глиняные. глиняные горшочки при приготовлении надо ставить в холодную духовку тогда они не будут трескатся(а время приготовления соответственно увеличить на полчаса) еще лучше подержать горшочки 15 минут в холодной воде , а потом их ставить в духовку. Итак берется мясо, режется небольшими кусочками. Достаточно тонкими и длинными, скажем 1 х 1 х 5 сантиметров. Затем они обжариваются до корочки и тушаться почти до готовности. Потом берется картошка, режется заквадраченными кусочками, примерно 2 х 2 х 1. Они, впрочем, могут быть и неправильной формы. Они тоже обжариваются до хрустящей корочки. Затем мясо кладется на дно горшочков, а сверху кладется картошка. Теперь надо развести куриный кубик в одной чашке воды. И залить этот бульон в горшочки по полчашки в каждый. Свеху покидать обжаренный лук и поставить все это в

разогретую духовку, предварительно закрыв крышечками конечно. Через 20 минут вынуть и добавить сверху зелень (укроп там, петрушку...), нарезанную, потом мелко наструганный чеснок, и завершить композицию сметаной (порядка 2х-3х столовых ложек в каждый горшок). Закрыть, поставить в духовку еще на 15 минут. Готово, когда готова картошка (надо пробовать акуратно) Гланое не перемешивать.А когда начнете есть, с пылу с жару, тут-то и перемешайте. рецепт ?2 Продукты я заклаываю слоями: мясо вниз, картофель верхним слоем. Хорошо бы к мясу добавить грибочков (или мелко порезанный соленый огурчик, или чесночок, порубленный с укропом). Поверх всего (но не обязательно) репчатый лук колечками. Посолить, поперчить, долить воды или бульона. Далее обязательно горшочек чем-нибудь "накрыть". Простейший способ просто размазать по поверхности пару ложек майонеза и посыпать тертым сыром, ну а классически сделать лепешку из пресного теста. рецепт ?3. Возьмем, скажем, кусок говяжьей вырезки фута на три. Нарежем мелко - намелко две больших луковицы, высыпем на дно горшка. Положим наверх мясо одним куском, добавим перец горошком и лавровый лист и поставим горшок в умеренно нагретую духовку. Ни в коем случае не наливать воду и не солить мясо. Горшок сам сделает свое дело и через 2,5-3 часа у вас получится нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке, смешанном с мясным. Тем временем можноприготовить соус. Поджарте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она начнет, не беспокойтесь), положите в муку два стакана сметаны. Когда она распустится, добавьте в соус три столовые ложки дижонской (если нет русской) горчицы. Теперь надо сдобрить соус имбирем, майораном, заправить чесноком и вылить готовый соус на мясо. Тогда же слегка посолить блюдо. Еще полчаса в слабо нагретой духовке - и у вас уже получилось жаркое по - купечески, гордость ресторана "Славянский базар". Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на обед "а ля рюс".Точно так же в горшке можно готовить курицу или кролика.

Суфле из печени

рецепт ?1. ? Размораживаю печенку, пропускаю через мясорубку. В эту жижу добавляю размякшее сливочное масло (на 1 кг печени 100 гр масла), немного муки, соль, перец молотый, два яйца и все это взбиваю миксером. Потом выливаю получившееся в сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями и ставлю в духовку. Готовность определяю на взгляд. Получается нежно и вкусно. рецепт ?2. Продукты: 0,5 кг печени, 2 яйца, 1 ст. молока, 2 куска булки, 1 средняя

луковица. Печень пропустить через мясорубку, булку вымочить и туда же ее, лук мелко порезать и пожарить в сливочном масле, белки взбить в пену. Все смешать (можно миксером :-)), посоленее посолить , вылить в глубокую сковороду, накрыть крышкой (но обязательно неплотно!, скорее даже прикрыть) и на 40 мин. поставить в очень орячую духовку. Проверить, как бисквит, - спичкой. Все. Есть со сметаной.

"Кус-кус" по-арабски

Взять 1 кг пшена или толченой пшеницы, 250 г масла, кастрюлю для приготовлеия паровой пищи. Смешать крупу с маслом, сформировать круглые шарики диаметром 3 - 4 см. Сложить их в верхнюю часть кастрюли. В нижнюю налить кипящей воды и поставить на самый слабый огонь. Через 60 - 70 мин. шарики готовы. Для мясного соуса лучше всего подойдет баранина, но можно курятину или индюшатину. Мясо нарезать кубиками по 4 - 5 см, жарить, тушить в образовавшейся подливке, добавив немного воды. Вместе с мясом тушатся морковь, фасоль в стручках, картофель, кабачки и баклажаны (подойдут и маринованные). Соус и шарики смешивают уже в тарелке.

Австрийский мясной штрудель

Готовится слоеное тесто. Булочку или черствый белый хлеб размочить в холодной воде, отжать. Репчатый лук и чеснок тушить в масле. Мясной фарш смешать с булкой, луком, чесноком, яйцом, горчицей и специями. Сформировать полосой. Мясо уложить в "конверт" из раскатанного теста, смазать края взбитым яйцом, защипить. Проколоть штрудель в нескольких местах вилкой, чтобы при выпечке оболочку не разорвало паром. Поставить штрудель в горячую духовку и ок. 15 мин. выпекать до появления поджаристой корочки. Для получения 4 порций необходимо: 300 г слоеного теста, 1 булочку, 2 луковицы, 1 дольку чеснока, 2 ст.ложки масла, 400 г фарша, 1 яйцо, 1 ст. ложку горчицы, 1 чайную ложку соды, полчайной ложки черного перца, 1/4 чайной ложки чабера.

Нежная баранья нога

На 8 порций. Тесто: 375 г муки, 175 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, мускатный орех, 2 ст. ложки воды. Муку просеять. Добавить куски слегка размягченного жира, яйца, мелко тертый мускатный орех, соль и воду. На ровной поверхности, посыпанной мукой, раскатать охлажденное тесто толщиной 1 см. Закатать в тесто ногу. Взбить миксером сгущенное молоко с желтком. Хорошо смазать этой массой линию соединения теста - "шов". Мясо: Освободить баранью ногу от костей. Кости порубить. Добавить соль, перец, 2 ст.ложки растительного масла, 1 луковицу, 1 морковь, 1/4 кочана сельдерея, 2 ст. ложки томат-

пюре, 1 желток, 2 ст.ложки сгущеного молока, немного муки, смешанной со сливочным маслом. Так нога должна выглядеть после отделения костей. Начинка: 100 г брынзы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 25 г очищенных семян подсолнечника. Брынзу размять вилкой. Добавить толченый чеснок, мелко порезанную петрушку. Заполнить ногу сырной массой. Хорошо уплотнить и зашить. Натереть ногу солью. Растительное масло раскалить в жаровне при 225 С. Ногу обжарить со всех сторон по 10 мин. После этого вынуть из духовки и охладить. Кости жарить в духовке, пока не подрумянятся. Добавить к костям очищенные порезанные кубиками лук, морковь, сельдерей, продолжая жарить. Влить в жаровню томатпюре, прокипяченную в 1 л воды. Тушить 1 ч. Отцедить соус. Взбитым сгущеным молоком смазать остаток теста, раскатать его снова, вырезать полумесяц, положить его сверху, тоже смазав. Выпекать 20 мин. при 225 С. Чтобы тесто не пригорало, накрыть его фольгой. Подавать горячей, разрезанной на порции. Процеженный сок разогреть, заправить мукой, смешанной со сливочным маслом.

Шоколадно-ореховое пирожное

Сначала размягчить масло и шоколад на пару, взбить яйца

с сахаром и ванилью. Теперь хорошо перемешать шоколадно-масляную

массу с мукой и разрыхлителем и осторожно соединить с яйцами.

Осталось добавить орехи, выложить тесто на противень и поставить

в духовку, разогретую до 180 градусов, выпекать минут 25-30.

Пирожные должны быть золотисто-коричневого цвета.

сливочное масло или маргарин - 250 г.

горький шоколад - 150 г.

яйца - 4 шт.

сахар - 350 г.

мука - 175 г.

орехи грецкие измельченные - 150 г.

разрыхлитель - 1 ч.л.

ванильный сахар - 1 пакетик

Салат "Нежность"

Свежий огурец (2 небольших или 1 большой) потереть на терке.

Ту же операцию проделать над сыром. Сварить яйца и

покрошить яичные желтки и белки по-отдельности.

Выложить в салатницу слоями: половину сыра, белков, огурца,

затем опять сыр, яйца, огурец. Каждый слой смазывается майонезом,

солится, перчится, сверху посыпается желтком.

огурец - 1 шт.

яйца - 5 шт.

сыр - 300 г.

майонез

соль

перец

Торт "Фантастический"

Яичные желтки растереть с сахаром (3/4 нормы) добела. Белки взбить

с остальным сахаром. К растертым желткам добавить треть белков, всыпать

муку, вымесить, добавить остальные белки, осторожно перемешать до

однородной массы. Испечь бисквит. Остудить. Разрезать вдоль на два

одинаковых коржа. Удалить всю мякоть (мелкими кусочками), так, чтобы

остались только бортики и донышко. Взбить масляный крем. Пропитать

подготовленные коржи. Для пропитки смешать сироп, водку, лимонный сок

и воду (по вашему вкусу). 1\5 часть крема отложить. Остальной крем смешать

с мякотью, которую вы удалили из коржей, в однородную массу, добавить

фрукты. Наполнить коржи этой массой, соединить половинки. Теперь осталось

только обмазать торт кремом, украсить фруктами и оставшимся кремом.

Хорошо охладить.

Бисквит:

яйца - 5 шт.

сахар - 200 гр.

мука - 1 стакан

Крем:

масло - 400 гр.

сгущенка - 1 банка

Для пропитки:

сироп

водка

лимонный сок

вода
фрукты
Салат "Пикантный"
Редьку мелко нашинковать и отжать в холодной воде. Мясо нарезать соломкой. Орехи мелко растолочь, все смешать, посолить, добавить майонез.
редька - 2 шт. (среднего размера)
мясо (вареное) - 300 г.

орехи грецкие - 50 г.

майонез

Печенье "Рулетики"

Муку, размягченное масло, творог, 2 желтка и разрыхлитель для

теста перемешать до получения однородной массы, охладить. Для начинки

взбить 2 белка с полутора стаканами сахара. Тесто раскатать пластом

толщиной 3 мм, придавая форму прямоугольника. Сверху смазать

массой из белка и сахара. Скрутить в виде рулета и острым ножом нарезать

поперек на кусочки толщиной в 1 см. Противень посыпать мукой, уложить

печенье и поставить в духовку, предварительно нагретую до 180-200 градусов.

Печь до появления золотистой корочки.

творог - 200 г.

сливочноое масло - 200 г.

яйца - 2 шт.

мука - 2.5 стакана

разрыхлитель для теста - 1 ч. л.

сахар - 1,5 стакана

Куриный пирог

Тесто: маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты,

замесить крутое тесто. Разделить на 2 части и положить в холодильник.

Начинка: куриное мясо порезать мелко, посолить, поперчить и обжарить

на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все

перемешать, добавить любые специи и чеснок. При необходимости

посолить и поперчить.

В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть.

Затем выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить

сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть

второй частью теста. Края защепить, в центре вырезать небольшой

кружочек. Печь при температуре 200 градусов до золотистого цвета.

Если останется начинка, ее можно съесть как салат, добавив майонеза

и свежей зелени.

Тесто:

маргарин - 125 г.

сметана - 1/2 стакана

вода - 1/2 стакана

сода - на кончике ножа

соль - на кончике ножа

сахар - 1 ст. л.

Начинка:

курятина - 300 г.

рис - горсть

лук

морковь

чеснок

специи

сливочное масло

Корейская морковка-4

Морковку почистить, положить в любую банку или посуду с водой,

накрыть и поставить в холодильник на ночь. Затем натереть тонкими

полосками, крепко посолить и оставить на час. Через час морковку

промыть в дуршлаке, чтобы вся соль ушла и немного обсушить.

На огне нагреть масло, чтобы было горячее, но не горело, и добавить

кориандр. Нагретым маслом полить морковку (будет казаться, что масла

мало, но если хорошенько помешать, то увидите, что вполне достаточно).

Помешать хорошо, добавить давленного чеснока, красного перца (количество

зависит от вашего вкуса), черного перца. Попробуйте, если не соленое,

добавьте соли. Полить уксусом. Еще раз хорошенько перемешать,

накрыть крышкой или тарелкой, чтобы плотно прилегала, сверху пресс

(чтобы выделился сок) и в холодильник.

Готовить нужно хотя бы за 1 день до подачи на стол. Перед тем,

как подать на стол, попробуйте, если вдруг чего-то не хватает (соли, перца, кориандра), не страшно, добавьте по ходу дела, перемешайте и кушайте на здоровье.

морковь - 1.5 кг.

растительное масло - 7 ст. л.

чеснок - 4 крупных зубчика

уксус - 3-4 ст. л.

кориандр толченый - 3-4 ст. л.

красный перец

соль

черный перец

Печенье "Колбаса"

Налить 4 столовых ложки воды в кастрюлю, всыпать туда стакан

сахара и поставить все это на огонь. Помешивать до тех пор, пока вся эта

масса не превратится в сироп (но только не допускайте чтобы она перешла в

консистенцию леденцов!). Затем добавьте в этот сироп 250 грамм сливочного

масла и 2 столовые ложки какао, хорошо размешать до однородной массы.

Поставить остывать. Как остынет немного (чтоб яйцо не свернулось) вбить

туда яйцо, всыпать 700 грамм толченного печенья и дробленных орехов.

Все выложить в разрезанный целофановый пакетик, придать форму колбасы и

положить под гнет на холод (но чтоб не замерзла). Когда застынет, порезать

на кусочки и подавать к чаю.

сахар - 1 стакан

вода - 4 ст. л.

масло сливочное - 250 г.

какао-порошок - 2 ст. л.

печенье - 500 г.

орехи - 200 г.

яйцо - 1 шт.

Салат с брынзой

Порезать кубиками болгарский перец, помидоры (как на обычный салат).

Натереть на терке брынзу, добавить мелко нарезанную

зелень, полить

оливковым маслом, сбрызнуть уксусом и, наконец, все перемешать.

брынза - 250 г.

помидоры - 3-4 шт.

болгарский перец - 2 шт.

зелень (петрушка, кинза, укроп, лук)

соль - по вкусу

оливковое масло

уксус

Пирог "Еврейский"

Тесто: 1/2 пачки маргарина, 1/2 стакана сметаны, соль на кончике ножа,

сода - столько же, 2 столовые ложки холодной воды, мука - 2 стакана.

Маргарин порубить ножом с мукой, добавить остальные ингридиенты. Тесто

положить в холодильник на 30 минут.

Начинка: 300 грамм репчатого лука поджарить до золотистой корочки,

посолить, добавить любые специи.

Тесто выложить в форму, оставив загнутые края. Сверху выложить лук.

На лук потереть сыр (можно плавленный), залить смесью из 1 яйца и

2 столовых ложек сметаны. Выпекать при температуре 200 градусов до

золотистого цвета. Готовый пирог посыпать свежей зеленью.

мука - 2 стакана

маргарин - 125 г.

сметана - 3/4 стакана

вода - 2 ст. л.

соль - на кончике ножа

сода - на кончике ножа

лук репчатый - 300 г.

сыр - 100-150 г.

яйцо - 1 шт.

Салат с кукурузой N1

Сварить 3-4 картофелины, порезать кубиками, добавить

банку консервированной кукурузы, мелко нарезанные крабовые

палочки, луковицу. Зеленое яблоко предварительно очистить от

кожуры, удалить сердцевину мелко порезать. Посолить по

вкусу и
заправить майонезом.
картофель - 3-4 шт.
кукуруза - 1 банка
крабовые палочки - 100 г.
лук - 1 шт.
яблоко - 1 шт.
майонез
Салат с кукурузой N2
Мелко нашинковать средний по размеру кочан капусты. Нарезать
крабовые палочки (по вкусу 1 или 2 больших упаковки). Добавить
нарезанные крутые яйца. Отварить замороженную кукурузу и добавить
в салат (250-300 гр.). Можно использовать консервированную кукурузу
Добавить мелко нарезанную отварную морковь. Затем добавить зелень
(петрушку, укроп). Заправить майонезом по вкусу (лучше Кальве), посолить.
капуста - 1 кочан
кукуруза - 1 банка
крабовые палочки - 250-500 г.
яйца - 3 шт.
морковь - 3 шт.
зелень
майонез
Салат с кукурузой N3
С консервированной кукурузы слить сок. Маринованые или соленые грибы мелко
порезать. Мелко порезать маринованые огурчики. При желании можно добавить
мелко резаную луковку. Все смешать, заправить майонезом или смесью майонеза
и сметаны. Посолить по вкусу.
кукуруза - 2-3 банки
грибы - 2-3 банки (по 300-400 г.)
огурцы - 1 банка (400-600 г.)
луковица - 1 шт.
майонез
сметана
соль
Салат с кукурузой N4

Кидаем все кроме кукурузы в кухонный комбаин, включаем на 10-20 секунд

(кстати можно и ножиком нашинковать, если нет агрегата). Потом это все

в миску, засыпаем кукурузой, солью и другими приправами по вкусу,

заливаем майонезом (тоже по вкусу), премешиваем... Все.

кукуруза - 1 банка

крабовые палочки - 100 г.

капуста - 1/3 кочна (среднего)

Салат с кукурузой N5 ("Нарядный")

Порезать кубиками 1 сладкий красный перец и 1 сладкий зеленый

перец, 4 средних помидорчика, 2 небольшие луковицы. Выпотрошить

туда баночку черной консервированной фасоли и кукурузу. Все посолить

по вкусу, залить подсолнечным маслом.

кукуруза - 1 банка

фасоль - 1 банка

сладкий перец - 2 шт.

помидоры - 4 шт.

лук - 2 шт.

подсолнечное масло

соль

Салат с кукурузой N6 ("Князь Игорь")

Яйца сварить, мелко порезать, луковицу покрошить. Порезать

крабовые палочки. Перемешать. При желании можно добавить

банку оливок или маслин без косточек, подавать к пиву.

кукуруза - 1 банка

крабовые палочки - 1 упаковка (100 г.)

яйца - 5 шт.

лук - 1 шт.

майонез

оливки - 1 банка

Торт "Муравейник"

Тесто: яйцо взбить с сахаром, добавить молоко, соду погасить в уксусе

и все это смешать с маргарином (очень мягким или растопленным). Затем

добавить муку, можно больше нормы - главное, чтобы не липло к рукам и

посуде. Убрать тесто в холодильник на 30 минут.

Крем: банку сгущенки варить в течение часа (можно, конечно, и не варить,

но так вкуснее). Остудив, смешать с мягким маслом. Взбить.

Тесто поделить на несколько частей и потереть на крупной терке прямо на

противень. Выпекать при t = 200 градусов до подрумянивания. Можно

переворачивать. Уже готовые куски коржей перемешать с орехами. Потом

перемешать все это с кремом и укладывать на блюдо в виде горки,

придавливая ложкой. Сверху для красоты можно посыпать тертым шоколадом.

яйцо - 1 шт.

сахар - 1/2 стакана

молоко - 4 ст. л.

сода - 1 ч. л.

маргарин - 200 г.

мука - 3-4 стакана

сгущенка - 1 банка

масло сливочное - 300 г.

орехи (арахис/грецкие) - 1 стакан

Фаршированные шампиньоны по-итальянски

Отобрать и помыть крупные шампиньоны. Отделить шляпки от ножек.

Почистить чеснок, мелко нарезать (очень важно не пропускать чеснок

через пресс, а именно порезать, причем как можно мельче). Мелко

порезать ножки грибов. Обжарить в раскаленном нерафинированном

оливковом масле (зеленом) сначала чеснок (до золотистого цвета),

а потом порезанные ножки. Снять с плиты и остудить. Тем временем

натереть на терке сыр, лучше всего сулугуни. Смешать сыр с яйцами,

добавить туда же обжаренные с чесноком грибы. Всыпать панировочные

сухари. Если смесь получилась слишком густой (она должна быть густой,

но все-таки не твердокаменной), добавить молока (или, что еще лучше,

сухого белого вина). Приправить черным перцем,

розмарином, базиликом,

душицей и сельдереем (лучше использовать сушеные пряности). Соль вам

едва ли понадобится, т.к. сулугуни и так достаточно соленый сыр.

Начинить этой смесью шляпки грибов, разложить их на глубоком смазанном

оливковым маслом огнеупорном блюде, щедро сбрызнуть все белым вином и

поставить в духовку, предварительно нагретую до 200?С. Запекать

примерно 30-40 минут, периодически поливая вином. Поедать можно в

любом виде, как горячем, так и холодном. Практика, однако, показывает,

что в холодном виде есть уже нечего.

грибы - 1 кг.

чеснок - 4-7 крупных зубчиков

масло оливковое - 3-4 ст. л.

сулгуни - примерно 1/3 головки

сухари панировочные - 3-4 ст. л.

сухое белое вино

пряности

Картофельная запеканка с луком

Картофель вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать кубиками и пассеровать в 1 ст. ложке горячего сливочного масла. Нагреть духовку до 180 градусов. Слегка смазать форму жиром. Половину картофеля и лука уложить слоями наподобие черепицы. Приправить перцем, мускатным орехом и солью. Посыпать половиной тертого сыра. Накрыть слоем из оставшихся ломтиков картофеля, посыпать специями, сыром, разложить сверху хлопья сливочного масла. Взбить молоко со сливками и вылить сверху. Запекать в духовке 1 час до золотистого цвета. На 4 порции: 1 кг картофеля 2 луковицы молотый черный перец соль мускатный орех 3 стол.ложки сливочного масла 150 г тертого сыра жир для формы 250 мл молока 125 мл сливок

Макароны с грудкой индейки

Макароны варить 8-10 мин и откинуть на дуршлаг Шампиньоны нарезать ломтиками и вмес5те с горошком добавить к макаронам. Перец нарезать полосками. Нагреть духовку до 180 град. Мясо нарезать кубиками и около 7 мин жарить в горячем растительном масле, посолить, поперчить. Добавить перец, потушить около 3 мин и выложить к макаронам. Петрушку вместе

со сметаной и сыром перемешать со смесью овощей, мяса и макарон. Посолить и поперчить. Выложить в промасленную форму и запекать около 45 мин. На 4 порции: 400 г шампиньонов 300 г замороженного зеленого горошка 500 г спиралевидных макарон 2 стручка красного перца 500 г грудки индейки 3 ст. ложки растительного масла соль перец рубленая петрушки 250 г сметаны 250 г тертого сыра эжженталь жир для формы

Ромовые шарики

Шоколод мелко порубить. Сливки довести до кипения и растопить в них шоколад. Добавить ром и орехи. Остудить массу в холодильнике. Кокосовые стружки измельчить большим ножом. Из шоколадной массы сделать маленькие шарики и обвалять их в кокосовых стружках. На 90 шт.: 700 г шоколада в плитках 250 г сливок для взбивания 8 мл высококачественного рома 200 г рубленых грецких орехов 100 г кокосовой стружки

Сливочные трюфели

В сливки положить масло и сахар и при помешивании довести смесь до кипения. Глазурь мелко порубить и при постоянном помешивании растопить в сливках. Массу оставить на ночь при комнатной температуре. Сливочно-шоколадный крем переложить в кондитерский мешок с насадкой среднего диаметра и выдавить его в корзиночку для конфет. Каждую конфету украсить сахарными бусинками. Сливочные трюфели поставить в прохладное место, лучше всего - в неотапливаемое помещение. На 50 шт.: 125 г сливок 40 г сливочного масла 40 г фруктового сахара 225 г шоколадной глазури 50 корзиночек для конфет из бумаги или фольги Для украшения - сахарные бусинки

Овощи с зеленой лапшой

Морковь и цуккини крупно натереть. Порей нарезать кольцами толщиной 2 см. Овощи пассеровать в 2 ст. ложках горячего сливочного масла. Нагреть духовку до 180 град. В подсоленной воде варить около 8 мин. лапшу. Чеснок пропустить через пресс, добавить к овощам. Овощи смешать с лапшой и приправить специями. Форму смазать жиром и заполнить смесью лапши с овощами. Взбить сметану, яйца и половину сыра и вылить сверху. Посыпать оставшимся сыром и выложить хлопья сливочного масла. Запекать около 30 мин., пока не образуется золотисто-коричневая корочка. На 4 порции: 250 г моркови 2 цуккини 2 стебля лука-порея 4 ст. ложки сливочного масла 250 г зеленой лапщи 2 зубчика чеснока соль перец жир для формы 300 г сметаны 2 яйца 100 г тертого сыра гауда

Рис с фруктами

Приготовить рис. Очистите фрукты и нарежте тонкими ломтиками. Растопите масло в глубокой сковороде и обжаривайте

в нем фрукты, орехи и изюм в течение 4-5 мин. Отдельно смешайте мед, сахар и сок лимона и сварите на медленном огне сироп. Добавьте гвоздику, корицу и обжаренные фрукты, после чего варите смесь 5 минут на медленном огне. Рис подается на блюде с выложенными на него фруктами. 400 г риса Uncle Ben`s 100 г изюма 80 г сливочного масла 50 г меда 50 г сахара сок одного лимона 6 шт. персиков 3 шт. груш 1 стакан орехов гвоздика корица

Кошачьи лапки

Сахарную пудру и муку просеять. Глазурь для теста растопить на водяной бане и немного остудить. Масло растереть с выскобленной мякотью ванили. Добавить к маслу при постоянном помешивании сахарную пудру, муку, соль и белки. Постепенно ввести в смесь глазурь. Духовку нагреть до 200 град. Массу переложить в кондитерский мешок со звездообразной насадкой. Насадку приложить к выстланному бумагой для выпечки противню и выдавить полоски длиной около 3 см, сужающиеся к концу. Выпекать печенье 6-8 мин. Глазурь для украшения растопить в разных мисках. Остывшее печенье окунать попеременно в темную и светлую глазурь. На 75 шт.: Для теста: 100 г сахарной пудры 300 г муки 80 г шоколадной глазури 250 г размягченного сливочного масла 1 стручок ванили 1 щепотка соли 2 яичных белка Для украшения: по 50 г шоколадной и белой глазури

Черно-белое печенье

Муку, сахарный песок и ванильный сахар высыпать на рабочую поверхность горкой и сделать в ней углубление. Влить туда желтки, по краям положить нарезанное кубиками масло. Все продукты порубить ножом, а затем быстро вымесить тесто. Разделить тесто на две равные части. Одну часть перемешать с какао и сливками так, чтобы тесто равномерно окрасилось в коричневый цвет. Каждой части придать форму шара. Шары завернуть в пленку и положить на 1 час в холодильник. На посыпанную мукой поверхность раскатать каждый шар в пласт размером 20*25 см, положить пласты один на другой на кусок пленки и с ее помощью завернуть тесто в плотный рулет. Завернуть рулет в пленку и положить на 1 час в холодильник. Духовку нагреть до 175 град. Выстлать противень бумагой для выпечки. Нарезать рулон кружками толщиной 0,5 см и положить их на противень. Выпекать в духовке при 175 град 12-15 мин. На 50 шт.: 300 г муки 150 г сахара 1 пакетик ванильного сахара 2 яичных желтка 200 г охлажденного сливочного масла 2 ст. ложки сливок мука для раскатывания теста

Воздушное печенье

Масло растереть с сахарной пудрой. Не прекращая помешивания, ввести в смесь молоко, яичный желток и цедру. Добавить муку, миндаль, крахмал, разрыхлитель, все пермешать для получения однородного теста. Духовку нагреть до 175 град. Тесто переложить в кондитерский мешок со звездообразной насадкой диаметром около 7 мм и выдавить различные фигурки, например крендельки или буквы, на выстланный бумагой для выпечки противень. Поставить противень в духовку на средний уровень и выпекать 15 мин, пока печенье не подрумянится. Остудить печенье на противне. Глазурь растопить на водяной бане, переложить массу в полиэтиленовый пакетик, отрезать уголок и выдавить глазурь в виде тонких линий на каждое печенье. На 20 шт.: 125 г размягченного сливочного масла 100 г сахарной пудры 5-6 ст. ложек молока 1 яичный желток 0,5 ч. ложки тертой апельсиновой цедры 150 г муки 50 г мелко размолотого миндаля 1 ст. ложка крахмала, 0,5 ч. ложки разрыхлителя Для украшения: около 25 г шоколадной глазури

Смородиновый пирог

Красную смородину, удалив плодоножки, вымыть и откинуть на дуршлаг. Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром и солью. Добавить яичный желток и сливки. Муку смешать с разрыхлителем и лимонной цедрой, замесить тесто и выложить его в смазанную жиром разъемную форму диаметром ок.26 см. Яичные белки отделить от желтков. Все белки взбить с солью. Не прекращая взбивания, всыпать сахар и добавить яичные желтки. Миндаль, смородину и ром соединить со взбитой массой и осторожно перемешать. Ягодную начинку выложить ровным слоем на тесто. Выпекать около 45 мин при температуре 190 град. 500 г красной смородины Для теста: 50 г сливочного масла 70 г меда щепотка соли 1 яичный желток 4-5- ст. ложек сливок 200 г муки-крупчатки 1 ч.л. разрыхлителя тертая цедра 1 лимона Кроме того: 2 яйца 1 яичный белок 125 г сахара щепотка соли 150 г тертого миндаля 1 ст.л. рома

Пирог со смородиной

Красную смородину, удалив плодоножки, вымыть и откинуть на дуршлаг. Сливочное масло комнатной температуры растереть с 150 г сахара и лимонной цедрой. 200 г муки смешать с 100 г крахмала и разрыхлителем и просеять. Не прекращая взбивания, добавить в масло постепенно 3 яйца попеременно с мукой. Противень хорошо смазать маслом и выложить на него тесто. Сверху ровным слоем распределить ягоды. Выпекать около 30 минут при температуре 200 град. Тем временем оставшиеся яичные белки отделить от желтков и взбить с солью. Яичные желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Оставшиеся

муку и крахмал смешать, просеять и добавить яичные желтки. Затем соединить с белками. Полученную массу выложить ровным слоем на ягоды. Продолжить выпекание 15 мин при той же температуре. Этот пирог желательно подавать очень свежим, предварительно посыпав сахарной пудрой. 500 г красной смородины 200 г сливочного масла и жир для противня 250 г сахара тертая цедра половины лимона 225 г муки 150 г крахмала 2 ч.л. разрыхлителя 5 яиц щепотка соли 2 пакетика ванильного сахара 2 ст.ложки сахарной пудры

Пицца "Времена года"

На 4 порции: 400 г муки, 5 г дрожжей, 100 мл теплой воды, 1 ст.ложка оливкового масла, 1/2 ч.л. соли, 100 г пахты, жир для формы Для начинки: 400 г консервированных очищенных томатов, 1 зубчик чеснока, 300 г шампиньонов, 300 г консервированных мидий, 300 г консервированных артишоков, 300 г вареной ветчины, 200 г маслин, 60 г анчоусов, соль, молотый черный перец, 1 яйцо, 1 ст.л. свежей или сушеной душицы, 1 ч.л. мелко нарезанного свежего базилика, 300 г адыгейского сыра или брынзы , 125 мл оливкового масла Все перечисленные продукты выложить на рабочий стол за 1 час до начала приготовления теста, чтобы они достигли комнатной темтературы. В этом случае они лучше соединятся друг с другом. Затем просеять муку в миску и посыпать солью. Сухие дрожжи растворить в теплой воде, вылить в муку и перемешать. Пахту смешать с оливкомым маслом и тоже вылить в муку. Сначала тесто замесить в миске ручным электрическим миксером с соответствующими насадками, а затем вымесить руками на посыпанном мукой столе. Тесто хорошо обмять, периодически сильно ударяя об стол, пока оно не станет гладким и эластичным и не перестанет липнуть к столу и рукам. Тесту придать форму шара, снова положить его в миску и крестообразно надрезать. Это делается для того, чтобы тесто быстее подошло. Миску накрыть полотенцем, чтобы на поверхности теста не образовывалась корочка, и оставить при комнатной температуре, пока объем теста не увеличится в 2 раза. Это может длиться около двух часов. Когда тесто увеличится, его следует еще раз обмять, разделить на 4 части и придаь форму шара. Каждую часть раскатать в виде тонкого круга и положить на смазанный жиром противень или в форму. По краю теста сделать небольшой буртик. Тесто в нескольких местах наколоть вилкой. Консервированные томаты откинуть на сито и крупно нарезать. Зубчик чеснока очистить и выдавить ручным прессом. Томаты с чесноком выложить на тесто. Шампиньоны очистить и разрезать каждый гриб пополам. Каждый круг теста разделить на 4 части.

На четвертую часть каждой пиццы выложить откинутые на дуршлаг мидии и нарезанные артишоки. На вторую часть положить нарезанную ветчину. На третью часть выложить грибы. Маслины и анчоусы - на оставшуюся часть Все посыпать солью, молотым перцем и половиной зелени. Сыр нарезать кубиками и равномерно распределить на все четыре части пиццы. Сверху Посыпать оставшейся зеленью. Перед выпеканием пицца должна постоять 10 - 20 минут при комнатной температуре, чтобы тесто еще раз подошло. Разогреть духовку до 220 град. Остальную пиццу поставить в холодильник и достать за 15 минут до выпекания. Когда тесто подойдет, сбрызнуть пиццу оливковым маслом и выпекать на среднем уровне в течение 20-30 минут.

Пицца с яйцами и ветчиной

На 4 порции: 1 яйцо, 300 г муки, 15 г дрожжей, 125 мл молока или воды, 30 г сливочного масла, 1/2 ч.л. соли Для начинки: 6 яиц, 1 луковица, 300 г помидоров, 200 г вареной ветчины, 1/2 ч.л. соли, молотый черный перец, 1 ст. л. мелко нарезанного базилика, немного сушеного розмарина, 2 ст.л. растительного масла, 100 г тертого сыра гауда Все перечисленные продукты выложить на рабочий стол за 1 час до начала приготовления теста, чтобы они достигли комнатной темтературы. В этом случае они лучше соединятся друг с другом. Затем просеять муку в миску и посыпать солью. Сухие дрожжи растворить в теплой воде, вылить в муку и перемешать. Пахту смешать с оливкомым маслом и тоже вылить в муку. Сначала тесто замесить в миске ручным электрическим миксером с соответствующими насадками, а затем вымесить руками на посыпанном мукой столе. Тесто хорошо обмять, периодически сильно ударяя об стол, пока оно не станет гладким и эластичным и не перестанет липнуть к столу и рукам. Тесту придать форму шара, снова положить его в миску и крестообразно надрезать. Это делается для того, чтобы тесто быстее подошло. Миску накрыть полотенцем, чтобы на поверхности теста не образовывалась корочка, и оставить при комнатной температуре, пока объем теста не увеличится в 2 раза. Это может длиться около двух часов. Для начинки очистить лук и нарезать тонкими колечками. Помидоры опустить на несколько минут в кипящую воду, снять кожицу и нарузать кружочками. Яйца отварить вкрутую, очистить и также нарезать кружочками. Ветчину нарезать маленькими квадратиками. На тесто выложить помидоры и лук, сверху яйца и ветчину. Посыпать солью, черным перцем и зеленью. Сбрызнуть растительным маслом. Посыпать тертым сыром. Пиццу положить на смазанный жиром противень и поставить в теплое место на 20 минут. Тем временем разогреть духовку до 220 град и выпекать в

ней пиццу в течение 20 минут.

Сладкая пицца

Все перечисленные продукты выложить на рабочий стол за 1 час до начала приготовления теста, чтобы они достигли комнатной темтературы. В этом случае они лучше соединятся друг с другом. Затем просеять муку в миску и посыпать солью. Сухие дрожжи растворить в теплой воде, вылить в муку и перемешать. Пахту смешать с оливкомым маслом и тоже вылить в муку. Сначала тесто замесить в миске ручным электрическим миксером с соответствующими насадками, а затем вымесить руками на посыпанном мукой столе. Тесто хорошо обмять, периодически сильно ударяя об стол, пока оно не станет гладким и эластичным и не перестанет липнуть к столу и рукам. Тесту придать форму шара, снова положить его в миску и крестообразно надрезать. Это делается для того, чтобы тесто быстее подошло. Миску накрыть полотенцем, чтобы на поверхности теста не образовывалась корочка, и оставить при комнатной температуре, пока объем теста не увеличится в 2 раза. Это может длиться около двух часов. Тесто выложить в виде кругов диаметром около 10 см, сделав небольшие бортики. Тесто смазать густой сметаной, в которую следует добавить немного сахара. Слой сметаны должен быть достаточно толстым. Сверху выложить предварительно замоченный в вине или ликере изюм. Затем посыпать любыми молотыми или рубленными орехами. Можно украсить половинками грецких орехов. Выпекать 15 минут в заранее разогретой духовке при температуре 200 град.

Тоненькие пирожки

Тесто готовится, как для вареников, только кружочки для начинки делают потолще. Начинка - толченый картофель с обжаренным на растительном масле луком. Нужно сделать обычные вареники, затем расплющив, сформировать пирожки так, чтобы шов был посередине. Пирожки раскаткть скалкой до толщины 2 мм. Обжарить на масле с двух сторон.

Запеченный картофель

Тщательно вымыть с помощью щетки 1 кг картофеля. Нагреть духовку до 150 град и запечь картофель до готовности. Запеченный картофель разрезать пополам, ложечкой вынуть мякоть из каждой половинки, оставляя кожуру нетронутой. Мякоть положить в кастрюлю, добавить 60 г сливочного масла, несколько ложек молока, соль и взбить. Пюре выложить в половинки картофеля, смазать сметаной и поставить на 10-15 мин в горячую духовку. Это прекрасный гарнир к мясу. Есть можно с кожурой.

Халва из кукурузы

Замочить на ночь 500 г зерен кукурузы, затем варить в той же воде на сильном огне. Зерна должны стать белыми. 200 г меда проварить на слабом огне. Мед готов тогда, когда капля, опущенная в холодную воду, будет ломаться. В горячей мед положить сваренную кукурузу и мешать до получения однородной массы. Выложить на тарелки.

Запеканка по гречески

Из муки, яиц, 100 мл воды, 1 ч.л. соли вымесить эластичное тесто и положить на 30 мин в холодильник. Тесто раскаткть. Вырезать 6 кругов диаметром 24 см и 4 мин аврить в подсоленной воде. Овощи нарезать кубиками. Оливки разрезать пополам. Петрушку порубить и половину перемешать с раскрошенной брынзой. Рубленое мясо обжарить в оливковом масле. Приправить специями и перемешать с оставшейся петрушкой. Растопленное сливочное масло взбить с молоком. Смесью обмазать пластины теста и выложить их в разъемную форму диаметром 24 см, чередуя со слоями рубленого мяса, овощей и брынзы. Запекать в духовке около 40 мин при 175 град. На 4 порции: 300 г муки 3 яйца 5 помидоров 1 стручок сладкого перца 1 небольшой цуккини 70 г оливок, фаршированных перцем 200 г брынзы 1 пучок петрушки 2 ст.ложки оливкового масла 250 г рубленой баранины соль перец 70 г сливочного масла 250 мл молока

Макароны по-итальянски с соусом

Лук и чеснок порубить. Зелень сельдерея отложить. Морковь и корень сельдерея нарезать. Помидоры очистить от кожицы и разрезать на четвертинки. Чеснок, лук, морковь и сельдерей пассеровать в растительном масле. Добавить мясо и обжарить до рассыпчатого состояния. Влить бульон и вино. Посолить и поперчить. Добавить томатную пасту и четвертинки помидоров, довести до кипения и тушить под крышкой 40 мин. Макароны отварить в подсоленной воде. Разложить их по четырем тарелкам, сверху выложить мясную смесь с овощами и украсить зеленью сельдерея. Время приготовления 70 мин. На 4 порции: 1 морковь 1 луковица 1 зубчик чеснока 1 стебель сельдерея 250 г помидоров 300 г рубленой телятины 4 ст. ложки растительного масла 125 мл вина 125 мл мясного бульона 2 ст. ложки томатной пасты соль перец 400 г макарон

Бургеры с зелень по-американски

Семена подсолнечника обжарить без добавления жира, а затем смолоть в миксере. Базилик с петрушкой вымыть, обсушить и мелко порубить. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Перемешать все с тертым сыром с 2 ст. ложками масла. Из рубленого мяса, яйца, сухарей, 2 ст. ложек воды и горчицы

вымесить фарш. Хорошо посолить, поперчить и слепить из него 8 котлет в форме пирожков, приплюснуть их, в середину положить по 1-2 ч. ложки смеси зелени с сыром и придать им форму шариков. Бургеры 10 мин жарить в оставшемся масле до появления коричневой корочки. Приготовление 35 мин. На 4 порции: 50 г семян подсолнечника 1 пучок базилика 1 пучок петрушки 1 зубчик чеснока 40 г тертого сыра 450 г смешанного фарша 5 ст. ложек растительного масла 1 яйцо 1 ч. ложка горчицы 75 г панировочных сухарей соль перец

Пиратский пир

20 свежемороженных рыбных палочек 4 столовых ложки масла 20 ломтиков сыра 1столовая ложка мелко нарезанной петрушки Нагреть духовку до 200 град. Нагреть в большой сковороде немного масла и выложить в нее палочки. Поджарить палочки по 3 мин с каждой стороны. Готовые палочки разложить на салфетку, чтобы стек жир. Выложить палочки в смазанную маслом форму, сверху накрыть каждую ломтиком сыра. Поставить форму на средний ярус духовки. Как только сыр расплавится - пиратские палочки готовы! Посыпать палочки мелко порезанной петрушкой.

Лук-порей с орехами

В кипящую воду (2 стакана) опустить очищенный лук (500 г) и варить 30 мин. Затем откинуть на дуршлаг, остудить и осторожно отжать, стараясь не помять стебли. Каждую луковицу обернуть своими же стеблями, придав вид пучка. Полстакана очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока и 1 стручок острого перца истолочь и развести фруктовым уксусом, добавив соль по вкусу. В этой массе обвалять пучки лука-порея и красиво разложить их на блюде.

Салат с творогом

Натереть на крупной терке 1 вареную свеклу, смешать ее с 300 г протертого через сито творога. Добавить мелко нарезанные зелень, репчатый лук, 3 вареных яйца, натертое яблоко и 5-6 измельченных грецких орехов. Все перемешать, заправить майонезом и украсить зеленью.

Яйца с луком и чесноком

4 вареных яйца, 1 стручок маринованного перца и 1 луковицу мелко нарезать, добавить 1 зубчик чеснока, пропущенный через пресс, и соль. Все перемешать с половиной банки майонеза и посыпать зеленью.

Гречневая каша с грибами

сухие грибы перебрать, вымыть и замочить в холодной воде на 1-2 ч. Затем сварить без соли. Грибы вынуть, порубить и обжарить с луком на растительном масле. Отвар процедить,

долить воды и сварить на нем рассыпчатую гречневую кашу. Смешать ее с грибами, обжаренными с луком.

Омлет с булочкой и перцем

На 4 порции: 4 булочки 4 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка сливочного масла соль, перец 2 ст. ложки томатной пасты 2 стебля зеленого лука 1 стручок красного сладкого перца 8 яиц 60 г сыра Перец и лук почистить, вымыть и обсушить. Перец нарезать мелкими кубиками, а лук - тонкими кольцами. Овощи пассеровать 2 мин в большой сковороде в 2 ст. ложках растительного масла. Яйца взбить, юобавить к ним тертый сыр. Посолить и поперчить. Добавить в сковороду оставшиеся 2 ст. ложки растительного масла и вылить на овощи яичную массу. Жарить 10 мин. Булочки разрезать. Одну половину каждой намазать сливочным маслом, другую томатной пастой. Омлет разрезать на 4 части и разложить между двух половинок булочек. Можно украсить блюдо кубиками перца и колечками лука.

Говядина с редбкой и луком-пореем

На 4 порции: 500 г говядины лавровый лист 4 горошины черного перца 250 г помидоров по 150 г редьки и лука-порея 2 луковицы 5 ст. ложек уксуса перец 3 ст. ложки растительного масла сахар соль Мясо вымыть и положить в 1 л кипящей подсоленной воды. Добавить горошины перца и лавровый лист. Варить при слабом кипении 70 мин. Помидоры вымыть. Редьку очистить, нарезать соломкой и посолить. Луковицы и лук-порей нарезать кольцами. Порей можно бланшировать. Помидоры разрезать на 8 частей каждый. Нарезать мясо полосками и перемешать в салатнике вместе с остальными компонентами. Смешать уксус, растительное масло и 2 ст. ложки воды, посыпать солью, перцем и сахаром. Полить заправкой салат и оставить на 10 мин. К салату можно подать поджаренный хлеб.

Куриная грудка с пирогом

На 4 порции: 750 г картофеля 4 ст. ложки растительного масла по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца 4 помидора 4 филе куриной грудки 2 ст. ложки муки 2 яйца 100 г панировочных сухарей молотый черный перец соль несколько листиков розмарина Нагреть духовку до 200 град. Картофель очистить, натереть на мелкой терке, посолить, поперчить. Огнеупорную форму смазать 1 ст. ложкой растительного масла. Выложить на нее тертый картофель и запекать около 25 мин. Перец очистить, вымыть и нарезать полосками. Помидоры опустить ненадолго в кипящую воду, снять с них кожицу и вырезать плодоножку. Куриную грудку посыпать специями. Обвалять в муке, затем во взбитом яйце и сухарях. Разогреть 3 ст. ложки растительного масла и по 5 мин обжаривать на нем с

обеих сторон филе. Добавить помидоры и перец. Посыпать розмарином и тушить 10 мин. Картофельный пирог опрокинуть на блюдо. Подавать с мясом и овощами.

Обновление от 10.03.99

Обновление от 10.03.99

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ (закуска)

Совет: Если нравится пикантная горчинка, которую придает блюду неочищенная кожица, то баклажаны можно не чистить. Еще одна рекомендация: при покупке выбирайте небольшие экземпляры Крупные баклажаны могут оказаться перезрелыми и во время готовки рассыплются. Кроме того, их просто неудобно размещать на сковороде. ПРОДУКТЫ: баклажаны - 0,5 кг, масло растительное - 200 г, 1 стакан кипяченой воды, чеснок - одна небольшая головка, соль, сахар, уксус- по вкусу. ПРИГОТОВЛЕНИЕ: а) готовим подливку: в стакан горячей кипяченой воды добавляйте, размешивая и пробуя, соль, сахар, несколько капель уксуса, пока не получится в меру остро, а главное, на ваш взгляд, вкусно. Далее, почистите чеснок, мелко его порубите и смешайте с приготовленным ранее растворам. Налейте треть этого соуса в плоскую широкую посуду, и можно приступать к готовке баклажанов. Баклажаны обмыть, удалить хвостики, затем каждый баклажан нарезать вдоль ломтиками толщиной в 7 см. Ломтики с двух сторон на среднем огне под крышкой обжаривать в масле, подливая его по мере необходимости. Кусочки баклажана нужно только слегка подрумянить до золотистого цвета. Более плотная корочка впоследствии может воспрепятствовать пропитке соусом. Каждую готовую порцию прямо со сковороды следует слоями укладывать в посуду с соусом, подливая его понемногу так, чтобы очередной слой хорошо пропитался. Перед каждой доливкой размешивайте соус, чтобы чеснок равномерно распределялся на продукт. Если вам не хватит соуса, то, зачерпывая ложкой в свободных местах посудины, полейте несколько раз оставшиеся сухими слои. Очень важно укладывать слои в еще горячем состоянии, тогда, остывая, баклажаны отлично будут впитывать в себя соус.

Блюдо можно есть сразу после того, как оно остынет, но наилучший результат будет получен, если посуду с баклажанами поставить на ночь в холодильник.

ПЕРЕЦ ПОД СОУСОМ

Совет: При покупке старайтесь выбирать перчики разного цвета тогда готовое блюдо будет выглядеть очень хорошо. На 0,5 кг сладкого перца, масло растительное - 200 г, 1 стакан кипяченой воды, чеснок - одна небольшая головка, соль, сахар, уксус- по вкусу, разве что, учитывая некоторую природную

остроту продукта, - чуть больше сахара. Но по вкусу, обязательно по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: у перца срезать верхушку, вычистить семечки и перегородки и обжаривать так же, как баклажаны (см. выше). Далее все операции, как описано выше. Аккуратно срезанная верхушка перчика с вынутым хвостиком представляет из себя ровную красивую звездочку, готовить которую следует так же, как и основной продукт. Звездочки будут разного цвета, и ими можно украсить любое подаваемое к столу блюдо.

ВАЖНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ: и готовые к употреблению баклажаны, и перец можно тут же разложить по стерилизованным банкам и закатать на зиму. После открывания вы получите тот же продукт, что и после недавнего приготовления. А хранить законсервированные перец или баклажаны следует так же, как и любые другие продукты, - в сухом, темном и прохладном месте.

СОСИСКИ ОТ ФУДЕ

На 4 порции: 1 упаковка сосисок (454 г), 2 средние моркови, 1 луковица, 0,5 кг риса, 1 ст. томатного сока, растительное масло для жарки, соль и перец - по вкусу. Обжарить в жаровне на растительном масле мелко порезанные лук и морковь. Добавить порезанные кружками сосиски. Подождать пока зарумянятся, и влить томатный сок. Закрыть крышкой и тушить на медленном огне10мин. Рис отварить до готовности, промыть холодной водой. Сложить в жаровню, распределив ровным слоем над тушеными овощами с сосисками. Проткнуть деревянной палочной рис в 3 - 4 местах и налить в полученные отверстия воды. Закрыть крышкой и оставить еще на 10 минут на слабом огне. Перевернуть готовое блюдо на большую тарелку, украсить свежими овощами и зеленью.

ВЫРЕЗКА С ГРИБАМИ

ПРОДУКТЫ (на четыре порцми): грибы корейские черные - 150 г, говяжья вырезка - 2Оог, 4 средних сладких перца, 4 средние луковицы, масло растительное 70 г, сахар - чайная ложка, соевый соус- столовая ложка соль. ПРИГОТОВЛЕНИЕ: перец промойте, почистите и нарежьте квадратиками 2 х 2 см. Лук также порежьте квадиками. Далее смешайте крупно нарезанные грибы с перцем и луком, добавьте сахар, соль и припустите. Обжарьте на медленном огне, до появления легкой подрумяненности. Тем временем освободите мясо от пленок, прожилок и т.п. Затем аккуратно порежьте на тоненькие полоски и обжарьте на другой сковородке до корочки. По мере готовности присоедините мясо к остальным ингредиентам, добавьте соевый соус, хорошо перемешайте и томите под крышкой на медленном огне 20 - 25 минут.

КИТАЙСКИЕ КУСОЧКИ

Это кушанье можно расценивать как одну из горячих закусок или полноценное второе блюдо. ПРОДУКТЫ (на 2 порции): свинина постная - 300 г, мука пшеничная - 2,5 столовые ложки, жир и растительное масло для фритюра, 2 яичных белка, корни сельдерея и петрушки, морковь, столовая ложка соли, чайная ложка молотого черного перца. ГОТОВИМ КЛЯР: Белки взбиваем в высокую пену. Соль не кладем: и кляр, и само мясо должны быть совершенно пресными. ПРИГОТОВЛЕНИЕ: на сковороде растапливаем жир и масло примерно в пропорции 1:1, смешиваем их, затем обжариваем в получившемся фритюре 20 - 30 г мелко порубленнных белых кореньев и моркови.Это делается для того чтобы ароматизировать фритюр. Затем режем мясо на кусочки 2 -3 см, обязательно отбиваем их, окунаем в кляр и выкладываем в кипящий на небольшом огне фритюр, прикрыв крышкой. Подержав мясо под крышкой минуты три, проверьте, зарумянился ли кляр, и если это произошло, переверните кусочки деревянной лопаточкой и жарьте дальше до готовности.

Одну столовую ложку соли тщательно смешайте с одной чайной ложкой черного перца. Подавать кусочки к столу следует на тарелке, где сбоку насыпана горочка соляно-перечной смеси, куда и полагается перед употреблением макать каждый кусочек.

КУРИЦА В МАРИНАДЕ

1 курица, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Для маринада: 2 ст. воды, 1 ст. винного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, по 3 горошины душистого и черного перца.

Курицу сполоснуть водой, уложить в небольшую эмалированную кастрюлю и залить маринадом. Оставить на два дня в холодильнике. Обсушить курицу полотенцем, натереть изнутри красным молотым перцем и жарить в духовке до образования коричневой корочки, время от времени поливая выделившимся соком.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕНКАМИ

1 курица, 100 г куриной печени, 1 батон белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, 1 яйцо, соль и перец - по вкусу. Хлеб нарезать кубиками и подсушить в духовке до золотистого цвета. На широкой сковороде поджарить измельченный лук, добавить куриную печень, размять ее вилкой и перемешать все с гренками. Посолить, поперчить, слегка остудить и добавить сырое яйцо. Подготовленную курицу натереть изнутри и снаружи солью и перцем. Нафаршировать полученной смесью, зашить разрез на брюшке запекать в духовке до готовности.

КУРИЦА С ОВОЩАМИ

1 курица, 2 моркови, 1 крупная луковица, 3 помидора, 2 - 3 болгарских перца, 100 г сливочного масла, 0,5 ст. воды, соль и перец - по вкусу. Курицу разрезать на кусочки по 50 - 70 г. Морковь и лук кубиками, помидоры и болгарский перец - кружочками. Сложить все в жаровню или глубокую сковороду, добавить сливочного масла, воды, посолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить на медленный огонь на 40 минут. На гарнир отварить рис.

МЯСО ПО- ОСОБОМУ

В посуду положить нарезанные мясо, лук, чеснок, зелень, соль, перец. Залить небольшим количством сухого белого вина, оставить на 15 минут. Затем все тщательно перемешать, чтобы выступил естественный сок. Берем кастрюлю, ставим на огонь и растапливаем в ней небольшой кусок сливочного масла, Затем, начиная с зелени, кладем туда приготовленную массу и тушим ее на сильном огне. Черед 15 минут нужно доложить в кастрюлю порезанные помидоры. Закрыть кастрюлю крышкой. Через несколько минут положить еще и очищенные от кожуры и нарезанные баклажаны, и когди они чуть-чуть "возьмутся ", разложить кожурой кверху ломтики яблок. Закрыть крышкой, через 15 мин. Готово.

СУФЛЕ ЛЮБИМОЕ

100 г хлеба, 0,5 ст. молока, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца. Белый хлеб без корочки намочить в молоке и размять. Добавить сливочное масло, взбитые с сахаром яйца. Форму (сковороду) смазать маслом и выложить в нее массу. Сверху посыпать сахарным песком. Поставить запекаться в духовку.

ШОКОЛАДНЫЕ БАШЕНКИ

3 ст. ложки сливочного масла (маргарина), 4 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 8 ст. ложек муки, 3 ст. ложки натертого шоколада, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли. Включить духовку, чтобы, пока мы будем готовить тесто, она успела нагреться до 250 - ЗОО~С. В мисочке размешать масло с сахаром. Отделъно взбить яйцо с ванилином и смешать обе смеси до однородной массы. Добавить муку со щепоткой соли. Еще раз тщательно размешать и положить шоколад. Вымесить тесто и чайной ложечкой выложить на небольшом расстоянии друг от друга на смазанный растительным маслом или жиром противень. Поставить на 10 минут в духовку. Не пересушивать! Можно перед выпечкой посыпать тесто измельченными орехами - печенье будет еще вкуснее.

ПИРОГ ТЯП- ЛЯП

Из воды, соли и муки замесить тесто (помягче, чем на пельмени). Раскатать из него блин, смазать растительным маслом, скрутить рулетом, уложить спиралью и опять раскатать. Так проделать 2 - 3 раза, чтобы получить слоеное тесто. Разделить его на две части. Один сочень положить на смазанный противень и равномерно распределить по нему начинку (мясной фарш с луком, капусту с яйцом и т.п.). Сверху закрыть вторым, края защипнуть. Смазать разболтанным яйцом, чтобы при выпекании получилась красивая румяная корочка. Наколоть вилкой, чтобы выходил пар и пирог не вздулся. Поставить в духовку разогретую до 200~С, и выпекать до готовности (пока не зарумянится) .

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1 л. молока, 5 яичных белков, 1 ст. сахара, 1 ст. ложка крахмала, ванилин на кончике ножа. В 0,5 л. молока размешать поочередно сахар, крахмал, взбитые в пену белки, ванилин. Полученную массу тонкой струйкой, помешивая, влить оставшееся горячее молоко. Довести до кипения, остудить и разлить по бумажным стаканчикам. Поставить в морозилку.

ТОЛИ ЛОЖКА- ТОЛИ ПЕЧЕНЬЕ

Из 100г сметаны, 100г маргарина, 1,5 стк. муки замесить тесто. Положить в холодильник на 1 час. Стол подпылить мукой и тесто раскатать в тонкий пласт. Из листа толстой бумаги сделать лекало. Вырезать по нему острым ножом из теста ложечки. Выпекать при температуре 180 градусов в течении 5-7 мин. Пока печенье теплое надо придать ему обьемную форму.

СОУС СЛАДКИЙ, ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ

1 кг красной рябины 2 - 3 шт. болгарского перца 1,5 ст. сахарного песка.

Рябину пробланшировать (опустить на 1 минуту в кипяток). Вместе с перцем и сахаром провернуть через мясорубку. Поставить на огонь, довести до кипения и сразу же разложить по чистым (стерилизованным) баночкам. Закатать крышками.

СОУС КИСЛЫЙ, ИЗ КЛЮКВЫ

1 ст. клюквы 1 ст. ложка сахарного песка 1 ч. ложка молотых семян кориандра соль - по вкусу.

Клюкву размять и протереть через сито. Добавить в протертую массу размолотые семена кориандра (тмина, укропа), соль и сахар. А тот, кто любит покислее, может вообще обойтись без сахара, соус от этого хуже не станет.

СОУС ОСТРЫЙ, ИЗ КАЛИНЫ И ПЕРЦА

0,5 кг калины 0,5 кг сахарного песка, 1 стручок горького перца 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Калину обдать кипятком и протереть через сито. В протертую

мякоть добавитьсахарный песок, лимонную кислоту и мелко нарезанный горький перчик. После того как сахар полностью растворится, разложить смесь в небольшие стеклянные баночки.

Не закрывая, выдержать их при комнатной температуре 2 - 3 дня (до появления на поверхности приправы плотной корочки), закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

ПИРОГ "КИСЛО-СЛАДКАЯ МУЗА"

1 ст. кефира или сметаны 1 яйцо 13 ст. ложек муки без горки 1 лимон 2 яблока 1 ст. сахара.

Смешиваем муку, кефир (сметану) и яйцо. Тесто делим на две части и раскатываем тонкими коржами. Лимон с кожицей вместе с сахаром пропускаем через мясорубку. Полученную смесь выкладываем на первый корж, ближе к центру. Нарезаем тоненькими ломтиками яблоки и раскладываем их по кругу, чуть отступив от края. Потом накрываем все это другим коржом, защипываем тесто по бокам. Сверху присыпаем сахарной пудрой. Верхний слой теста несколько раз прокалываем вилкой и ставим пирог в духовку. Когда "Муза" подрумянится, можно подавать к столу.

ХИЧИН

Пресное тесто (вода, мука, немного соли) замешиваем не слишком круто и делим на комочки диаметром 5 - б см. Картофель отвариваем в подсоленной воде, жидкость сливаем, а клубни вместе с домашним сыром прокручиваем через мясорубку. Сыр и картофель берем в пропорции 1:1 (сыр можно заменить жирным творогом). Начинки должно быть столько же, сколько теста.

Комочек теста разминаем, кладем в центр шарик начинки, края теста защипываем, полученный "пельмень" раскатываем скалкой довольно тонко (нужна мука и немного сноровки!). Выпекаем на сухой сковороде на большом огне (но чтобы не подгорало) с двух сторон, как блины.

Хичин может вздуться шариком - не пугайтесь, переворачивайте на другую сторону, и все. А каждый слой быстро растущей стопки хичинов обильно смазываем сливочны маслом. Пока пекутся последние, первые уже пропитаются маслицем. Готовую стопку переворачивайте нижним хичином вверх, режьте на четвертушки и ешьте на здоровье - хоть с чаем, хоть без него.

ТАРАК

3 л молока выливаю в эмалированную кастрюлю, ставлю в нежаркую духовку на 3 - 4 часа и время от времени помешиваю, чтобы наварились пенки. Довожу до коричневого цвета. Если молока выпарилось много, добавляю свежего. Остужаю до комнатной температуры и выливаю в него 0,5 л простокваши. На

ночь оставляю на кухне. Как сядет, убираю в холодильник. Особенно хорош варенец, "тарак", с жареной картошкой.

БРЫНЗА ПО-ДОМАШНЕМУ

Перемешиваю 2 л молока, 6 яиц, 0,5 л сметаны, 1 ч. ложку соли, 1 ст. ложку сахарного песка и ставлю на медленный огонь, После закипания варю еще минут пять и выключаю. Откидываю на марлю, отжимаю и ставлю под гнет. Очень нежная, вкусная брынза получается.

НАСТОЯЩАЯ СМЕТАНА

Вспоминаю, как мама готовила сметану. У нас в погребе стоял Таз с холодной водой. В него мама ставила свеженадоенное, но успевшее остыть молоко. Сливки образовывались очень

быстро, уже на следующий день их можно было снимать. Мама приносила молоко в дом, снимала сливки и размешивала простоквашу - немного, примерно полстакана на литровую банку сливок. Выносила опять на холод и оставляла на ночь. А на следующий день у нас была сметана - с характерным вкусом, легкой кислинкой и такая густая, что еле стекала с ложки.

НУГА

Для приготовления 1 кг нуги требуется 850 г сахарного песка, 2 яичных белка, 70 г кураги или изюма, 100 г очищенных орехов, 2,5 ст. воды. Сперва нужно сварить, постоянно помешивая, густой сахарный сироп, остудить. Затем хорошенько взбить его с яичными белками и, добавив щепотку лимонной кислоты. В полученную смесь поместить измельченные фрукты и орехи, хорошо перемешать Загустевшую массу выложить ровным слоем на противень, покрытый промасленной бумагой, дать застыть, обсыпать сахарной пудрой и разрезать на кусочки.

ЭСТАФЕТА

1 батон белого хлеба, 1 л молока, 0,5 кг сухофруктов, 200г слив. масла, сахар - по вкусу. Сухофрукты мою и удаляю косточки. В теплом молоке размачиваю хлеб, перемешиваю хлебную кашицу с сухофруктами, сахаром и сливочным маслом. Выкладываю полученную массу в смазанный маслом противень. Ставлю в разогретую духовку и выпекаю до тех пор, пока не появится румяная корочка.

ЯБЛОЧКО

1 кг яблок, 3 ст. ложки сахарного песка, 4 яйца, 0,5 стак. сливок, 200 г печенья, 2ст. ложки слив. масла, 1 ст. ложка молотых сухарей.

Яблоки надо очистить от кожицы и вырезать сердцевинку. Нарезать некрупными ломтиками и сложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. Желтки растереть с сахаром и

маслом, влить сливки и добавить тертое печенье. Подмешать к полученной массе взбитые в пену белки и залить ею яблоки. Поставить в горячую духовку и дать зарумяниться.

ВЫРЕЗКА В СМЕТАНЕ

Возьмите пол-литровую банку сметаны, выжмите туда лимон, мелко нарежьте зелень (я кладу кинзу, реган, иногда тархун), можно добавить мелко нарезанный репчатый лук или немного чеснока - кто что любит. Специи (на ваш вкус) и столовую ложку вустерширского соуса (это такая темно-коричневая жидкость - продается сейчас повсюду и хороша не только с мясом). Впрочем, если вас пугает название - обойдитесь без него. Подумаешь, вустерширский соус! Тщательно перемешайте то, что у вас получилось, залейте этим делом нашу вырезку так, чтобы покрыть ее полностью, и оставьте часов на шесть при комнатной температуре. После этого можно жарить вырезку целиком (не стряхивая с нее остатки сметаны) на решетке мангала или в духовке. Не пересушите - вырезка, тем более обработанная таким способом, жарится довольно быстро.

ДРУЗЬЯМ НА УДИВЛЕНИЕ

ГРИБЫ В КОКОСЕ

2 кг некрупных кокосовых орехов, 200 г жареных грибов, 200 г сыра. С помощью молотка и гвоздя пробиваю со стороны плодоножки дырочку. Сливаю сок (его использую для приготовления коктейлей). Распиливаю ножовкой по металлу орехи пополам. Жареные грибы раскладываю скорлупки, сверху прикрываю ломтиком сыра. Ставлю в половинку переносной бумажной формы для яиц, чтобы не перевернулись, и на 30 секунд в микроволновку. В духовке тоже неплохо получается, только время надо увеличить до 15 минут. Есть ложечками, захватывая сразу и грибы, и ореховую мякоть.

Праздничный гарнир

3 ст. отварного риса, 0,5 ст. измельченных грецких орехов, 150 г сливочного масла. Орехи обжарить в сливочном масле, смешать с рисом, посолить по вкусу. Этот гарнир хорошо подавать к курице.

КРУГЛЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Хлеб, сливочное масло, ветчина, сыр, ананас. Нарезать все тоненькими ломтиками. Используя консервную банку как формочку, вырезать кружки одинакового диаметра из хлеба, ветчины, ананаса и сыра. Кусочки хлеба подсушить на горячей сковороде с обеих сторон, одну сторону смазать маслом. Положить на нее ветчину, затем ананас, прикрыть сыром. Запечь в духовке, пока сыр не расплавится.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ

Тесто готовится из печеночного фарша. На горячей сковороде выпекаются лепешки и складываются в стопку. Вместо крема-прослойки используйте майонез с добавлением того, что считаете наиболее подходящим: рубленые яйца, жареные грибы или тертый сыр.

МАКАРОНЫ ПОД СОУСОМ "КРОВАВАЯ МЕРИ"

Ингредиенты (на 4 порции): 400г (пачка) длинных макарон, 1 ст. ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока (растолочь), 1ст. ложка рубленой петрушки, 1 ст. томатного сока, 2 ст. ложки водки, 1 ч. ложка хрена, соль и черный перец по вкусу. Сварите макароны в соответствии с указаниями на пачке. Разогрейте в кастрюльке масло, добавьте чеснок и петрушку, потомите в течение примерно 30 сек - до появления отчетливого запаха чеснока.

Приготовление соуса: влейте в кастрюльку томатный сок,

водку, добавьте хрен, соль и черный перец. Нагрейте до кипения и кипятите 30 сек. Смешайте макароны и приготовленный соус. Подавайте горячим.

Сосиски По-польски

Капустные листья промойте и прокипятите 5 минут, отцедите и срежьте грубые утолщенные части. У сваренных сосисок снимите кожицу, оберните каждую капустным листом и обжарьте. Добавьте под румяненный на масле лук, томат- пасту и потушите 20 минут. А если к "капустным сосискам" вы подадите отварную картошечку, ваш ужин станет еще вкуснее.

ЧЕРЕМУШКИНСКИЙ КУЛИЧ

На 1 кг муки: 2 ст. сахара, 300 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. молока, 1 ч. ложка соли, 50 г прессованных или 15 - 20 г сухих дрожжей, 100 г изюма, 50 г цукатов или сладкой кураги, 1 пакетик ванильного сахара.

Молоко подогрейте до 50~С и растворите в нем дрожжи. Из

половины подготовленной муки замесите тесто и оставьте его в теплом месте подниматься. Когда опара будет готова, (она начинает оседать, а в центре появится воронка), положите взбитые в пену яйца, сахар, соль, ванильный сахар, промытый изюм, цукаты и все перемешайте. Положите подогретое до 50 С сливочное масло и начинайте выбивать, подмешивая оставшуюся муку, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды.

Поставьте на три часа в теплое место. За это время тесто поднимется, а вы его пару раз обомните. Форму изнутри

смажьте растительным маслом, посыпьте молотыми сухарями. Из промасленной бумаги вырежьте кружок (1). Положите его на дно формы. Скатайте тесто в шарик и положите в форму (2). Оно должно занимать 1/3 ее объема. Подождите, пока тесто поднимется и заполнит 3/4 формы. Перед тем как сажать в печь, сделайте деревянной палочкой 2 -3 прокола на всю высоту кулича тогда пар будет выходить свободно и верхняя корочка не потрескается (3). Если глазурью покрывать не будете, то смажьте разболтанным яйцом, посыпьте молотыми орешками.

Выпекайте при температуре 1бО - 180~С в зависимости от объема формы около часа. Готовность проверьте деревянной палочкой - если тесто не прилипло, значит, кулич пропекся.

Выньте кулич из духовки и оставьте остывать, не вынимая из формы. Если кулич не вынимается из формы, пройдитесь узким длинным ножом по краю - возможно, где-то припеклось место (4). Когда остынет, облейте верх кулича глазурью (5) или посыпьте сахарной пудрой (6). Поставьте кулич на тарелку, прикройте чистой тряпочкой - он будет еще два дня "дозревать" (вот почему куличи пекут в чистый четверг, за два дня до Пасхи).

ПОДЛИВКИ

Старинные поваренные книги составлялись с учетом постов. Подливки помогали придать знакомым блюдам совершенно новый вкус. В отличие от скоромных, масло в них использовалось только растительное - подсолнечное, ореховое, оливковое и т. д.

КИСЛО- СЛАДКАЯ С ИЗЮМОМ

Две столовые ложки муки поджарить в 2 - 3 столовых ложках масла, развести до средней густоты водой, вскипяченной с луком, кореньями и специями (черным перцем и гвоздикой). Положить 2 - 3 чайные ложки жженого сахара, вскипятить несколько раз, процедить, влить рюмку столового вина, столько же лимонного сока, добавить сахара, чтобы подливка была приятного кисло-сладкого вкуса. Всыпать 1/2 стакана обваренного изюма без косточек и еще раз вскипятить. Подавать к рыбе, к картофельным и рисовым котлетам.

ГОРЧИЧНАЯ

Одну столовую ложку сухой горчицы, 1 чайную ложку муки и 1 - 2 столовые ложки масла заварить двумя стаканами воды, вскипяченной с луком, кореньями и специями, размешать до гладкости, вскипятить, процедить и влить 1/2 стакана столового вина. Прибавить 2 - 3 кусочка сахара и порезанный вначале на ломтики, а затем измельченный лимон. Подавать и рыбе.

ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

Четыре-пять соленых огурцов нарезать продолговатыми кусочками, 1 столовую ложку поджаренной муки развести 2 стаканами грибного или рыбного бульона, 2 - 3 ложками масла, 1/2 стакана огуречного рассола. Помешивая, вскипятить. Снять с огня и всыпать измельченную зелень - укроп, петрушку. Подавать к жареной рыбе, разварному картофелю.

ЛУКОВАЯ С ТМИНОМ

Пять-шесть луковиц разрезать, обдать 2 - 3 стаканами кипятка разварить и протереть через сито. Столовую ложку муки поджарить в 2 столовых ложках масла, смешать с луковой кашицей, прибавить полторы ложки тмина и ложку жженого сахара. Вскипятить несколько раз. Подавать к рыбным котлетам, крупяным запеканкам.

ЯБЛОЧНАЯ ПОДЛИВКА

Три яблока очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать кусочками. Кожицу сварить в 3 стаканах воды, процедить, залить яблоки, добавить 6 кусочков сахара и 1/2 чайной ложки корицы. Еще раз вскипятить. Чайную ложку муки развести в небольшом количестве холодной воды, влить, помешивая, в подливку. Дать закипеть и снять с огня. Подавать к крупяным запеканкам, кашам, пудингам, овощам.

ФАСОЛЬ С ЛУКОМ

2 стк. красной фасоли, 2 крупные луковицы, 3 зубчика чеснока, 0,5 ст. растительного масла, любая свежая, сушеная или мороженая зелень (кинза, петрушка, укроп), соль - по вкусу.

Фасоль замочите в холодной воде на 3 - 4 часа, воду слейте, залейте свежую, посолите и сварите фасоль до мягкости. Отвар не сливайте. Лук порежьте кубиками и обжарьте в растительном масле. Чеснок измельчите, перемешайте все ингредиенты, включая рубленую зелень и масло, оставшееся после обжаривания лука. Оставьте на тихом огне на 5 минут. Подавать можно и в горячем, и в холодном виде.

СОЛЯНКА "ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ"

0,5 кг филе кальмара, 0,5 кг капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1/3 ст. растительного масла, лавровый лист, перец горошком, соль - по вкусу.

Лук нарежьте кубиками и пожарьте на растительном масле.

Добавьте нашинкованную капусту, тертую на крупной терке морковь, перец, соль, лавровый лист и потушите все на медленном огне до готовности. Кальмары очистите от кожицы, нарежьте соломкой и положите в солянку. Перемешайте, оставьте еще на 3 - 4 минуты на огне и снимайте.

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

0,5 кг говяжьей или свиной печени, 2 яйца, 1 ст. молока, 0,5 ст. муки, соль по вкусу, маргарин или растительное масло для жарки.

Печень пропустите через мясорубку. Добавьте взбитые яйца, молоко и муку. Хорошо вымешайте, посолите и пеките как обыкновенные оладьи.

ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЙ ФАРШ

. 400 г смеси кураги, чернослива, изюма и сушеных яблок, 200 г лесных или грецких орехов.

Сухофрукты залейте кипятком и оставьте на 1час. Выньте косточки из чернослива и вместе с орехами пропустите все через мясорубку. Смесь есть ежедневно по 1 ст. ложке за полчаса до еды.

НАПИТОК "АСКОРБИНКА"

1 ст. шиповника, 2 л воды, сахар по вкусу. Шиповник положите в плотный полиэтиленовый пакетик и измельчите с помощью деревянной толкушки. Высыпьте в эмалированную кастрюльку, залейте кипятком закройте крышкой и оставьте на 8 -10 часов, чтобы напиток настоялся. Сахар добавлять по вкусу.

ДОМАШНИЙ КЕТЧУП

Взять баночку томат-пасты (я предпочитаю, скажем, в расфасовке по 450 г), содержимое переложите в стеклянную банку большего объема, долейте в нее горячей кипяченой воды и размешайте, чтобы соус приобрел нужную вам густоту. Затем добавьте соль (1 ч. ложку), сахар (1 - 2 ч. ложки на ваш вкус), молотый красный или черный перец (опять же по вкусу). Мелко-мелко покрошите 2 - 3 зубчика чеснока и 3 - 4 веточки кинзы для аромата. Все тщательно перемешайте, закройте крышкой, остудите, и домашний кетчуп готов. В отличие от магазинного его можно делать погуще, послаще, поострее, в общем, как душа пожелает.

ОБЕД ИЗ ХЛЕБА

Закуску приготовим из хлеба с селедкой и майонезом. Вымочить в молоке мякоть одной крупной селедки, 200 г белого хлеба и пропустить все это через мясорубку. К полученной массе добавить майонез, хорошенько перемешать и украсить веточками петрушки. Первое блюдо: хлебный супчик по-крестьянски. Надо поджарить на сливочном масле сухие корки ржаного хлеба

(грамм 300), мелко нарезанный репчатый лук и петрушку. Все это залить водой (литра 1,5), посолить и довести до кипения. Затем хорошенько взбить три яйца и, непрерывно помешивая, влить в кипящий суп. И, разумеется, украсить зеленью. На второе: яичницу-глазунью с тем же хлебом. Срезав корки, надо нарезать его тоненькими ломтиками и выложить на сковородку с разогретым сливочным маслом. На каждый ломтик выливаем по яйцу, солим, перчим и жарим до готовности. Украшаем все мелко нарезанной зеленью. На третье проще всего попить хлебного кваску.

БЛЮДО ОТ МЕЛАДЗЕ

Зеленая фасоль с орехами. Зеленую стручковую фасоль нужно сварить. Но если некогда и под рукой консервная банка с уже готовой фасолью - такая тоже подойдет. Итак, фасоль у нас есть. Выжимаем ее, что есть сил. Перемалываем через мелкую решетку ручной мясорубки орехи. Режем меленько чеснок. На килограмм фасоли нам необходимы два стакана орехов и полголовки чеснока. Добавляем грузинские приправы. К примеру, желтый цветок, он так и называется, - его найдете на любом базаре, немного уксуса, соли по вкусу, хорошенько перемешиваем. К такой холодной закуске подойдет что угодно!

САЛАТ НЕЖНОСТЬ

Сыр, яблоки, морковь, курага, сметана. Потрите на крупной терке голландский или любой другой твердый сыр,уложите ровным слоем на тарелку. Затем - натертые яблоки. На них - натертую вареную морковь. Салат пропитайте сметаной, а сверху посыпьте размоченной и прокрученной через мясорубку курагой.

Ананасовый соус с изюмом

3 ст. л. топленого масла 1 стручок острого красного перца, очищенного от семян 1/2 ст. л. семян индийского тмина (джира) 1/2 ст. л. семян кориандра 1 большой спелый ананас (ок. 1,5 кг), очищенный от кожуры и сердцевины и нарезанный на кусочки размером 20 х 6 х 6 мм (сок сохраните) 1/2 ч. л. семян кардамона, слегка раздавленных в ступке 1/2 ч. л. смеси молотых корицы и гвоздики 2/3 стакана (100 г) коричневого или фруктового сахара 1/3 стакана (50 г) изюма

1. Нагрейте топленое масло в 2-литровой кастрюле с толстым дном и тефлоновым покрытием на среднем огне. В горячее, но еще не дымящееся масло бросьте стручок красного острого перца, семена тмина и кориандра и жарьте, пока они не потемнеют на несколько тонов. Осторожно добавьте ананас и его сок, семена кардамона и смесь корицы и гвоздики. Варите, часто помешивая, на среднем или умеренно слабом огне, пока фрукты не станут мягкими, а сок не выварится. К концу мешайте постоянно, чтобы

фрукты не пригорели.

2. Добавьте сахар и изюм, слегка убавьте огонь и варите, часто помешивая, пока чатни не станет глянцевым и густым. Подавайте сразу же или поставьте в холодильник и храните в закрытом виде до 4 дней. Перед подачей доведите до комнатной температуры.

Баклажанные оладьи

2 крупных баклажана (1 кг), нарезанных поперек на кусочки толщ. 1,5 см соль 1/2 стакана (50 г) просеянной гороховой муки (желательно из нута турецкого горошка) 3 ст. л. пшеничной муки высшего сорта, смешанной со щедрой щепотью пекарского порошка (или соды) 2 ст. л. кукурузной муки 1 щепоть молотого красного перца 1/4 ч. л. куркумы 3 ст. л. мелко нарубленной свежей кинзы, базилика или петрушки 3 ст. л. воды 170 г сыра, желательно "моцарелла", нарезанного тонкими ломтиками 1 1/4 стакана (125 г) свежей или сухой хлебной крошки или 2/3 стакана (115 г) мелкой манной крупы топленое или растительное масло для обжаривания

1. Разложите кусочки баклажанов на подносе и обильно посыпьте солью. Оставьте на полчаса, чтобы удалить избыток влаги.

2. Смешайте в миске муку, соду, кукурузную муку, красный перец, куркуму, свежую зелень и 1/3 ч. л. соли с водой и взбейте до получения однородного теста. По консистенции оно должно походить на густой крем. (Если понадобиться, добавьте еще воды.)

3. Смойте соль с баклажанных кусочков и осушите их бумажными салфетками. Чтобы кусочки баклажана были одинаковыми, обрежьте их круглой формочкой для печенья диаметром 5 см. разложите парами кружочки одинакового размера, а обрезки сохраните для другого блюда. Подрежьте кусочки сыра так, чтобы они стали чуть меньше баклажанных. положите два тонких кусочка сыра между парой кружочков баклажана. погрузите "сандвич" в гороховое тесто, легким движением стряхните излишек теста, затем обваляйте в хлебной крошке или манной крупе и отложите в сторону на подготовленную вощеную бумагу. Таким образом подготовьте все баклажанные сандвичи.

4. Налейте в большую чугунную сковороду столько топленого или растительного масла, чтобы его слой составил 1,5 см, и нагрейте на умеренном огне. Не доводя масло до появления дыма, положите сандвичи на сковороду и жарьте 10-15 минут каждую сторону, пока баклажаны не станут мягкими и приятно коричневыми. Тщательно регулируйте огонь: Если температура

слишком высокая, сыр может прорваться сквозь корочку обжаренного теста; если температура слишком низкая, оладьи впитают излишнее количество масла. Подавайте горячими, прямо со сковороды.

Время засола: 30 мин

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4 - 6

Ароматный торт с банановым кремом

Для бисквитного теста: 1 лимон 200 г сливочного масла 2 яйца 150 г сахара 1 щепотка соли 200 г муки 2 чайн.ложки разрыхлителя

Для крема: 1 апельсин 2 мл апельсинового или бананового ликера (или коньяка) 3 больших банана 500 г сливок 1 пакетик ванильного сахара

Для украшения: 125 г сливок 1 чайн.ложка ванильного сахара 1-2 стол.ложки рубленых фисташек

Тесто: 1. Половину лимонной кожуры натереть на терке. Из лимона выдавить сок и оставить его для приготовления крема. 2. Сливочное масло растопить. Яйца, сахар, соль и лимонную цедру перемешать до получения пенистой массы. 3. Поверх яичной массы просеять муку и разрыхлитель. Все перемешать. По одной ложке постепенно ввести растопленное масло. 4. Нагреть духовку до 180 гр. Форму смазать маслом, наполнить тестом, разровнять его и выпекать около 45 мин. Бисквит достать из формы и , опрокинув на кухонную решетку, остудить.

Крем: 1. Из апельсина выдавить сок. Смешать с лимонным соком и ликером. 2. Очистить и нарезать кубиками два банана. Мариновать в смеси соков. 3. Сливки с ванильным сахаром взбить в тугую пену. Сок с банановых кубиков отцедить в отдельную посуду. Кусочки банана соединить с 2/3 сливок.

Завершение: 1. Бисквит разрезать поперек на два коржа. Каждый из них сбрызнуть соковой смесью. 2. Намазать банановым кремом нижний корж. Накрыть вторым коржом. Остатками взбитых сливок обмазать весь торт.

Украшение: 1. Вилкой или гребнем нанести бороздки по краю торта. Третий банан очистить и нарезать ломтиками. 2. Взбить сливки с ванильным сахаром. Наполнить ими кондитерский мешочек. Украсить "розочками" торт. Украсить ломтиками банана. Середину торта посыпать молотыми фисташками (не обязательно). Украшение - вообще на ваш вкусї

Приготовление: 1 час Время выпечки: 45 мин Время охлаждения: 2 часа

Блины с картофельной начинкой

Эти тонкие, хрустящие блины, начиненные пряным

картофелем популярная закуска в Южной Индии. Их лучше есть свежими и горячими, поэтому подавайте их к столу сразу после приготовления. Перед подачей на стол блины посыпают нарубленными листьями кориандра и в качестве приправы к ним подают кокосовое чатни.

1 чашка (175 г) белого риса с короткими зернами 1/2 чашки (100 г) урад-дала, перебранного и промытого (за неимением урад-дала возьмите чечевицу) 2 стручка свежего острого красного перца, нарубленных 1/2 ч. л. сахара 2 1/2 ч. л. соли 10 картофелин среднего размера топленое или растительное масло для смазывания сковороды 4 ст. л. тертого кокосового ореха 3 ч. л. натертого свежего имбиря 4 ст. л. топленого масла 2 ч. л. семян кумина 2 ч. л. семян горчицы 1 1/2 ч. л. куркумы 2 ст. л. нарубленных свежих листьев кориандра 2 ст. л. сливочного масла

Замочите рис и дал на ночь в отдельных мисках. Промойте и осушите их, затем смелите по отдельности в электромиксере, добавив немного воды, чтобы получилась однородная полужидкая паста. Смешайте получившиеся пасты в большой миске, положите туда один нарубленный перец, сахар и Уг ч. л. соли. Как следует перемешайте, накройте миску крышкой и поставьте в теплое место на 1-2 часа или, если возможно, на ночь.

Перед тем как начать готовить, смажьте сковороду Уг ч. л. топленого или растительного масла и поставьте ее на средний огонь. Взбейте тесто венчиком - оно должно быть достаточно жидким. Капните несколько капель воды на сковороду. Если капли прыгают и разбрызгиваются, сковорода готова. Налейте 4 ст. л. теста на сковороду и тыльной стороной ложки равномерно распределите его по дну сковороды круговыми движениями, начиная от центра. При этом должен полу- читься тонкий блин доса диаметром 20 см. (Искусство изготовления блинов доса заключается в умении повара распределить тесто до того, как оно начнет затвердевать.) Жарьте 2-3 мин, пока блин не станет золотисто-коричневым. Затем переверните. Вторую сторону нужно печь в два раза меньше по времени, и она не должна быть такой же поджаристой, как первая.

Продолжайте печь досы, пока тесто не кончится, смазывая сковороду только тогда, когда блины начинают прилипать к ней. Сложите их стопкой на тарелку, чтобы они оставались теплыми и влажными, пока готовится начинка.

Сварите картофель, очистите и хорошо разомните вилкой или картофелемялкой. Разотрите в ступке кокосовый орех, остаток нарубленного перца и имбирь, добавив несколько капель воды, чтобы получилась густая паста. В кастрюле среднего размера подогрейте топленое или растительное масло и,

помешивая, поджарьте в нем семена кумина и горчицы. Когда семена горчицы начнут трещать, добавьте пасту из кокосового ореха и пряностей. Через минуту всыпьте туда куркуму, затем положите картофель, нарубленный кориандр и остаток соли. Жарьте, помешивая, 5 мин, затем отставьте.

Разделите начинку на порции по количеству дос. Положите по одной порции в центр каждого досы в линию и сложите досу пополам. Теперь смажьте сковороду маслом и поджарьте обе стороны каждого досы. Масала-доса с самбаром и салатом из свежих помидоров - традиционное блюдо Южной Индии.

Время приготовления теста - 30 мин

Время выдерживания-1-2 часа или ночь

Время жарения одного досы - 5 мин

Отбивные котлеты (гриль)

4 свиные отбивные соль, перец 120 г сыра гауда 4 веточки петрушки

1. Помыть и обсушить свиные отбивные. Сделать в каждой из них прорезь-кармашек. Посолить и поперчить внутри. Разделить сыр на 4 части, помыть и обсушить петрушку и положить все это внутрь котлеты. Плотно закрепить края зубочисткой. 2. Обжарить отбивные котлеты на гриле с двух сторон 6-8 минут

Копченые колбаски (гриль)

4 копченые колбаски 100 г сыра гауда несколько листочков свежего майорана, душицы или тимьяна 150 г сала (бекона), нарезанного тонкими кусками

1.Надрезать колбаски вдоль. Нарезать кубиками сыр. Помыть зелень. Перемешать сыр и зелень и начинить ими надрезанные колбаски. Завернуть каждую колбаску в 2 ломтика сала. Обжарить на гриле с каждой стороны по 2-3 мин, пока сыр не расплавится.

Цыплячьи грудки (гриль)

4 цыплячьи грудки 1 черствая булочка 2 ст.ложки зелени 1 яйцо 150 г сыра маасдам, нарезанного кубиками

1. Сделать в грудках прорезь-кармашек. Посолить и поперчить кусочки. Размочить булочку, размять ее и перемешать с зеленью, яйцом и сыром, добавить приправы. Начинить смесью кармашки и закрепить зубочистками. 2. Завернуть мясо в фольгу и 20 мин. обжаривать на гриле. Удалить фольгу и дожарить на решетке еще 10 мин.

Картофель (гриль)

4 больших картофелины 150 г сливочного масла соль, перец 1 зубчик чеснока 2-3 ст.ложки лимонного сока 3 ст.ложки порубленной зелени

1. Помыть картофель, разрезать пополам и завернуть в

фольгу. Запекать на гриле 40 мин, часто переворачивая. 2. Перемешать сливочное масло с солью, перцем, чесноком, лимонным соком и зеленью. Положить во влажную пергаментную бумагу, сделать рулетики и охладить. Подать к картофелю.

Рулетики (гриль)

4 тонких свиных бифштекса 6 ст.ложек раст.масла 1 зубчик чеснока по половине красного и зеленого перца, нарезанных тонкими ломтиками 100 г сыра, нарезанного соломкой соль, перец 1 чайн.ложка приправ

1. Посолить и поперчить бифштексы. Сверху положить сыр и перец. Закатать и закрепить деревянными вертелками. 2. Перемешать масло, чеснок и приправы, смазать смесью мясо и мариновать 30 мин. Запекать на гриле 6-8 мин.

Гнездышки из фарша (гриль)

300 г смешанного рубленого фарша 1 луковица 1 яйцо 2 ст.ложки панировочных сухарей перец, молотый сладкий перец (на кончике ножа) 1 киви 50 г ананаса 16 вишен 150 г сыра гауда

1. Перемешать мясо, измельченный лук, яйцо, сухари, соль, перец и сладкий перец. Сделать 4 фрикадельки и обжарить их на сковороде в течение 5 мин. 2. Положить мясо на фольгу, покрыть ломтиками киви, ананаса, вишней и кубиками сыра. Закрыть фольгу. Запечь на гриле.

Творожно-чесночный соус (к грилю)

Перемешать 250 г жирного творога, 1 стаканчик молочного йогурта и 4 размятых зубчика чеснока. Заправить солью, перцем и сахаром и добавить нарезанный кольцами пучок зеленого лука.

Острый томатный соус (к грилю)

Перемешать 1 банку (470 мл) очищенных томатов, нарезанных кусками, 125 г порубленного лука, 2 размятыми зубчиками чеснока и 3 ст.ложками раст.масла. Заправить соусом "Табаско".

Соус из горчицы и зелени (к грилю)

Перемешать по 1 стол.ложке нарезанных тимьяна, майорана, петрушки с 2 стол.ложками горчицы с пряностями, 1 стол.ложкой уксуса, настоянного на травах и 4 стол.ложками раст.масла.

Маринад для гриля

Перемешать 8 стол.ложек уксуса с 8 стол.ложками меда, 2 луковицами, 4 зубчиками чеснока, 4 чайн.ложками сладкого перца, 4 чайн.ложками душицы, 125 мл раст.масла, солью и соусом "Табаско"

Цимес

1 стакан темной или рябой фасоли, 2 головки лука, 2 чайные ложки томат пасты или томатного сока, лавровый лист, соль, сахар, черный перец, мука.

Фасоль перебрать, вымыть и залить холодной водой. Часа через три поставить варить, но без соли. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле с ложкой муки, развести отваром от фасоли и томат - пастой. Полученный соус приправить сахаром, солью, черным перцем и лваромы листом (пропорции по вкусу). Полученным соусом залить отваренную фасоль, при необходимости добавить отвар от фасоли. Фасоль с соусом тушить (лучше в казанчике) 30 минут. Перед окончанием приготовления (тушения) цимеса добавить мелко рубленные грецкие орехи. p.s. Великолпно идет, как горячая закуска к водке.

Фасоль со сливами

100 г. фасоли, 100 г. слив, 5 г. сахара, 25 г. лука, 30 г. пшеничного хлеба, 20 г. сливочного масла, соль.

Белую или красную фасоль сварить до готовности и слить отвар. Свежие сливы положить в посуду, залить небольшим количеством отвара фасоли, закрыть посуду крышкой и сварить. Готовые сливы протереть через сито, добавить мелко рубленный репчатый лук, прокипяченный со сливочным маслом, немного сахара и соли (по вкусу). Пюре из слив и вареную фасоль соединить и прокипятить в течение 8 - 10 минут. На горячую фасоль, уложенную в глубокую тарелку малого размера, положить гренки из пшеничного хлеба в форме кубиков размером 8 - 10 мм, поджаренные на масле. Вместо гренков на фасоль можно положить также пшеничные или кукурузные хлопья.

Оладьи из фасоли

100 г. фасоли, 10 г. растительного масла, 40 г. молока, 2 яйца, 50 г. пшеничной муки, чайная ложка сахара, пол чайной ложки лоли, 2 г. дрожжей, сметана.

Фасоль сварить и приготовить пюре. В пюре, остывшее до 40 - 30о, добавить сырые яйца, соль, сахар, дрожжи, разведенные в молоке, просеянную муку в количестве 50% к весу сухих бобовых и перемешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Тесто поставить на 1 1/2 - 2 часа в теплое место (28 - 30о) для брожения. Когда тесто поднимется, из него выпекать на сковороде или противне оладьи. Подать оладьи горячими со сметаной, маслом, простоквашей, повидлом, вареньем или со сладким киселем. Таким же способом можно приготовить бобы, горох, чину или нут.

Волшебная ваза с дыней

Этот фруктовый десерт - приятный сюрприз в жаркий летний день. Благодаря своему необычайно привлекательному виду он приковывает взгляд к буфетной витрине, разжигает аппетит во время дружеского застолья и служит чудесным украшением праздничного стола. Дыни и арбузы особенно хороши в разгар

лета. Созревшие на бахче медовые дыни и арбузы имеют блестящую толстую кожицу и сочную желтую и ярко-красную мякоть. Фрукты подаются в чаше из полой дыни или арбуза, края которой обрезаны зубчиками или гребешками. В продолговатой пятикилограммовой дыне может поместиться до 20 порций этого десерта.

1 арбуз весом 1,5-2 кг 2 маленькие дыни разных сортов 1|3 стакана (80 мл) меда 6 ст. ложек лимонного сока 2 ст. ложки апельсинового сока 1|5 чайн. ложки молотого имбиря или 1/2 ст. ложки очищенного и натертого свежего имбиря 1|2 ст. ложки семян кардамона 2 ст. ложки оливкового или миндального масла 2 стакана (500 мл) черники несколько веточек мяты для украшения

1. Большим острым ножом срежьте верхнюю треть арбуза. Черпая специальной круглой ложкой (для мороженого) или обычной столовой ложкой, сделайте шары из мякоти большей части арбуза. Извлеките семена, сложите шары в миску и заморозьте. Вычерпайте остальную мякоть, оставив только арбузную корку. Маленьким острым ножом декоративно вырежьте края арбузной чаши в виде зубчиков или гребешков. Срежьте тонкий кусочек корки с основания чаши, чтобы она могла стоять без наклона. Оберните полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник, пока не потребуется.

2. Разрежьте дыни пополам и выскоблите мякоть круглой ложкой. Шарики сложите в миску, накройте и поставьте в холодильник.

3. Смешайте мед с лимонным и апельсиновым соками, имбирем, кардамоном и маслом с помощью миксера или в кухонном процессоре, чтобы получился однородный соус. Перед самой подачей откиньте на дуршлаг арбузные и дынные шары. Затем сложите в миску и смешайте с черникой. Переложите смесь ложкой в арбузную чашу. Полейте сверху медовой приправой и украсьте свежей мятой.

Время приготовления: 40 мин

Время охлаждения: не менее 1 час

Количество порций: 4-6

Голубцы с орехами и паниром

2 ст. л. топленого масла 1 палочка корицы дл. 5 см 5 гвоздик 1 ч. л. молотого кумина 1/4 ч. л. асафетиды 900 г помидоров, бланшированных, очищенных от кожицы и размятых 4 ст. л. изюма 1 ст. л. лимонного сока 1 ч. л. куркумы 3 1/2 ч. л. соли 1 чашка (100 г) нутовой муки (или муки из обычного гороха) щепотка молотого черного перца 1 маленький кочан молодой капусты 2 ст. л. топленого масла 1/3 чашки (50 г) миндаля или

орехов кешью, измельченных 1 ч. л. натертого свежего имбиря 1-2 стручка сушеного острого перца, раскрошенных 350 г панира, отжатого и мелко нарезанного 3 ст. л. мелко нарубленных листьев свежего кориандра или 1 ч. л. молотого кориандра 1/2 ч. л. молотого сладкого красного перца (паприки)

В небольшой кастрюльке нагрейте ги и, помешивая, поджарьте в ней корицу, гвоздику, молотый кумин и асафетиду (30-45 сек). Добавьте томатное пюре и варите на слабом огне 30 мин, чтобы получился однородный соус. Затем всыпьте изюм и добавьте лимонный сок, куркуму и 2 ч. л. соли. Выньте корицу и гвоздику и снимите кастрюлю с огня. Смешайте в миске нутовую муку со щепоткой соли и щепоткой перца. Добавьте такое количество воды, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов. Накройте миску полотенцем и отставьте.

Удалите кочерыжку, не разрезая кочана капусты, и снимите поврежденные наружные листья. Вымойте кочан и припустите его в кипящей подсоленной воде. Через 8-10 мин осторожно выньте кочан и промойте холодной водой. Подрежьте его у основания и снимите 6-8 листьев, стараясь не повредить их. (Остаток капусты может пригодиться для какого-нибудь другого блюда.) Возьмите небольшой нож и с каждого листа срежьте утолщенные части, стараясь не прорезать лист насквозь. Это сделает листья более гибкими. Осушите их бумажной салфеткой и отложите.

Нагрейте ги в маленькой кастрюле и поджарьте измельченные орехи, натертый имбирь и стручковый перец. Положите туда же панир и нарубленные листья кориандра, паприку и остаток соли. Держите на среднем огне, постоянно помешивая, пока все компоненты как следует не перемешаются. Затем разложите листья капусты и поместите столовую ложку этой начинки в центр каждого листа. Сложите края листа и скатайте его наподобие рулета.

Окуните рулеты в приготовленное тесто и обжаривайте их 4-5 мин в горячем топленом или растительном масле до золотисто-коричневого цвета. Положите фаршированные капустные листья на блюдо и полейте подогретым томатным соусом.

Вместо обжаривания их можно запечь. Тогда тесто не понадобится. Положите рулеты в кастрюлю швами вниз. Полейте их томатным соусом, поставьте кастрюлю в духовку и запекайте при 150? С 15-20 мин.

Время приготовления - 1 час 15 мин

Рыба с киви (Детям от 2-х лет)

Около 75 г филе трески Небольшой кусочек слив.масла 1 киви соль по вкусу

Время приготовления - 15 мин.

- Отварите филе в течение 10 минут. Соль добавляется во время варки - Очистите плод киви от кожицы. Нарежьте его тоненькими кружочками - Положите киви и масло в кастрюлю с рыбой. Накройте крышкой. Поставьте варить еще в течение пяти минут на медленном огне, чтобы масло растворилось - Выложите приготовленную рыбу на тарелку и полейте ее соусом из киви и масла. - В качестве гарнира можно подать тертую морковь, заправленную растительным маслом и лимонным соком.

Пищевая ценность: Треска богата кальцием (120 мг на 100г) и протеинами (16г на 100г) Содержание витамина С в киви - 300 мг на 100 г.

Соус на основе творога (детям от 18 месяцев)

2 ст.ложки творога 1 ст.ложка сметаны 1 ст.ложка натурального йогурта (кефира) 1 ст.ложка молока сок половины лимона соль по вкусу

Время приготовления 5 минут

- Этим соусом можно заправлять тертую морковь, огурцы, которые можно подать очищенными от кожуры, порезанными на кружочки и уложенными на листе салата. Взбейте миксером или венчиком творог, сметану, молоко и йогурт. Добавьте соль по вкусу. Если вы приготовили этот соус загодя, его лучше держать в холодильнике. - В уже приготовленный соус вы можете добавить 25 г "зеленого" сыра (рокфора или близких к нему). Предварительно разомните этот кусочек сыра вилкой. В соус следует добавить одну чайную ложку горчицы и чайную ложку оливкового масла. - Сразу же все тщательно взбить миксером.

В дополнение к меню Салат из сырых овощей, заправленный соусом на основе творога, интересное блюдо для закуски. Яйцо, сваренное вкрутую или всмятку, с кусочками поджаренного хлеба будет прекрасным дополнением.

Пищевая ценность Соусы на основе творога или йогурта обладают значительной пищевой ценностью. Йогурт богат кальцием (140 мг на 10г), в твороге его содержится равно 162 мг на 100 г. Однако рекордсменом в этом плане является сыр рокфор. Здесь содержание кальция равно 700 мг на 100 г.

Редька-пай (детям)

Редька черная или зеленая - 300г отварная говядина - 300 г репчатый лук- 500 г сметана - 2 стакана раст.масло - 0,5 ст. зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Редьку очистить и натереть на терке, Мясо порезать мелкими ломтиками. Репчатый лук порезать и обжарить до золотистого цвета. Смешать мясо, редьку и остывший репчатый лук в масле. Заправить сметаной. Посолить, поперчить по вкусу. Дать настояться 4-6 часов. Украсить зеленью петрушки, ломтиками

мяса. Вариант: добавленный в салат свежий огурец сделает блюдо более легким и по-настоящему весенним.

Овощное рагу (детям)

Редька черная или зеленая - 300 г репчатый лук - 2 шт сметана- треть стакана раст.масло для поджаривания соль, перец по вкусу

Очищенную редьку и морковь нарезать ломтиками и обжарить в небольшом количестве масла. Добавить мелко нарезанный лук. Когда он подрумянится, заправить овощи сметаной, разведенной пополам с водой. Жаровню закрыть крышкой и тушить овощи на медленном огне. Незадолго до готовности посолить и поперчить по вкусу. Подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо. Важно: не добавлять много соли, иначе вкус овощей может измениться не в лучшую сторону. Вариант: любители мяса могут незадолго до готовности добавить в рагу порезанную ломтиками отварную говядину.

Пудинг "Шалтай-Болтай" (детям)

1 пачка творога, масло сливочное - 2 ч.ложки, 1 яйцо, 2 чайн.ложки сахара, щепотка соли и 1 ст.ложка сметаны

Протереть творог через сито, а яичный желток растереть с сахаром, чайной ложкой сливочного масла и солью. Соединить все это с творогом и взбитым яичным белком. Выложить массу в форму, смазанную маслом, и поставить на противень с налитой в него водой. Запекать 20-25 минут. Готовый пудинг полить сметаной или сиропом от варенья.

Голубцы с творогом "Зимняя сказка" (детям)

1/4 кочана капусты, 1 пачка творога (или 8 стол.ложек), 1 ст.ложка муки, 1 ст.ложка риса, 1 ст.ложка масла, 1 яйцо, 2 ч.ложки сахара, 1 ч.ложка соли, 1 ст.ложка сметаны

От кочна капусты средней величины отделить 5-6 листьев, опустив в кастрюлю с подсоленной кипяченой водой и варить 5-10 минут. Затем переложить капусту на дуршлаг, дать стечь воде. Срезать листьев толстые средние прожилки, положить на середину каждого листа фарш и завернуть. После этого голубцы выложить в кастрюлю, залить 1/2 стакана сметаны и тушить в духовке до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Фарш: рис отварить в подсоленной воде, откинуть на решето, творог пропустить через мясорубку и смешать с сырым яйцом, мукой, отварным рисом, раствором соли и чайной ложкой растопленного сливоч.масла.

Фаршированный картофель (детям от 18 месяцев)

1 большая картофелина 50 г бекона 50 г творога 10 г сливоч.масла 1 ч. ложка мелко порезанного укропа 1 ч.ложка майонеза 2 редиски 2 морковки 1 ч. ложка лимонного сока

Время приготовления - 45 минут

- Вымойте картофелину под струей холодной воды, затем в течение 20-ти минут варите ее в кипящей соленой воде. - Пока картошка варится, почистите морковку, натрите ее на терке, положите в кастрюлю и полейте лимонным соком. Редис нарежьте кубиками, так же нарежьте бекон. - Когда картошка сварится, слейте воду и разрежьте картофелину вдоль на две части. Верхняя часть должна составлять одну треть. Чайной ложкой вычистите мякоть изнутри. В отдельной кастрюльке с помощью миксера смешайте мякоть картофеля, творог, бекон, укроп и масло. - Заполните большую половинку картофелины полученным фаршем. Сверху накройте фаршированную картофелину другой половиной. В течении десяти минут запекайте в духовке. После приготовления дайте блюдо остыть. - Положите приготовленную картофелину на тарелку. Вокруг картофелины можно выложить натертую морковь, редис и полить майонезом.

Пищевая ценность: Картошка содержит белковые соединения, кальций и витамин С. Кальций также содержится в твороге, железо содержат бекон и редис. Морковь также богата кальцием и витамином С.

Кимчи - корейское блюдо (детям)

капуста - 1 кочан редька зеленая - 2 шт красный болгарский перец - 3-4 шт репчатый лук - 1 шт морковь - 4 шт чеснок - 5-8 зубчиков соль, зеленый лук по вкусу

Капусту нашинковать и уложить слоями в кастрюлю, обильно пересыпая солью. Оставить на 12 ч. (или на ночь). Редьку нарезать ломтиками, посолить и выдержать час в отдельной посуде. Затем капусту и редьку промыть от лишней соли. Морковь и болгарский перец нарезать тонкими ломтиками, лук полукольцами, чеснок измельчить. Все перемешать с капустой и редькой, попробовать на соль, если надо - добавить. Салат переложить в трехлитровую банку, дать постоять 3 дня при комнатной температуре. Затем хранить в холодильнике. Очень вкусно как приправа к рису.

Салат из редьки с орехами (детям)

редька - 2 шт. морковь - 2 шт. грецкие орехи - 12 шт майонез или сметана соль по вкусу

Редьку и морковь очистить, натереть на терке. Добавить измельченные грецкие орехи. Заправить майонезом или сметаной. Вариант: сок 1 лимона растереть с толчеными грецкими орехами, добавить измельченную цедру и этим соусом заправить салат.

Голубцы с мясом слоеные (детям)

капусту мелко нашинковать. Приготовить мясной фарш. На дно кастрюлт влить немного воды, затем, чередуя, уложить слоями капусту и фарш (первым и последним слоем капусту). Полить растопленным сливочным маслом, закрыть крышкой и тушить до готовности. Перед тем, как снять с огня, залить сметаной и прокипятить. 100г капусты, 50г фарша, 10г сметаны, 6г сливочного масла.

Запеканка мясная с макаронами и капустой (детям)

Отварное мясо пропустить через мясорубку. Отдельно отварить макароны и нашинкованную капусту. Смешать мясо с макаронами и капустой, добавить пассерованный на сливочном масле репчатый лук и сырое яйцо, все перемешать. Выложить в смазанную маслом форму, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. 50г мяса, 30г макарон, 50г капусты, 1/4 яйца, 5г сливочного масла, 10г сыра.

Запеканка рисовая с отварным мясом (детям)

Промытый рис отварить. Половину выложить на смазанную сливочным маслом сковороду, поверх положить пропущенное через мясорубку вареное мясо, покрыть оставшимся рисом. Посыпать тертым сыром, полить растопленным маслом, поставить в духовку, запечь. 25г риса, 50г мяса, 5г сливочного масла, 5г сыра.

Клецки картофельные с мясом (детям)

Очищенный и промытый картофель натереть на мелкой терке, слегка отжать сок, добавить яйцо, муку, посолить, перемешать, сформовать продолговатые лепешки, на середину положить фарш из нежирной свинины с мелко нарезанным луком, края соединить. Обжарить на растительном масле, полить сметаной и поставить в горячую духовку на 30 минут. 120г картофеля, 30г фарша, 1/4 яйца, 10г муки, 5г репчатого лука, 10г растительного масла, 10г сметаны.

Котлеты из гречки с мясом (детям)

Из гречки сварить рассыпчатую кашу, охладить, добавить пропущенное через мясорубку вареное мясо, смешанное с поджаренным на сливочном масле репчатым луком и взбитым яйцом, посолить. Сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на сливочном масле. 50г гречневой крупы, 50г отварного мяса, 10г лука, 1/4 яйца, 10г масла сливочного.

Котлеты мясо-капустные (детям)

Мелко нашинкованную капусту потушить на малом огне в небольшом количестве молока до полуготовности, соединить с фаршем из отварного мяса, добавить яйцо, посолить, перемешать и разделать котлеты. Обвалять их в муке, слегка обжарить на сливочном или растительном масле, после чего на 5-10 минут

поставить в духовку. Готовые полить сметанным соусом. 100г капусты, 70г отварного мяса, 30 мл молока, 30г соуса, 1/3 яйца, 5г сливочного масла.

Биточки из сердца (детям)

Сердце несколько раз пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, воду, перемешать, сформовать битки, обвалять в муке и обжарить в топленом масле. Затем поставить в духовку и довести до готовностию При подаче полить растопленным маслом. 70г сердца, 5г манной крупы, 5 г муки, 5г масла, 30 мл воды.

Паштет из печени (детям)

Печень потушить на вковороде под крышкой вместе с репчатым луком и морковью в небольшом количестве воды до мягкости. Когда остынет, вместе с морковью и луком несколько раз пропустить через мясорубку, посолить, добавить взбитое сливочное масло. Сформовать в виде рулета, охладить. 75г печени, 15г моркови, 10г лука, 8г масла.

Печень, тушеная в сметанном соусе (детям)

Очищенную от пленок печень обваоять в муке, слегка обжарить на сливочном масле, посолить. Переложить в сотейник, залить сметанным соусом, приготовленном на сковороде, где жарилась печень, и тушить до готовности под крышкой. 80г печени, 10г сливочного масла, 80г сметанного соуса.

Печень, тушеная с овощами (детям)

Печень очистить, нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук, капусту нашинковать соломкой. На смазанную маслом сковороду положить печень, поверх - нашинкованные овощи, посолить, влить молоко. Тушить в умеренно жаркой духовке 30-35 минут. 100г печени, 20г капусты, 20г моркови, 10г лука, 3г масла сливочного, молоко.

Говядина, запеченная в молочном соусе с картофелем (детям)

Отварное мясо, нарезанное маленькими кусочками, выложить на сковороду, смазанную маслом, обложить ломтиками вареного картофеля, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. 80г говядины, 150г картофеля, 5г сыра, 100г соуса.

Голубцы ленивые (детям)

Мясо пропустить через мясорубку, капусту натереть на овощной терке, лук мелко нарезать. Все соединить, доьавить отваренный до полуготовности рис, немного соли, немного водички и потушить до готовности. Минут за 5-7 до готовности добавить сметану и прокипятить. 50г мяса, 50г капусты, 5г лука, 10г риса, 10г сметаны и немного водички.

Запеканка мясная с макаронами (детям)

Мелко разломанные макароны опустить в кипящую подсоленную воду и варить около 20 минут. Воду слить, макароны заправить сливочным маслом, когда немного остынут, соединить с яично-молочной смесью. Половину макарон выложить на смазанную сливочным маслом сковороду, разровнять, сверху положить фарш из отварного мяса, а потом остальные макароны. Смазать верх сливочным маслом и сметаной и запекать в духовке 25-30 минут. 50г мяса, 30г макарон, 300 мл воды, 1/2 яйца, 15 мл молока, 10г масла, 15г сметаны.

Зразы картофельные, фаршированные мясом (детям)

Сваренный в кожуре и очищенный картофель пропустить через мясорубку, посолить, добавить яйцо, перемешать, разделать на круглые лепешки. На середину каждой положить фарш из отварного мяса, смешанного с пассерованным на сливочном масле репчатым луком, края соединить, придать овальную форму и обжарить на сковороде с маслом. Поставить в горячую духовку минут на 7., подать со сметаной. 100г картофеля, 30г отварной говядины, 5г лука, 1/4 яйца, 10г масла, 10г сметаны.

Домляма (узбекская кухня)

Продукты: 1 кг. жирной говядины (или баранины, или телятины), 5 головок лука, три больших моркови, три болгарских перца, два баклажана, три больших помидора, шесть картофелин, специи. Приготовление: В чугунный или алюминиевый казан или большую утятницу уложить слоями порезанные на кусочки 4х4 см мясо жиром вниз, посолить, поперчить, посыпать семенами кинзы (чайная ложка), тмином (зирой лучше) (на кончике ножа), красным и черным перцем. Сверху положить слой нарезанного кольцаи лука, посолить-поперчить, далее - слой нарезанной кружками моркови, посыпать его кукурмой (пол чайной ложки) и посолить, далее - слой баклажан, порезанных кружками, солить, слой болгарского перца, слой помидоров, слой картошки, также порезанной кружками толщиной до полсантиметра, просыпая все слои солью и перцем. Закрыть сверху все капустными листами, крышкой и поставить на маленький-маленький газ не открывая на 3 часа. При подаче посыпать свежей зеленью базилика, кинзы, укропа.

Жареная цветная капуста, запеченная в сметане

По этому рецепту можно готовить и другие овощи, такие как кабачок, тыква, баклажаны. Однако, в отличие от цветной капусты, эти овощи не жарят во фритюре, а режут на ломтики толщиной 5 мм, выкладывают на сковороду в один слой и обжаривают с обеих сторон в небольшом количестве масла до золотисто-коричневого цвета. Затем их, как и капусту, запекают в духовке под сметаной.

Если у вас нет куркумы и асафетиды, вместо них можно использовать молотый имбирь и красный перец, сладкий или острый.

0,5 л топленого или растительного масла (точное количество зависит от формы посуды для жарения) 1 кг цветной капусты, промытой и разделенной на небольшие розетки 1/5 ч. л. асафетиды 1 ч. л. куркумы 250 г сметаны 1 ч. л. соли

В небольшую глубокую кастрюлю налейте масло в таком количестве, чтобы его глубина составляла не менее 7 см. Поставьте на средний огонь и, когда масло нагреется, начните опускать в него цветную капусту по одной розетке, пока они не покроют всю поверхность масла. (Если бросить сразу горсть овощей, то масло вспенится и перельется через край). Для равномерного обжаривания поворачивайте капусту шумовкой. Когда розетки станут золотисто-коричневыми, выньте их и откиньте на дуршлаг, чтобы масло стекло, а на их место опустите новые. таким образом обжарьте всю цветную капусту.

Положите в низкую кастрюлю или сковороду 1 ст. л. топленого масла и нагрейте на среднем огне. Всыпьте асафетиду и куркуму и сразу же положите обжаренную капусту. Перемешайте, снимите с огня, залейте сметаной и поставьте в заранее прогретую духовку. Запекайте на умеренном огне около 10 мин. Выньте из духовки, посыпьте солью и перемешайте. Подавайте с отварным рисом.

Жареные овощные шарики

Алу кофта - самый популярный вид кофты. Это блюдо легко готовится, и оно может быть подано и на завтрак, и на обед, и на ужин. Подавайте кофты сразу после того, как зальете их томатным соусом, иначе они впитают слишком много жидкости и распадутся.

15 средних помидоров 2 ст. л. топленого или растительного масла 2 ч. л. натертого свежего имбиря* 2 стручка сушеного острого перца, раскрошенных 1 ч. л. молотого кумина 1 1/2 ч. л. куркумы 3 ч. л.соли 5 средних картофелин 1/2 кочана цветной капусты среднего размера, разделенной на соцветия 1 чашка (100 г) нутовой муки (или муки из обычного гороха) 3 ст. л. нарезанных свежих листьев кориандра или петрушки 1 ч. л. гарам-масалы 1/4 ч. л. асафетиды 1/2 ч. л. молотого черного перца топленое или растительное масло для обжаривания во фритюре 1 чашка (250 мл) йогурта (по желанию)

Вначале сделайте томатный соус. Опустите помидоры в кастрюлю с кипящей водой на 15-20 сек. Откиньте их на дуршлаг и промойте под холодной водой. Снимите кожицу и разомните. Нагрейте столовую ложку ги или растительного масла в кастрюле

на среднем огне. Положите туда 1 ч. л. натертого имбиря, затем сушеные перцы, потом молотый кумин и 1/2 ч. л. куркумы. Поджаривайте, помешивая, несколько секунд. Добавьте туда помидоры и 1/2 часть соли, закройте крышкой и уменьшите огонь. Варите на медленном огне 20 мин, помешивая каждые 5 мин.

Пока соус кипит, натрите на крупной терке очищенный картофель и цветную капусту. Тщательно смешайте натертые овощи, нутовую муку, 2 ст. л. листьев кориандра и остальные пряности в миске. Натертый картофель должен дать достаточно влаги, чтобы связать все компоненты. Месите смесь в течение 2 мин, затем сформуйте из нее 20-30 шариков небольшого размера. Нагрейте ги или растительное масло и, когда оно задымится, бросьте в него овощные шарики. Обжаривайте их 4-5 мин, пока они не станут золотисто-коричневого цвета и на них не образуется хрустящая корочка. Затем откиньте на дуршлаг, чтобы масло стекло. Если вы используете йогурт, добавьте его, размешивая, в томатный соус и оставьте на огне 2 мин. Положите кофты в миску и залейте горячим соусом. Украсьте остатками нарубленных листьев кориандра или петрушки. Подавайте с рисом или индийским хлебом.

Время приготовления- 45 мин

* За неимением свежего имбиря можно использовать 1 ч. л. имбирного порошка, в этом случае класть его в масло следует одновременно с другими молотыми пряностями.

Жареные сырные кубики с пряностями

Существует множество способов приготовления панира. В данном случае жареные кубики панира пропитывают пряным соусом так, чтобы они стали мягкими и сочными и вобрали в себя аромат пряностей. Кубики сыра можно пропитывать от 20 мин до 2 дней. Пропитанные кубики можно использовать в овощных блюдах, либо подавать в качестве дополнительного блюда.

275 г панира топленое или растительное масло для обжаривания во фритюре 4 гвоздики 1 ст. л. топленого масла 1/2 ч. л. семян кумина 1/2 ч. л. молотого кориандра 2 палочки корицы дл. 5 см 1/2 ч. л. куркумы 1/2 ч. л. асафетиды 1/4 ч. л. молотого черного перца 1 ч. л. соли

Сделайте панир. Оставьте 2 1/2 чашки (600 мл) сыворотки. Соберите панир в марлю и промойте под стру˚й холодной воды. Теперь расплющите его в марле в лепешку толщиной 2,5 см и придавите чем-нибудь, чтобы получился плоский твердый сыр. Это можно сделать в раковине, чтобы жидкость стекла. Оставьте панир под прессом на 30 мин.

Снимите марлю и нарежьте сыр кубиками по 2,5 см,

прямоугольниками или ромбами длиной 5 см. Обжарьте их во фритюре до золотистокоричневого цвета. Это занимает 4-5 мин. Откиньте панир на дуршлаг, чтобы масло стекло.

Сделайте масалу. Нагрейте столовую ложку ги или растительного масла в маленькой кастрюле и, помешивая, поджарьте в ней семена кумина, корицу и гвоздику. Через 30 сек добавьте молотые пряности и поджаривайте, помешивая, еще несколько секунд. Влейте в масалу сыворотку, добавьте соль и доведите до кипения, затем снимите с огня. Положите обжаренные кубики сыра в жидкую масалу. Панир должен пропитываться не менее 20 минут. Непосредственно перед подачей подогрейте масалу с сыром и выньте из нее сыр.

Время приготовления - 25 мин

Время пропитки - 20 мин

Жареные сырные шарики в сметане

450 г панира 2 стручка свежего острого перца, очищенных от семян и мелко нарезанных 3 ст. л. пшеничной муки тонкого помола 1 стручок свежего острого перца, мелко нарезанный 1 ч. л. молотого кориандра 1 ч. л. натертого имбиря 1 ст. л. нарубленных листьев кориандра 1 ч. л. семян кумина 1/4 ч. л. асафетиды 2 1/2 ч. л. соли , 2 ст. л. топленого или растительного масла топленое или растительное масло для обжаривания во фритюре 2/3 чашки (150 мл) сметаны 1 ст. л. нарубленных листьев кориандра или петрушки б средних помидоров 2 ст. л. натертого кокосового ореха 1 лимон

Месите панир, пока он не станет мягким и однородным. Добавьте муку, перец, листья кориандра и 1 ч. л. соли. Снова месите, чтобы все компоненты хорошо перемешались. Из кусочков этой творожной массы скатайте шарики размером с грецкий орех. Подогрейте топленое или растительное масло, пока оно не задымится. Положите в него сырные шарики и жарьте несколько минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и хрустящими. Переложите их в дуршлаг, чтобы масло стекло.

Бланшируйте помидоры, очистите их от кожицы и разомните в пюре. Затем сделайте пасту из пряностей: растолките в ступке или размелите в кофемолке кокосовый орех и все пряности, кроме соли и листьев кориандра. Нагрейте 2 ст. л. топленого или сливочного масла в кастрюле среднего размера и поджаривайте эту пасту около 1 мин. Добавьте в кастрюлю пюре из помидор, сметану, листья кориандра и остатки соли и варите 10 мин, периодически помешивая.

Положите шарики из панира в этот соус за 10 мин до подачи на стол. Украсьте каждую порцию ломтиком лимона.

Время приготовления-30-40 мин

Жареные цветная капуста, картофель и свежий сыр

Это очень простое блюдо, которое довольно быстро готовится. Цветную капусту и картофель обжаривают в масле, а затем, добавив жидкую масалу, тушат до готовности. Это овощное блюдо подается с индийским хлебом и пюреобразньш далом или овощным супом.

2 ст. л. топленого или растительного масла 1/2 ч. л. семян горчицы 2 стручка свежего красного перца, очищенных от семян и нарезанных 1 ст. л. натертого свежего имбиря 2 лавровых листа 1 ч.л.куркумы 1 ч. л. молотого кориандра 1 ч. л. молотой корицы 2 1/2 чашки (600 мл) воды 4 картофелины, очищенных и нарезанных кубиками 350 г прессованного панира, нарезанного кубиками 1 кочан цветной капусты среднего размера, разобранный на маленькие соцветия 2 ч. л.соли 1/2 ч. л. гарам-масалы 2 ст. л. нарубленных листьев кориандра или петрушки

Нагрейте ги или растительное масло в кастрюле среднего размера с толстым дном на умеренном огне. Бросьте туда семена горчицы и закройте крышкой, чтобы они не выпрыгивали. Когда они перестанут трещать, добавьте перец, имбирь и лавровый лист. Мешайте в течение 30 сек. По истечении этого времени, не переставая помешивать, положите молотые пряности, за исключением гарам-масалы, и сразу добавьте воду. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и оставьте кипеть.

Пока жидкая масала кипит, обжарьте во фритюре кубики картофеля и кубики сыра, пока они не станут золотистого цвета, затем откиньте их на дуршлаг или металлическое сито, чтобы масло стекло. Обжарьте во фритюре цветную капусту. Капуста должна стать светло-коричневого цвета, но оставаться твердой. Перенесите капусту в жидкую масалу, накройте крышкой и варите на слабом огне. Через 5 мин поднимите крышку, добавьте жареный картофель и кубики сыра, перемешайте и варите еще 2-3 мин, пока все компоненты не разогреются.

Приправьте солью и гарам-масалой и посыпьте свежим кориандром или петрушкой. Перемешайте овощи и подавайте на стол горячими.

Время приготовления - 30 мин

Жюльен из белых грибов

200г белых грибов подготовить. " небольшие луковицы нарезать мелко, положить на сковороду с 50г сливочного масла, слегка поджарить, положить туда же грибы, посолить и жарить до готовности. Положить в кокотницы, залить 1/2 ст. сметаны и потушить в духовке.

Жюльен из шампиньонов

250г шампиньонов мелко нарезать соломкой или ломтиками,

ошпарить и жарить в масле (много) до мягкости. Пассеровать в масле 10г муки, добавить грибы и выложить в кокотницы. Взбить 1 яйцо, добавить 100г сметаны, залить грибы и запекать. Вместо (или вместе) с яйцом можно добавить тертый сыр (много) и посыпать им. Это - классический рецепт, а дальше - бесконечные вариации. Главное, чтобы все компоненты были мягкими и нежными - курица, ветчина, хорошая рыба, язык... Можно добавлять майонез или томат, но это не очень хорошо. В мясные жюльены хорошо добавить зелени. В жюльены с нежным вкусом (рыба, курица) можно добавить мускатный орех или грибы. Очень необычный и вкусный жюльен из копченой рыбы (можно добавить жареный лук) и т.д. и т.п.

Жюльен из курицы

1 вариант. Филе курицы (без кожи) нарезать соломкой, подогреть в масле, положить в кокотницы. К сметане добавить по вкусу соль, перец и натертый мускатный орех (немного, не переборщи!), смесью залить курицу и запечь в духовке. Подавая, посыпать рубленой зеленью. К сметане можно добавить 1 взбитое яйцо. Жареное или вареное филе курицы - 200г, сливочное масло - 20г, сметана - 50г, соль, перец, мускатный орех, зелень.

2 вариант. Филе курицы зажарить в бумажном кульке, затем нарезать соломкой. Грибы, нарезанные соломкой, зажарить в масле, добавить филе курицы. Сметану и майонез смешать, добавить соль, сахар, лимонный сок, рубленый укроп и взбитое яйцо, залить этой смесью грибы и куру и запечь в духовке. Филе курицы - 200г, грибы - 80г, масло сливочное - 30г, сметана 40г, майонез - 20г, 1 яйцо, соль, сахар, лимонный сок, укроп - по вкусу.

Запеченные кораблики из цуккини

4 цуккини по 150 г моркови, кольраби, помидоров 2 зубчика чеснока 1 луковица 2 ст.ложки олив.масла соль, перец по ? пучка петрушки и тимьяна 200 г сыра

1. Цуккини помыть, разрезать пополам в длину, вынуть мякоть. Мякоть нарезать кусочками. 2. Морковь, кольраби и помидоры помыть, очистить. Нарезать маленькими кубиками. 3. Чеснок и лук очистить, нарезать, потушить в масле. Добавить остальные овощи и тушить вместе несколько минут. Приправить. 4. Предварительно разогреть духовку до 180 гр. Зелень помыть, обсушить, измельчить, добавить к тушенным овощам. Наполнить цуккини овощной массой. 5. Сыр нарезать полосками. Положить его на начинку в цуккини. Запекать в духовке около 25 мин. Подавать можно как самостоятельное блюдо, а также к мясу и птице.

Картофель, запеченный с паниром

Вместе с другим овощным блюдом и несколькими чапати алу гауранга составит полноценный обед.

450 г панира 3 ст. л. молотого кориандра 10 средних картофелин 3 чашки (725 мл) сметаны, смешанной с 1 ч. л. куркумы 1/2 ч. л. асафетиды 3 ч. л. соли 1 ч. л. молотого черного перца 3 ст. л. нарубленных листьев кориандра или чабреца 1/4 чашки (50 г) сливочного масла 2 ст. л. сухого молока

Хорошо промойте панир под стру˚й холодной воды. Затем, не вынимая его из ткани, в которой он находится, отожмите руками воду. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками.

Смажьте маслом дно сковороды или противня и покройте его третьей частью картофеля. Посыпьте этот слой третьей частью всех специй в следующей последовательности: асафетида, соль, перец, свежий кориандр, молотый кориандр. Сверху сделайте слой раскрошенного панира, полейте одной третью сметаны и одной третью масла.

Затем положите второй слой нарезанного картофеля и другие компоненты в том же порядке, а затем - третий. Наконец, равномерно насыпьте молочный порошок поверх третьего слоя. Накройте кастрюлю листом фольги, плотно подверните края и поставьте в духовку, разогретую до 200? С, на 45 мин. За 10 минут до готовности снимите фольгу, чтобы верх подрумянился.

Время приготовления -1 час

Картофель, фаршированный сыром

4 большие картофелины немного раст.масла 60 г сливоч.масла с луковой добавкой 2 ст.ложки сливок 1 желток 100 г тертого сыра эмменталь 1 ст.ложка рубленой петрушки соль, перец, мускатный орех

1. Разогреть духовку до 220 гр. Картофель помыть щеточкой под струей воды и смазать каждую картофелину раст.маслом. Наколоть вилкой в нескольких местах, завернуть в фольгу, поставить в духовку и запекать в течение 50-60 мин. 2. Вынуть картофель из духовки, снять фольгу. У каждого клубня срезать крышечку и извлечь мякоть. Удаленную мякоть размять вилкой и смешать с луковым сливочным маслом и сливками. 3. Добавить желток, сыр и петрушку. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Наполнить массой запеченные клубни. Накрыть крышечкой. Запекать 5 мин при температуре 220 гр.

Картофельная подливка

Эта подливка очень хорошо сочетается с простым отварным рисом. Если у вас нет тмина и куркумы, положите больше молотого кориандра. Можете добавить также молотых семян укропа.

3 ст. л. топленого или растительного масла 1 ч. л. семян

тмина 1/2 ч. л. острого красного перца 1 ч. л. куркумы 6 средних картофелин, вымытых, очищенных и мелко нарезанных 2 стакана воды 1,5 ч. л. соли 1/2 стакана простокваши или ряженки 1 ч. л. молотого кориандра 1 небольшой огурец, очищенный и нарезанный маленькими тонкими ломтиками

В небольшой кастрюле разогрейте масло и поджарьте тмин. (Если вы используете индийский тмин, то жарьте до коричневого цвета). Затем добавьте перец и куркуму. Помешайте и положите картофель. Жарьте 10 мин на сильном огне, помешивая. Налейте воду, всыпьте соль и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите под крышкой 20 мин. Добавьте простоквашу или ряженку и молотый кориандр. Помешайте и оставьте на слабом огне на 5 мин. Добавьте ломтики огурца и снимите с огня.

Клюквенный соус

Топокул - это кислая ягода, чем - то напоминающая клюкву. Существует два основных сорта клюквы: дикая европейская, с мелкими ягодами, и чуть большего размера красная, выращиваемая в Америке. Индийский топокул нечто среднее между этими двумя. Поскольку клюква хорошо сохраняется в мороженом виде, зимой это чатни можно приготовить из мороженых ягод.

1 палочка корицы дл. 7,5 см 3-4 зеленых стручка кардамона, раздавленных в ступке 1 ч. л. цельной гвоздики 1 стручок зеленого острого перца, очищенного от семян полоска апельсиновой цедры дл. 7,5 см 375 мл виноградного сока или воды 125 г коричневого или фруктового сахара 80 г фиников, с удаленными косточками и нарезанных 450 г клюквы

1. Возьмите кусочек марли, сложите в нее корицу, кардамон, гвоздику, зеленый острый перец и апельсиновую цедру и свяжите узлом. Налейте в 2-х литровую низкую кастрюлю с утолщенным дном сок или воду, положите сахар, финики и опустите узелок со специями. поставьте на средний огонь и варите, помешивая, пока сахар не растворится. Отрегулируйте огонь до слабого, и пусть кипит полчаса.

2. Выньте узелок со специями и выжмите ароматный экстракт. Положите клюкву, размешайте и варите 7 - 10 мин, пока ягоды не полопаются и смесь не загустеет. Подавайте клюквенный соус комнатной температуры или храните закрытым в холодильнике не больше недели.

Время приготовления: ок. 45 мин.

Выход: 750 мл

Кольраби с начинкой из овощей и курицы

4 кочана кольраби 4000 г филе курицы соль, перец 100 г шампиньонов 100 г моркови 100 г стручков молодого гороха 1

ст.ложка раст.масла 250 мл сливок 1 стаканчик свежего сыра типа "Домашний" рубленая зелень петрушки 125 мл овощного бульона (из кубиков)

1. Кольраби очистить, вырезать сердцевину. Мякоть порубить. Овощи бланшировать. 2. Куриное филе нарезать кубиками и приправить солью и перцем. Овощи помыть, почистить, порубить. 3. Филе обжарить в горячем масле. Смешать с овощами и все вместе слегка потушить. 4. Добавить 100 мл сливок и 1 ст.ложку сыра. Разогревать, пока сыр не растопится. Посыпать петрушкой. Посолить и поперчить. Наполнить этим фаршем кольраби. 5. Нагреть духовку до 200 гр. Наполнить промасленную форму фаршированной кольраби, кубиками капустной мякоти и залить бульоном. Поставить запекаться в духовку на 25 мин. 6. Сделать пюре из бульона и кубиков кольраби, добавить остатки сыра и сливок. Подавать к фаршированной кольраби.

Цветная капуста и картофель в йогурте

Метод приготовления овощей, описанный в этом рецепте, применим к любым другим овощам. Иногда овощи, приготовленные таким способом, называют "овощным карри".

1кочан цветной капусты среднего размера 5 ст. л. топленого или растительного масла 2 ч. л. семян кумина 1-2 стручка сушеного красного острого перца 2 ч. л. молотого кориандра 1 ч. л. куркумы 1/2 ч. л. асафетиды 4 картофелины среднего размера, очищенных и нарезанных кубиками 4 ст. л. воды 1 1/2 ч. л. соли 1 чашка (250 мл) йогурта 3/4 ч. л. гарам-масалы 2 твердых спелых помидора, нарезанных ломтиками 1 лимон

Отрежьте у цветной капусты кочерыжку и разберите на небольшие соцветия. Промойте их в дуршлаке и дайте воде стечь.

Нагрейте топленое или растительное масло в толстодонной кастрюле и поджаривайте семена кумина и разломанный перец в течение 30-45 сек, пока семена кумина не станут коричневыми. Добавьте молотые пряности, жарьте еще несколько секунд, а затем положите нарезанный картофель. Мешайте его 2-3 мин, пока он не подрумянится. Добавьте цветную капусту и жарьте, помешивая, еще 2-3 мин. Затем влейте воду, посолите и плотно закройте крышкой. Тушите на среднем огне в течение 15 мин, время от времени встряхивая кастрюлю. Овощи должны стать мягкими, но не разваренными.

Наконец, добавьте туда йогурт и тушите еще несколько минут, пока соус не загустеет. Приправьте гарам-масалой и осторожно перемешайте. Украсьте каждую порцию ломтиками помидора и лимона.

Время приготовления - 25 мин

Лепешки с картофельной начинкой

2/3 чашки (150 мл) йогурта 2 чашки (200 г) пшеничной муки грубого помола 1 чашка (100 г) пшеничной муки тонкого помола 4 ст. л. сливочного масла 1/2 чашки (125 мл) воды 1 ч.л.соли 3 картофелины среднего размера 1 ст. л. топленого масла 1/2 ч. л. семян кумина 1 ч. л. натертого свежего имбиря 1/2 ч. л. молотого красного острого перца 1/2 ч. л. куркумы 1 1/2 ч. л. лимонного сока 1 ч. л. соли 2 ст. л. нарубленных листьев кориандра

Накануне вечером смешайте йогурт, сахар, воду и белую муку в большой миске. Накройте миску тканью и поставьте на ночь в теплое место для скисания. Тесто скисло, если на его поверхности появились пузырьки.

В другой миске смешайте муку грубого помола с солью и вотрите в нее пальцами топленое или сливочное масло. Добавьте к ней кислое тесто и теплую воду. Месите тесто 5 - 10 мин, пока оно не станет однородным и гладким. Если оно слишком влажное, добавьте немного муки. Теперь сделайте из него плотный шар, покройте влажной тканью и поставьте в теплое место. Оставьте.

Сварите картофель, промойте холодной водой, очистите и разомните. Нагрейте столовую ложку топленого масла в кастрюле среднего размера, положите туда семена кумина и жарьте, помешивая. Через несколько секунд добавьте натертый имбирь, красный перец и куркуму. Жарьте еще несколько секунд, помешивая. Затем добавьте размятый картофель и жарьте еще 4-5 мин, постоянно помешивая. Влейте в смесь лимонный сок, добавьте соль и листья кориандра и тщательно перемешайте. Выложите начинку на тарелку.

Когда начинка остынет, сформуйте из теста 10 шариков и раскатайте лепешки диаметром 15 см. Смажьте их поверхность топленым маслом, положите в центр каждой лепешки столовую ложку начинки и плотно соедините края лепешки; излишек теста срежьте. Присыпьте сверху мукой, расплющите в лепешку и осторожно раскатайте как можно тоньше, но так, чтобы начинка не вылезла.

Смажьте топленым маслом сковороду с толстым дном. Жарьте паратху (можно несколько одновременно), на слабом огне, периодически переворачивая, чтобы как следует прожарились обе стороны. Готовые паратхи должны быть золотисто-коричневого цвета.

Время приготовления теста - 30 мин

Время раскатывания и жарения одной паратхи - 8 мин

Лимонный рис

Лимонный рис - превосходное блюдо для летних пикников. Вкус и запах этому блюду придает в основном лимон, поэтому

старайтесь не превышать рекомендованное кол-во пряностей.

2 чашки (350 г) басмати или другого риса хорошего качества с длинными зернами. 1 ст. л. топленого или растительного масла 1/2 ч. л. семян кумина 1 1/2 ч. л. семян горчицы 5 листьев карри (если есть) 1 палочка корицы дл. 5 см 1 стручок зеленого перца, нарубленный 3 1/2 чашки (825 мл) воды 2 ч. л. соли 1/2 чашки (125 мл) лимонного сока 1/2 ч. л. куркумы (по желанию) 2 ст. л. сливочного масла 1 лимон 5-6 стеблей петрушки

Промойте рис в холодной воде и замочите на 15-20 мин. Затем откиньте на дуршлаг или сито и дайте воде стечь. Тем временем нагрейте в кастрюле топленое или растительное масло на среднем огне и бросьте в него семена кумина, семена горчицы, листья карри и корицу. Когда цвет семян кумина изменится, положите туда нарезанный перец, а затем осушите рис. Обжаривайте рис,помешивая, 2-3 мин. Когда зерна начнут становится прозрачными, налейте в рис соленую воду, доведите до кипения и дайте ей покипеть одну минуту.(Если вы хотите, чтобы рис был желтого цвета, вместе с водой добавьте куркуму.) Закройте кастрюлю. Уменьшите огонь и варите около 20 мин, пока рис не впитает в себя всю воду.

Снимите крышку и выньте кусочки палочки корицы. Сбрызните рис лимонным соком и положите сверху кусочки масла. Варите без крышки еще 2-3 мин. Осторожно перемешайте рис вилкой. Положите в каждую порцию дольку лимона и веточку петрушки.

Время вымачивания риса - 15-20 мин

Время приготовления - 30 мин

САЛАТ ГАИТИ

2 куриные грудки, 1 апельсин, 1 маленькая баночка консервированных ананасов, 1 ст. отварного риса, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу. Куриное филе отвариваем, остужаем и мелко режем - это первый слой. Поливаем его соусом из сметаны, майонеза и ананасового сока. Рис перемешиваем с измельченной петрушкой - это второй слой. Кусочки ананасов перемешиваем с оставшимся соусом - третий слой. Украшаем салат очищенными дольками апельсина

ФАРШ ГРИБНОЙ

1 кг свежих грибов (400 г вареных), 2 - 3 сушеных гриба (белых, подберезовиков), 3луковицы, 1 ст. ложка сливочн. масла, соль, перец, зелень укропа и петрушки - по вкусу. Сушеные грибы растолките в порошок. Свежие грибы отварите, откиньте в дуршлаг. Порубите лук, обжарьте до золотистого цвета, добавьте вареные грибы и грибной порошок. Пропустите через мясорубку.

Разведите фарш белым соусом. Белый соус: 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложкм жира, 1,5 ст. булъона (можно грибного отвара.) Муку слегка обжарьте и разведите, помешивая, бульоном.

ФАРШ КАПУСТНЫЙ

600 г капусти, 2 вареньх яйца, 0,4 стк. Молока, 2 ст. ложки сливоч. масла, 1 ч. ложка соли, 3 веточкм мяты, перец по вкусу.

Капусту порубите, добавьте масло и молоко. Пропарьте под крышкой, когда станет мягкой, положите сливочного масла и обжарьте. Остудите, перемешайте с мелкорублеными яйцами и мятой. Посолите в последнюю очередь.

КАБЫРГА

Есть такая штука, называется баранья грудинка. Это та часть туши, где располагаются ребра. Если вам удалось приобрести именно такой кусок, можно приготовить из него очень интересное казахское блюдо под названием "кабырга". Продукты на 3 порции: баранья грудинка - 400 г, масло растительное (желательно оливковое) - 50 г, салат зеленый - 1 пучок, черемша соленая или маринованная - 100 г, чеснок - 3 зубчика, соль, перец, зира. Промойте в холодной воде грудинку, затем, чтобы не расколоть ребрышки оберните молоток для отбивки тканью и слегка отбейте продукт. Потом вытащите реберные косточки таким образом, чтобы их концы (3 - 4 см) остались в мясе.Тогда готовое блюдо будет удобно держать во время еды. Далее мясо следует еще раз отбить, но уже жестким молотком, натереть смесью соли и черного перца, затем обвалять в масле и обсыпать мелкорубленым чесноком. Затем завернуть грудинку в виде рулета, не закрывая концов ребер, обжарить; переворачивая, до появления румяной корочки и тушить на медленном огне до готовности. Перед подачей на стол кабыргу нарезать на порционные (2 - 3 ребрышка) кусни, завернуть каждый в лист салата и обвязать сверху черемшой. Приятного аппетита!

ПАРОВЫЕ ЦЫПЛЯТА, ТУШЕНЫЕ С ОВОЩАМИ - ЭРБУНИ

На 4 порции: 1 бройлернмй цыпленок, 1 крупный баклажан, по 1 красному, желтому и зеленому перцу, 3 средние луковицы, 3 картофелины, 2 - 3 помидора, 5 - 10г среднежгучего перца, 1 пучок кинзы, 150 г сливочного масла, 100 г сухого вина, 100 г воды, 2 ч. ложки красного сладкого молотого перца, черный перец и соль - но вкусу. Обработанного цыпленка порезать на кусочки весом 50 - 70 г. Картофель - на четыре части, баклажан очистить от кожицы, порезать крупными кубиками, помидоры - кольцами, перец полукольцами, лук - на 6 частей. Сложить все в кастрюлю или глубокую сковороду, добавить нарезанное кусочками масло, посыпать красным перцем, закрыть крышкой и поставить на огонь. В процессе приготовления посолить и

подлить разбавленное водой вино. Не перемешивать! Готовое блюдо посыпать крупно нарезанной зеленью кинзы.

Сгущенка по-русски

Молоко перемешать с сахаром, добавить щепотку соды. Варить на медленном огне до загустения (1,5 - 3 часа в зависимости от величины порции). Кастрюлю желательно взять не эмалированную с толстыми стенками.

молоко ?? 1 литр сахар ?? 1,5 стакана сода ?? щепотка

Телятина запеченная с солью

Берем кусок телятины до 1 кг, хорошенько обсушиваем салфеткой. Ни в коем случае не натираем специями и приправами. Затем берем противень засыпаем солью то место, где будет лежать мясо (слой толщиной 1 см), укладываем на соль телятину и обильно посыпаем все мясо сверху солью (толщина слоя на мясе 0,5 - 1 см). Запекаем в духовке до тех пор пока соль сверху не порозовеет. Затем вынимаем, сбиваем окаменевшую корку из соли, нарезаем и подаем на стол с рисом, тушеной морковью, отварным горошком или другим гарниром.

телятина ?? 1 кг. соль каменнная (иодированная) ?? 1-1,5 кг.

Салат "Солененький"

Берем крабовые палочки, раскручиваем их и режем тонкой соломкой, такой же соломкой режем сыр (твердый) и соленые огурцы. Чем тоньше и длиннее соломка, тем вкуснее. Все смешиваем (руками) заправляем майонезом, можно добавить немного зеленого горошка. В миску для салата сначала выкладываем листья зеленого салата, а затем наш салат.

крабовые палочки ?? 100 г. сыр ?? 100 г. соленые огурцы ?? 2-3 шт. майонез ??

Картошка деликатесная

Очищеный картофель режем очень тонкими кругляшками и выкладываем слоем на смазанную жиром сковороду. Сверху посыпаем нарезанной мелкими кубиками грудинкой/колбасой/ чем-нибудь еще, что завалялось в холодильнике, и поверх укладываем колечками лук. Если есть зелень (пусть даже сухая), добавляем и ее. Солим, перчим. Следующий слой - в том же порядке: картошка, грудинка/колбаса, лук, зелень, соль, перец. Когда сковорода наполнится, заливаем сметаной, посыпаем тертым сыром и ставим в духовку, разогретую до максимума на 40-50 минут. Перед подачей на стол рекомендуется дать блюду постоять 10-15 минут, дабы дать ему спрессоваться, после чего оно режется дольками (как торт) и раскладывается по тарелкам.

крупный картофель ?? 7-8 шт. грудинка/колбаса ?? 100 г. лук репчатый ?? 2 шт. зелень ?? по вкусу соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу сметана ?? 250 г. сыр ?? 20 г.

Ореховое печенье

В муку добавить маргарин, протертый через терку, соду погашеную в стакане кефира. Замесить тесто. Теперь нужно сделать присыпку. Для этого надо растолочь грецкие орехи всыпать в них сахар, добавить растопленное масло, муку, (можно по желанию добавить творога) Разделить тесто на 2 части. Первую раскатать в виде круга, посыпать присыпкой, (присыпку сыпать не густо) сложить вдвое, еще раз посыпать и свернуть колбаской. Получившуюся колбаску порезать кусочками. Так же поступить со второй частью теста. Получившееся печенье ставим в духовку минут на 20-30.

Тесто: ?? мука ?? 4 стакана маргарин ?? 250 г. кефир ?? 1 стакан сода ?? 1\2 ч. л. Присыпка: ?? грецкие орехи ?? 1 стакан сахара ?? 1 стакан масло или маргарин ?? 100 г. мука ?? 1 стакан творог (по желанию) ?? 100 г.

Свинина по-китайски

Из муки и яиц замесить не слишком жидкое тесто (обычное), добавив соль и черный перец по вкусу. На сковороде разогреть растительное мясо до кипения. Кусочки чуть подсоленного мяса обвалять в тесте и жарить на сильном огне. Обжарив, сложить в сито и дать обсохнуть. Подавать, полив соусом. Соус: разогреть две столовые ложки масла, добавить измельченный чеснок, обжарить, снять с огня. Затем добавить уксус (2-3 столовые ложки), 2 столовые ложки сахара, немного зелени, 1 чайную ложку муки, специи и перец по вкусу. Влить 4 столовые ложки воды, вскипятить и полить мясо.

свинина ?? 500 г. мука ?? 1/2 стакана яйца ?? 2 шт. соль ?? перец черный ?? Соус: ?? масло сливочное ?? 2 ст. л. чеснок ?? 3-4 зубка уксус ?? 2-3 ст. л. сахар ?? 2 ст. л. мука ?? 1 ч. л. зелень ?? специи ??

Салат "Киевский"

Подготовленную капусту нарезать тонкой соломкой, посыпать солью и перетереть. Свежие яблоки очистить, удалить сердцевину. Нарезать соломкой и добавить к подготовленной капусте. Орехи подсушить, очистить, измельчить. Голландский сыр натереть на специальной (сырной) терке с мелкими круглыми глазками. В капусту с яблоками положить майонез, корицу, посолить по вкусу. Заправить сахаром и лимонной кислотой. Перемешать и укложить горкой в салатник. Сверху салат посыпать измельченными орехами, тертым сыром и украсить вареной морковью, зеленью петрушки и листьями салата.

капуста ?? 1.5 кг яблоки ?? 4 шт. майонез ?? 3 ст. л. голландский сыр ?? 100 г. орехи (арахис, фундук) ?? 2 ст. л. корица ?? 1 ч. л. соль ?? по вкусу сахар ?? по вкусу лимонная

кислота ?? по вкусу зелень

Котлетки по-приморски

Полкило красной рыбы (свежей или размороженной) без шкуры и костей, мелко порезать кубиками, 2-3 головки лука измельчить и положить в рыбу, добавить 2 столовых ложки растительного масла все тщательно размешать и поставить в холодильник на час или два, ну а если нет времени, то и без настойки тоже вкусно будет. Затем добавить 2 яйца, 3 столовых ложки муки, 1 чайную ложку соли и 0.5 чайной ложки соды. Все перемешать и жарить на растительном масле.

рыба красная ?? 500 г. лук репчатый ?? 2-3 шт. масло растительное ?? 2 ст. л. яйца ?? 2 шт. мука ?? 3 ст. л. соль ?? 1 ч. л. сода ?? 1/2 ч. л.

Телятина с орехами

Большие куски мяса посолить, обжарить, сложить в посуду, поперчить, добавить морковь кружочками и лук кольцами, вино. Тушить в закрытой посуде до готовности. Еще теплое мясо нарезать ломтиками. Каждый смазать орехами, растертыми с несколькими ложками сметаны, солью и красным перцем. Лук и морковь протереть сквозь сито, соединить с соусом, который образовался во время тушения, добавить сметану, посолить, довести до кипения, залить мясо. Подавать с рисом и цветной капустой с маслом.

телятина ?? 1 кг. рецкие орехи ?? 1/2 стакана морковь ?? 1 шт. лук репчатый ?? 1 шт. сметана ?? 1/2 стакана вино белое сухое ?? 1/2 стакана соль ?? красный перец ?? черный перец ??

Обновление от 10.03.99

НАПИТКИ (обновление от 10.03.99)

Меды

СУПЫ Обновление от 10.03.99

Щи

Щи "ленивые"

капуста свежая 600 г, луковица 1, масло сливочное30 г, репа300 г кореньев, морковь, сельдерей, мука 2 столовые ложки, соль по вкусу, бульон мясной 2 л, сметана 1 1/2 стакана.

Сварить мясной бульон. Пока он варится, мелко нашинковать луковицу и обжарить до золотистого Цвета на сливочном масле непосредственно в кастрюле, где будут готовиться щи. Кочан капусты очистить, снять верхние листья, вырезать кочерыжку и нарезать капусту крупными кусками. Затем опустить капусту в кипящий бульон, дать ему вновь закипеть, вынуть куски и переложить их в кастрюлю с обжаренным луком. Залить процеженным бульоном, чтобы он едва прикрывал капусту, и поставить на слабый огонь тушиться. Когда капуста будет

наполовину готова, положить, в кастрюлю нарезанные дольками репу. морковь и сельдерей. После того, как овощи размягчатся, добавить в кастрюлю белую пассеровку, разведенную бульоном. Вылить в кастрюлю оставшийся процеженный бульон, положить нарезанное кусками мясо, накрыть крышкой и варить примерно полчаса.

В конце варки заправить щи сметаной и дать еще раз бульону закипеть.

Щи с головизной

головизна 500-600 г, капуста квашеная 500 г, морковь средняя 2, петрушка 2 корешка, томат-пюре 1 столовая ложка, жир кулинарный 2 столовые ложки, мука пшеничная 1 столовая ложка, петрушка или укроп(пучок зелени), воды 2 л.

У голов рыб осетровых пород удалить жабры, глаза и разрубить на 4 части. Ошпарить кипятком, промыть, залить холодной водой и довести до кипения, убавив огонь, варить в течение 1 ч. Образующуюся на поверхности бульона пену удалять, каждый раз добавляя ложку холодной воды. После окончания варки куски головизны осторожно вынуть, отделить мякоть от хрящей, хрящи вновь залить водой и варить до размягчения. Полученный бульон процедить. Далее щи варить так же, как и мясные щи из квашеной капусты. В тарелку положить кусочки вареной головизны, хрящи, залить их щами, добавить сметану, задень петрушки или укропа.

Щи наваристые с грибами.

грибы сушеные белые 6, капуста квашеная 500-600 г, морковь 1-2, петрушка 1-2 корешка, луковица 1, томат-пюре 2 столовые ложки, мука пшеничная 1 столовая ложка, масло сливочное 2 столовые ложки, петрушка или укроп (пучок зелени), лавровый лист, перец по вкусу, сметана1/2 стакана, бульон 2 л мясного.

Из сушеных грибов сварить грибной бульон. Отваренные грибы вынуть из бульона и нарезать кубиками. Квашеную капусту потушить с кореньями и луком обычным способом и вместе с нарезанными грибами, пассерованной мукой, перцем, лавровым листом и солью положить в кипящий грибной бульон. Через 5-10 мин щи готовы. Их подают со сметаной и измельченной зеленью петрушки или укропа.

Борщи

Борщ домашний

крупная свекла 2, капуста белокочанная или квашеная 200 - 250 г, морковь 1-2, петрушка1 корешок, луковица 1-2, томат-пюре 1 столовая ложка или 2 свежих помидора, жир (лучше свиное сало) 2 столовые ложки, шпик 100 г, сахар 1 столовая ложка, уксус 3%-ный 1 столовая ложка, соль по вкусу, бульон мясной

или вода 1 1/2 - 2 л, петрушка или укроп, сметана 1/2 стакана.

В кипящий бульон или воду положить нашинкованную шашечками свежую капусту и варить 10-15 мин. Свеклу потушить или спассеровать с овощами, томатом-пюре, сахаром, уксусом, положить в бульон и варить До готовности. За 5 мин до окончания варки заправить борщ чесноком, растертым с салом, и кусочки шпика. Если капуста квашеная, ее тушат и кладут в борщ вместе со свеклой. За 5-7 мин до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой (1 столовая ложка муки), разведенной бульоном. Это сделает борщ более густым. В тарелку с борщом положить сметану, зелень петрушки или укропа. При желании борщ можно сварить и с картофелем. В этом случае две картофелины нарезают брусочками и закладывают в борщ вместе с капустой.

Борщ с черносливом и грибами

чернослив вареный 120 г, грибы сушеные белые 5-6, крупная свекла 2, капуста белокочанная или квашеная 200 - 250 г, морковь 1-2, петрушка1 корешок, луковица 1-2, томат-пюре 1 столовая ложка или 2 свежих помидора, жир (лучше свиное сало) 2 столовые ложки, шпик 100 г, сахар 1 столовая ложка, уксус 3%-ный 1 столовая ложка, соль по вкусу, бульон мясной или вода 1 1/2 - 2 л, петрушка или укроп, сметана 1/2 стакана.

Сушеные грибы залить водой и оставить в ней на 10-15 мин, затем несколько раз промыть. Налить в кастрюлю 1,5 л воды, положить туда же грибы и оставить на 3-4 ч для набухания. В этой же воде сварить грибной бульон. Грибной отвар процедить, а грибы нарезать кусочками. На грибном бульоне приготовить борщ, как описано в рецепте "Борщ домашний". Вымыть чернослив, заложить в борщ вместе с тушеной свеклой. Вареные грибы положить в борщ вместе со специями. Готовый борщ подавать со сметаной и зеленью.

Борщ по-старинному

грудинка 400 г, гусь копченый 200 г, свекла сырая 1, грудинка свиная копченая 100 г, петрушка, сельдерей кореньев 150 г, чеснок несколько зубчиков, свекла квашеная 300 г, капуста свежая 200 г, луковица 1, шпик свиной 50 г, соль, перец по вкусу, петрушка или укроп (зелень), квас 2 л, сметана 1/2 стакана.

Сложить в большой горшок или кастрюлю нарезанные кусками сырую говяжью грудинку, гуся, свиную грудинку, квашеную свеклу вместе с соком, нарезанную в произвольной форме капусту, нашинкованные коренья, лук и залить все квасом. Сюда же добавить натертую на терке сырую свеклу, выдержанную в воде в течение трех дней. Все посолить, поперчить и поставить кастрюлю на огонь. Образующуюся пену снять. Когда

пенообразование прекратится, поставить кастрюлю в разогретую духовку и варить борщ в течение 4 ч, периодически помешивая. Перед окончанием варки добавить в борщ чеснок, растертый со шпиком, сметану. К борщу подать пшенную кашу. Квашеная свекла готовится так: свеклу очищают от кожицы, нарезают тонкими ломтиками, складывают в стеклянную банку, заливают кипяченой водой, закрывают банку крышкой и оставляют в холодильнике на 2 недели.

Борщ сборный

говядина 200 г, ветчина 100 г, гусятина 200 г, капуста свежая 200 - 250 г, свекла 2 средние свеклы, мука 1 столовая ложка, луковица 1, сметана 1/2 стакана, масло сливочное 1 столовая ложка.

Уложить мясные продукты в кастрюлю и залить их водой так, чтобы ее объем в два раза был больше мяса. Поставить кастрюлю на огонь и варить до полуготовности. Свеклу мелко нашинковать или натереть на крупной терке и обжарить на сливочном масле до полного размягчения. Перед концом обжарки добавить в свеклу лук и ложку муки, смешанной с бульоном, хорошенько перемешать и прогреть. В кипящий бульон положить крупно нашинкованную капусту, через 10-15 мин добавить свеклу и варить до полного размягчения продуктов. Перед концом варки в борщ можно положить сметану

Борщ с кислым молоком

свекла 2 средние, капуста 200 - 300 г, молоко кислое 1/2 стакана, луковица 1, морковь 2, картофель 1, масло растительное 3 столовые ложки, сахар 1 столовая ложка, томат-пюре 1 столовая ложка, петрушка 3-4 корня, соль, лимонная кислота по вкусу, укроп или петрушка пучок, вода 1 1/2 л.

Картофель очистить, разрезать пополам, залить двумя стаканами горячей подсоленной воды, отварить. Затем остудить и протереть вместе с отваром. Капусту, морковь, свеклу, лук, коренья петрушки измельчить, положить в кастрюлю, добавить томат-пюре, сахар, залить картофельной смесью и потушить 20-25 мин. Добавить до нормы воду, довести до кипения, снять с огня, влить растительное масло и лимонную кислоту (сок). В тарелку с борщом добавить кислое молоко и рубленый укроп или петрушку.

Борщ с жареными карасями

рыбная мелочь 400 г, карасей 600 г, свекла 2 средние, луковица 2, капуста свежая 250-300 г, масло растительное 3 столовые ложки, мука пшеничная 1 стакан, уксус 3% -ный 1 столовая ложка, пучок укропа, сметана 1/2 стакана, соль по вкусу.

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с

растительным маслом до размягчения. За 10 мин до окончания пассеровки развести 1 столовую ложку муки с 3 столовыми ложками горячей воды и смешать с овощной смесью. Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок или другой) сварить бульон. Процедить через марлю, рыбу выбросить. Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как борщ домашний. Карасей очистить, если они крупные, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и немного обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 мин до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить. В тарелку с борщом положить сметану и зелень. При желании этот борщ можно дополнить сельдью. Для этого сельдь вымачивают в хлебном квасе или молоке, обваливают в муке, поджаривают на сливочном масле. Обжаренную сельдь опускают в кипящие щи вместе с карасями. Этот борщ на любителя.

Рассольники

Рассольник питерский

картофель средний 5-6, крупа стакан (пшеничной, перловой, овсяной), морковь средняя 1, петрушка 1 корень, луковица 1, масло сливочное 2 столовые ложки, огурец соленый средних размеров 2, томат-пюре столовая ложка, огуречный рассол 1/2 стакана, соль, перец, лавровый лист по вкусу, бульон или вода 2 л.

Рассольник готовят на мясном бульоне с различными мясными продуктами (500-600 г), вегетарианский, со свежими или сушеными грибами (5- 6 шт. Крупу перебрать, хорошо промыть, залить тремя неполными стаканами кипятка, поставить на слабый огонь и распарить до размягчения. Отвар слить, а крупу промыть. Картофель нарезать брусочками, морковь и петрушку ломтиками, лук - полукольцами. Коренья и лук обжарить на масле, добавив томат-пюре. Огурцы подготовить, как для рассольника домашнего. В кипящий бульон положить крупу и варить до готовности. За 15-20 мин до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, огурцы. В конце варки рассольник заправить огуречным рассолом, солью по вкусу.

Рассольник из гусиных потрохов

Гусиные потроха (одного гуся), грудинка баранья 300 г, капуста свежая 200 г, картофель средний 3-4, морковь 1, петрушка корень 2-3, сельдерей 1 корень, луковица 1, огурец средних размеров 2, масло сливочное 2 столовые ложки, рассол огуречный 1/2 стакана, бульон или вода 2 л, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Гусиные потроха опалить, вымыть в холодной проточной воде. Шейку разрезать на 4 части. Залить потроха и баранью грудинку водой и сварить бульон. Когда бульон сварится, мясопродукты вынуть из него и нарезать на кусочки. В бульоне же сварить рассольник по рецептуре "Рассольник домашний".

Солянки

Московская солянка

семга свежая 200 г, судак свежий 200 г, осетрина свежая (или соленая) 200 г, оливки 500 г, томат-пюре 2 столовые ложки, грибы маринованные белые 3-4, огурец соленый 2-3, луковица 1, масло сливочное 2 столовые ложки, мука 1 столовая ложка, лимон 1/2 , маслины 15-16 , рассол огуречный 1 стакан , каперсы 1 столовая ложка , перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу, укроп или петрушка пучок , лимон 4 кружка , бульон рыбный 2 л .

Мелко нарубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на масле. Всыпать в эту же кастрюлю муку, влить бульон и огуречный рассол, хорошенько перемешать и довести до кипения.

Затем добавить нашинкованные грибы, каперсы, оливки (безкосточек). лавровый лист и перец и снова довести до кипения. Положить в кастрюлю ошпаренные куски подготовленной рыбы, припущенные с томатом-пюре и сливочным маслом огурцы и варить до готовности рыбы на слабом огне. Солянка должна иметь светлый, слегка красноватый бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей. В тарелки раскладывают по куску каждого вида рыбы, заливают их супом, добавляют кружок лимона и рубленую зелень укропа или петрушки, маслины. К солянке хорошо подать, расстегаи с рыбой.

Конечно, сегодня о такой похлебке можно только мечтать, так как семгу, судака, осетрину, да еще в свежем виде можно увидеть, разве что в счастливом сне. Поэтому замените их той свежей рыбой, которой располагаете, но разных видов.

Мясная солянка

говядина 800 г , телятина 150 г , курятина 150 г , ветчина 100 г , сосиски 2 , морковь 1 , петрушка 1 корень , луковица 1 , мука 1 столовая ложка , масло сливочное 2 столовые ложки , огурец соленый 2 , рыжики соленые 10 , оливки 10-12 , каперсы 1 столовая ложка , сметана густая 1 стакан , лавровый лист, перец, соль по вкусу, вода 2 л .

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда. В этом же бульоне сварить курицу, телятину, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон. На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10-15 мин. За 1- 2 мин до окончания варки добавить сметану. Курицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле. Один из поваров, намучившись с приготовлением этой солянки, в сердцах сказал, что никто из хозяек ее готовить не станет. Но ведь в старину готовили и очень хвалили. Поэтому предлагаем вам набраться терпения и сотворить это кулинарное чудо, если, конечно, удастся закупить все необходимые продукты.

Русская уха

Уха из налима

налим 1(500-600 г) желательно с молокой, мука 2-4 столовые ложки , яйцо 1, лук 2 , перец 5-7 горошин , лавровый лист, морковь 1 , петрушка 1 корень , перец молотый, каперсы 1 столовая ложка , масло сливочное столовая ложка , маслины 10 ,

лимон 1/2 , вода 2 л .

Рыбу выпотрошить (отложив молоку и печень), вымочить и осторожно снять с нее кожу. С костей соскоблить, мякоть и положить ее в тарелку. Голову, кости, хвост и плавники налима положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения и варить 15-20 мин с целой луковицей, лавровым листом, перцем (горошком). мелко нарезанными корнями моркови и петрушки. Затем бульон хорошо процедить в другую кастрюлю. Мякоть налима пропустить через мясорубку. смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, поперчить. Должна получиться густая пластичная масса. Скатать из этой массы валик толщиной 3 см и опустить его на 5 мин в кипящий бульон. Вынуть шумовкой, дать, ему остыть и нарезать кружочками. В бульон опустить молоку, печень налима и сварить их. За 3 мин до готовности опустить в кастрюлю кружки из рыбной мякоти, ложку каперсов и сливочное масло. В тарелку с ухой положить маслины, кружок лимона.

Уха макарьевская приказчичья

налим 1 , стерлядь 2 петрушка и сельдерей по 2 корня , луковица 2 , корица, гвоздика по вкусу, мадера 1/2 стакана , соль по вкусу, вода 2 л , хлеб пшеничный несколько ломтиков , лимон 1 .

Луковицы нашпиговать корицей и гвоздикой, коренья петрушки и сельдерея мелко нарезать, уложить в кастрюлю и залить холодной водой. Воду довести до кипения и опустить в нее куски стерляди и налима. Хорошо проварить до готовности рыбы и снять с огня. Влить в кастрюлю 1/2 стакана мадеры (можно меньше по вкусу, искрошить пшеничный хлеб и нарезанный кружками лимон. В прежние времена в кастрюлю, где варилась эта уха, ставили бутылку мадеры, которая прогревалась таким образом в течение всего процесса приготовления. На стол уху подавали вместе с мадерой.

Холодник с крупой

помидор свежий 5 , рис 1/2 стакана , кефир 1/2 л , вода 1 1/2 л , укроп рубленный 2 столовые ложки , сметана 1/2 стакана , соль, перец.

Рисовую крупу промыть, залить на 5-6 мин кипятком и откинуть на сито, снова промыть. Залить водой и варить до готовности. Помидоры ошпарить, удалить кожицу и протереть через сито. Пюре добавить в рисовый отвар, довести до кипения и снять с огня. Посолить, охладить, влить кефир. В тарелки с супом добавить сметану, рубленую зелень, перец по вкусу.

Холодные супы

Свекольник постный

грибы сухие 4 -5 , свекла средняя (отварная) 3 , картофель средний (отварной) 2 , огурец соленый 2-3 , лук зеленый 100 г , укроп пучок , хрен тертый , сахар, соль, перец по вкусу, квас 1 1/2 л , сметана 1/2 стакана , яйцо 2 .

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Кода грибы станут мягкими, мелко их изрубить, развести отваром (в котором они варились) и перелить в миску, где будет готовиться свекольник. Мелко накрошить в миску свеклу (лучше натереть на терке), картофель, соленые огурцы (очень мелко), зеленый лук, укроп, заправишь солью, перцем и тертым хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом. В тарелку со свекольником положить ложку сметаны, половину вареного яйца.

Свекольник с кефиром

свекла вареная 2 , картофель отварной 2 , огурец свежий 2-3 , редис пучок , лук зеленый 100 г , укроп пучок , яйцо 2 , соль, сахар по вкусу, кефир 1 л .

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы, зеленый лук измельчить и все хорошо, по осторожно перемешать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить кефир и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить измельченный укроп. Кефир можно заменить свекольным отваром. В этом случае в тарелку со свекольником положить половинку сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Борщ с редькой

свекла вареная 3 , капуста белокочанная 200 г , редька 1 , луковица 1 , сливки 1 стакан , укроп пучок , соль по вкусу, вода 2 л .

Свеклу, капусту, лук нарезать соломкой, залить горячей водой (1/2 стакана) и тушить 15-20 мин. Затем добавить оставшуюся воду, довести до кипения и охладить. Редьку нашинковать очень мелко, смешать со сливками и положить в кастрюлю с борщом. Борщ посолить и осторожно перемешать.

Подавать с рубленой зеленью укропа или петрушки.

Холодник по-городскому

молоко 1 л , вода 1 л , морковь 5 , творог 200 г , изюм 2 столовые ложки , сметана 1/2 стакана , соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, влить стакан молока и припускать до размягчения, снять с огня и остудить. Положить в эту кастрюлю протертый пастеризованный творог, сметану, изюм. Оставшееся молоко смешать с водой, вскипятить, посолить и охладить. Вылить смесь в кастрюлю с

гарниром и хорошо размешать. Суп готов.

Всякие, разные...

Суп картофельный с грибами

грибы свежие 5-б , картофель 5 , морковь 1 , петрушка корень , луковица 1 , помидор свежий 1 , масло 1 столовая ложка , вода 1 л .

Овощи нарезать, как указано в предыдущем рецепте. Морковь, лук, петрушку, помидоры обжарить на масле. Можно также обжарить ножки грибов. В кипящий бульон положить нашинкованные шляпки свежих грибов и варить 35-40 мин. Добавить картофель, пассерованные овощи и варить до полного размягчения продуктов. За 5-10 мин до окончания варки суп посолить. Если грибы сушеные, положить их в суп за 10-15 мин до окончания варки.

Суп с креветками

креветки 200 г вареного мяса , морковь 1 , капуста цветная 500 г , петрушка 1 корень , масло сливочное 1 ложка , луковица небольшая , укроп или петрушка пучок , соль по вкусу, вода 1 1/2 л .

Нарезанные морковь, петрушку, лук слегка обжарить на масле. В кипящую воду положить пассерованные овощи и варить 10-15 мин. Добавить подготовленные мелкие соцветия капусты и варить до готовности. Перед окончанием варки суп посолить и опустить в него вареное мясо креветок. В тарелку с супом положить мелкорубленую зелень петрушки или укропа.

Суп огородный

капуста белокочанная 300 г , огурец свежий 4 , кефир 1/2 л , вода 1 л , морковь 1 , луковица 1 , сметана 1/2 стакана , укроп пучок , соль, перец по вкусу.

Капусту, морковь, лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавив 2 стакана воды, поставить на слабый огонь и припустить до размягчения овощей. Вылить в эту же кастрюлю оставшуюся воду, довести до кипения, проварить 5 мин, снять с огня, добавить соль по вкусу и охладить. Когда суп остынет, влить в него кефир. Огурцы очистить от кожицы, мелко нарезать соломкой и разложить по тарелкам. Налить в них сук, заправить его сметаной и рубленой зеленью укропа, поперчить.

Суп с красным перцем

перец сладкий красный 5 , картофель 5 , масло растительное 4 столовые ложки , вода 2 л , петрушка пучок , соль по вкусу, лук зеленый 4 столовые ложки .

Картофель и перец (без семян) нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, посолить и сварить в ней картофель. Опустить в кастрюлю перец и проварить его 5-10 мин. Добавить

растительное масло, соль, снять с огня и дать настояться 5-10 мин. В тарелку с супом положить рубленую зелень петрушки и ложку зеленого лука.По желанию можно забелить суп сметаной (1 столовая ложка на порцию).

Суп из репы с гренками

репа средней величины 3-4 , масло сливочное 60 г , молоко 1/2 стакана , хлеб пшеничный черствый8-10 ломтиков , бульон мясной 1 1/2 л , укроп или петрушка пучок , соль, специи по вкусу.

Репу очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю с водой (не бульон) и сварить до размягчения. Откинуть репу на сито и окатить холодной водой. Это нужно для того, чтобы удалить горечь. Положить репу в кипящий бульон и варить до готовности. В конце варки добавить в суп сливочное масло (30 г), соль и специи по вкусу. Ломтики хлеба смочить молоком и слегка поджарить на сливочном масле. Разлить суп по тарелкам, положить рубленую зелень. Гренки к супу подать отдельно на тарелке.

Суп с тыквой

тыква 600-800 г , морковь 2 , петрушка или сельдерей 2 корня , луковица 1 , мука 1 столовая ложка , сметана 1/2 стакана , масло сливочное 50 г , соль по вкусу, укроп или петрушка пучок , вода 1 1/2 л .

Тыкву очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать крупными кусками и отварить до размягчения в подсоленной воде. Вынуть ее из отвара, охладить и протереть через сито. Морковь и сельдерей сварить в тыквенном отваре, охладить и также протереть через сито. Лук мелко нарезать, обжарить на масле, добавить к нему спассерованную муку, разведенную отваром, и протереть. Протертые овощи и лук с мукой положить в отвар, довести до кипения и снять с огня. В тарелку с супом добавить сметану и зелень.

Суп из утки с репой

утка 1 , репа средних размеров 2 , мука 1 столовая ложка , вода 2 л , масло сливочное 50 г , вино столовое 1 стакан , соль, специи по вкусу, укроп зеленый пучок .

Утку нарубить на порционные куски и обжарить на сливочном масле в кастрюле так, чтобы куски подрумянились. Развести теплой водой муку, влить ее в кастрюлю с уткой, туда же положить очищенную репу, залить все водой и варить под крышкой на слабом огне до готовности утки. Когда репа сварится, вынуть ее, протереть через сито, развести бульоном и снова влить в суп. Добавить стакан столового вина, соль, специи, вскипятить и снять с огня. В тарелку с супом положить рубленую зелень.

Куриная лапша

лапша домашняя 300 г , курица, морковь 2 , петрушка 1 корень , вода 2 л , лавровый лист, укроп или петрушка пучок , перец (горошком), соль по вкусу. Для лапши: мука 200 г , вода 1/2 стакана , яйцо 3-4 , соль по вкусу.

Приготовить лапшу. Для этого муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто. Дать тесту расстойку и очень тонко (как бумагу) его раскатать скалкой. При раскатывании периодически опылять тесто мукой. Нарезать тесто лентами шириной 5-6 см и сложить ленты одну на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче. Растрясти лапшу по столу, чтобы каждая "лапшинка" отделилась от другой, и дать подсохнуть. После этого лапша готова для заправки ею супа. Подготовленную курицу положить в кастрюлю, залить водой, добавить нарезанные морковь и петрушку, соль, несколько горошин черного перца и варить до готовности. За 10 мин до конца варки положить лавровый лист. Сваренную курицу вынуть, бульон процедить, довести до кипения, засыпать в него лапшу. Варить при слабом кипении до тех пор, пока лапша не всплывет. Так же варят лапшу с куриными порохами. Курицу разрубить на куски и подать с лапшой. В тарелку положить, рубленую зелень укропа или петрушки.

Грибная лапша

грибы сушеные белые 5-6 , луковица 1 , масло сливочное 30 г , лапша домашняя 300 г , курица, морковь 2 , петрушка 1 корень , вода 2 л , лавровый лист, укроп или петрушка пучок , перец (горошком), соль по вкусу. Для лапши: мука 200 г , вода 1/2 стакана , яйцо 3-4 , соль по вкусу.

Хорошо промыть сушеные грибы, положить их в кастрюлю, залить водой и варить. Когда грибы размягчатся, вынуть их шумовкой, остудить, мелко нарезать и засыпать снова в процеженный бульон. Морковь и лук нашинковать и обжарить на сливочном масле, вместе с лапшой добавить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном и варить до готовности.

Вкусные мелочи к супам

Гренки острые

хлеб пшеничный 5-6 ломтиков , сыр тертый (твердый) стакан , яйцо 2 , масло сливочное 50-70 г , томат-паста 2 столовые ложки , перец красный молотый по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками размером 4 х 6 см и толщиной 0,5 см, обжарить на сливочном масле с обеих сторон. Тертый сыр смешать с томатной пастой, яйцами, маслом и красным перцем. Полученной массой смазать ломтики с обеих сторон, положить на

противень и запечь в духовке либо зажарить на сковороде с обеих сторон. Эти гренки хорошо подать к зеленым щам, гороховому супу.

По желанию гренки можно приготовить и без томатной пасты.

Клецки обычные

мука пшеничная 1/2 стакана , молоко 1/2 стакана , яйцо 1-2 , масло сливочное 1 столовая ложка .

В кастрюлю вылить молоко, положить масло и соль, поставить на огонь и довести до кипения. Всыпать муку, хорошо вымесить лопаткой тесто и, постепенно мешая, проварить несколько минут на слабом огне. Сняв тесто с огня, дать ему остыть, ввести сырое яйцо и хорошенько взбить лопаткой. Подпылить стол мукой, выложить на него тесто и раскатать его в жгуты толщиной 2-3 см. Нарезать из них клецки, отступая ножом каждый раз на 1 см. Клецки опустить в борщ за 6-8 мин до окончания варки.

Клецки из гречневой крупы

крупа 1/3 стакана , вода 1/2 стакана , масло 1 столовая ложка .

Размолотую гречневую крупу залить водой, посолить и сварить вязкую кашу. Выложить кашу на блюдо слоем 1 см. Когда каша остынет, нарезать ее ломтиками и обжарить на масле.

Яичные клецки

яйцо 2 , мука 1/2 стакана , масло растительное 1 столовая ложка, молоко 1/3 стакана , соль по вкусу.

В молоко добавить масло и поставить на огонь. После того, как жидкость закипит, всыпать в нее муку, постоянно помешивая ложкой. Когда масса загустеет и сильно нагреется, вылить в нее яйца, не забывая при этом помешивать. В конце добавить соль. Вынуть тесто из кастрюли и разрезать на небольшие кусочки.

Ушки для щей

Готовят их из пресного теста с начинкой из мяса. Они имеют форму треугольника. Для теста: мука 1 стакан , яйцо 1 , вода 1/4 стакана . Для фарша: свинина 160 г , шпика 80 г , соль, перец по вкусу.

Замесить тесто, тонко раскатать его и разрезать на квадратики 4 х 4 см. Из мяса и шпика приготовить фарш и разложить его на середину каждого квадратика. Квадратики свернуть треугольником, хорошо прижимая края. Отварить ушки в кипятке, а затем разложить в тарелки с горячими щами. К супам подают также каши, расстегаи, ватрушки, кулебяки. Рецепты их приготовления вы найдете в соответствующих разделах этой книги

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Капуста, жаренная в сухарях

капуста 1 кг, масло сливочное 80 г , яйцо 1-2 , мука 1/2 стакана , сухари панировочные 1 стакан , сметана 1/3 стакана, соль по вкусу.

Зачистить кочан, удалить кочерыжку, отварить капусту в подсоленной воде до готовности. Разобрать кочан на листья, их стебли слегка отбить. По 1 - 2 листа смазать сметаной, сложить в виде конверта, подогнуть края. Каждый "конверт" обвалять в муке, потом в яйцах и в сухарях. Обжарить на сковороде с маслом с обеих сторон. Сложить все "конверты" в глубокую сковороду, облить сметаной и довести до готовности в разогретой духовке. Подавать как самостоятельное блюдо по 2 - 3 "конверта" на порцию.

Капуста с помидорами и с мясом

капуста белокочанная 400 г , помидор 3-4 , мясо жареное (или сосиски) 300 г , картофель 2-3 , масло растительное 1 столовая ложка , бульон 2 стакана, луковица 1 , соль по вкусу.

Лук мелко нарезать, положить в глубокую сковороду и обжарить. Капусту нарезать соломкой, картофель - кубиками и добавить к луку. Влить в овощи подсоленный бульон и тушить при закрытой крышке до готовности. В конце тушения положить нарезанные дольками помидоры, кусочки жареного мяса (или сосисок) и вместе потушить несколько минут. Готовые овощи перемешать с мясом и разложить по тарелкам.

Капустная запеканка с фаршем

капуста белокочанная 1 кг , бульон2 стакана , масло сливочное 50-70 г , крупа манная 1/2 стакана , яйцо 2 , сухари панировочные 1/2 стакана , соль по вкусу. Для мясного фарша: говядина мякоть 350 г , масло сливочное 20 г , луковица 1 , мука 1 столовая ложка , перец, соль, зелень. Для грибного фарша: грибы сушеные белые или свежие шампиньоны 5-7 , масло сливочное 20 г , луковица 1 , мука 1 столовая ложка , перец, соль, зелень. Для морковного фарша: морковь 5-6 , сахар 1 столовая ложка , масло сливочное 50 г .

Капусту зачистить, вырезать кочерыжку, нашинковать соломкой. Шинкованную капусту сложить в гусятницу невысоким слоем, подлить 2 стакана подсоленного бульона, добавить масло, накрыть крышкой и тушить до готовности. Постепенно высыпать манную крупу, рассеивая ее по поверхности и помешивая капусту. Проварить массу 5-10 мин, немного охладить (до 40 - 50С), ввести сырые яйца и хорошо перемешать. Половину массы выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень или сковороду, сверху уложить слой фарша, затем снова слой

капустной массы, все обсыпать сухарями (или тертым сыром), сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Фарши для этого блюда могут быть разные. Для мясного фарша: мякоть говядины или нежирной свинины нарезать на небольшие куски (30-40 г), обжарить их с маслом, добавить бульон, душистый перец и тушить под крышкой до готовности. Приготовить мучную пассеровку, размешать ее с бульоном, в котором тушилось мясо, и прокипятить 20-30 мин. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, обжаренный шинкованный лук, рубленую зелень петрушки, разведенную бульоном муку и хорошо перемешать.

Для грибного фарша: сушеные грибы сварить и мелко изрубить. Отвар процедить, развести им пассерованную муку и прокипятить 20 - 30 мин. Грибы обжарить на сковороде, смешать с грибным соусом, посолить. Для морковного фарша: морковь очистить, натереть на терке, сложить в кастрюлю, добавить бульон, масло и потушить под крышкой. Готовый фарш заправить сахаром с солью.

Жареные кочерыжки

кочерыжки капустные 10 , яйцо 2 , сухари панировочные 1/2 стакана , масло растительное 3 столовые ложки , молоко 1/2 стакана , сметана 100 г , соль по вкусу.

Нарезать кочерыжки вдоль длинными тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы вода немного прикрывала кочерыжки, и варить до размягчения. Сваренные кочерыжки откинуть на дуршлаг. Отвар не выливать. Яйца размешать с молоком и солью, смочить в этой смеси ломтики, затем обвалять их в сухарях и обжарить на сковороде с растительным маслом до образования корочки. Уложить готовые ломтики на блюдо, украсить зеленью. В соуснике подать сметану. Отвар налить в чашку для бульона. Это блюдо обычно готовят в тот день, когда засаливают капусту. После засолки остается много кочерыжек. Некоторые хозяйки их выбрасывают как отходы. Делать этого не следует, так как это ценный продукт питания, богатый витаминами и минеральными веществами.

Запеканка из цветной капусты и творога

капуста цветная 200 г , творог жирный 100 г , яйцо 2 , сыр тертый 1/2 стакана , масло сливочное 20 г , соль по вкусу, сметана 1/2 стакана.

Цветную капусту отварить и разобрать на соцветия. Затем мелко изрубить, сложить в миску, добавишь сыр, яйца, протертый творог, посолить и хорошо взбить до однородной консистенции. Массу уложить ровным слоем в смазанную маслом форму и запечь в разогретой духовке в течение 20-25 мин. Запеканку

подавать горячей, отдельно можно подать сметану.

из репы и брюквы

Репа фаршированная

репа 8 корней, сыр тертый 1/3 стакана , масло сливочное 30 г , сметана или сметанный соус 1/2 стакана. Для фарша: рис 1/2 стакана, луковица 1 , яйцо 1 , петрушка пучок зелени.

Репа должна быть средних размеров. Очистить репу от кожицы и ножом сделать круговой надрез (у верхушки) до половины толщины плода. Положить репу в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она ее покрывала, и сварить до мягкости. Пока варится репа, приготовить фарш: рис перебрать, промыть, дать стечь воде и обсушить. Очищенный репчатый лук мелко нашинковать, обжарить на масле в глубокой сковороде или широкой кастрюле, добавить рис и, помешивая, все вместе обжарить в течение 10 мин. Затем влить 1-1,5 стакана отвара репы, сковороду накрыть крышкой, довести рис до готовности. В готовый рис добавить вареное рубленое яйцо, рубленую зелень петрушки и хорошо перемешать. Вынуть репу из кастрюли, остудить. удалить ложкой сердцевину, оставляя тонкие стенки. Заполнить репу фаршем, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавать репу на стол со сметаной или сметанным соусом.

Репа под соусом

репа 8 корней , соль по вкусу. Для соуса: яйцо 4 , сахар 1 столовая ложка, сливки 1 стакан.

Репу очистить от кожицы, нарезать кубиками и отварить в несоленой воде. Откинуть вареную репу на дуршлаг, дать отвару стечь. Приготовить соус: отделить желтки от белков. В маленькую кастрюльку вылить желтки, растереть с сахаром, добавить сливки. В большую кастрюлю палить немного воды, довести воду до кипения и поместить в нее маленькую кастрюлю со смесью. Непрерывно помешивая смесь, довести ее до загустения. а затем хорошо взбить. Добавить взбитые белки. Отварную репу уложить на тарелки и залить соусом. Это блюдо имеет самостоятельное значение либо используется как гарнир к отварному языку.

Пюре из репы

репа 8-10 корней, масло сливочное 30-40 г , молоко или сливки 1 стакан, сухари панировочные 1/3 стакана, яйцо 2, сметана 1/2 стакана, соль по вкусу.

Репу (брюкву) очистить, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить до полного размягчения. Истолочь вареную репу толушкой, добавить масло, молоко или сливки, сухари, яйца и все хорошо перемешать. Готовое пюре уложить на сковороду (или в порционные керамические миски), смазать сметаной и

запечь в духовке 10-15 мин. Использовать как самостоятельное блюдо (подав соус по вкусу) либо как гарнир к мясу, рыбе.

Брюква жареная

брюква 1 кг , мука 1 столовая , сметаны 1 стакан, соль, перец по вкусу, петрушка или укроп рубленая зелень.

Брюкву очистить, сварить до полуготовности, нарезать кружочками толщиной в палец, посыпать солью, перцем, обвалять в муке. Подготовленную брюкву обжарить на хорошо прогретой сковороде со сливочным маслом с обеих сторон. Обжаренную брюкву в той же сковороде поставить в разогретую духовку и довести до готовности. За 5 мин до окончания запекания залить брюкву сметаной. Перед подачей на стол обсыпать брюкву рубленой зеленью.

Брюква с горошком

брюква 600-700 г, масло сливочное 50 г , горошек зеленый 1 стакан , сметанный соус 1 стакан .

Брюкву очистить от кожицы, нарезать кружками толщиной около 2 см, сделать в них с одной стороны кольцевые надрезы. Кружки брюквы уложить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности. Осторожно ложкой вынуть середину из кружков брюквы. Должны получиться широкие стаканчики. Стаканчики посыпать солью, полить маслом и запечь в духовке до образования светлой корочки. Запеченные стаканчики поставить на блюдо, уложить к них зеленый горошек, полить сметанным соусом или сливочным маслом. Но желанию сметанный соус можно заменить тем, который больше нравится.

Брюква, фаршированная творогом

брюква 700-800 г, творог жирный 300-350 г, крупа манная 1/2 стакана, яйцо 2 , сахар 2 столовые ложки , масло сливочное 40-50 г , сметана 1/2 стакана, соль по вкусу.

Подготовленную брюкву сварить до готовности, вынуть из кастрюли и остудить. Каждый корень разрезать пополам, вырезать ножом или ложкой углубления так, чтобы получились чашечки. Приготовить фарш: творог протереть, смешать с манной крупой, сахаром, яйцами и мелко нарубленной мякотью брюквы. Добавить половину нормы масла, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Заполнить фаршем "чашечки", сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Отдельно в соуснике подать сметану.

Брюква с медом и орехами

брюква 700-800 г, масло сливочное 50 г , мед 120-150 г, орехи толченые 3-4 столовые ложки.

Подготовленную брюкву мелко нарезать кубиками. Сложить в глубокую сковороду или керамические горшочки, добавим, немного бульона или воды, масло и тушить под крышкой в

духовке до полуготовности. Незадолго до окончания тушения добавить мед и довести до готовности. Перед подачей посыпать, поджаренными толчеными орехами.

Картофель в молоке

картофель 8-10, молоко 2 стакана, масло сливочное 50 г, соль по вкусу, зелень укропа.

Сырой очищенный картофель нарезать кубиками, уложить в кастрюлю с широким дном, залить кипятком так, чтобы вода накрывала картофель, посолить и варить на среднем огне 5-10 мин. Слить воду, залить картофель горячим молоком (или сливками), посолить и варить до готовности. Готовый картофель заправить маслом и подать как самостоятельное блюдо.

Картофельная каша с салом

картофель 10-12 , луковица 2 , шпика 150 г, соль по вкусу.

Картофель отварить обычным способом, слить отвар, оставив в кастрюле примерно стакан жидкости. Растолочь картофель (прямо в кастрюле) толкушкой до однородной массы. Пока варится картофель, сало нарезать очень мелкими кубиками и обжарить на сковороде с нашинкованным луком до получения шкварок. Смешать шкварки и лук с картофельным пюре, посолить. Эту кашу хорошо подать с квашеной капустой, солеными огурцами и грибами, салатом из свежих овощей.

Картофель, запеченный с луком и грибами

картофель 8-10 , грибы свежие 5-8 , сметана 1 стакан , луковица 2 , сыр тертый или панировочные сухари 1/3 стакана, масло топленое 2-3 столовые ложки, соль по вкусу, зелень.

Отварной картофель обсушить и нарезать кружочками. Жареные грибы измельчить и смешать с шинкованным обжаренным луком, посолить. Порционные сковороды либо форму смазать топленым маслом, уложить слой картофеля, посолить, на него - слой лука с грибами, сбрызнуть маслом и сверху положить еще один слой картофеля. Залить картофель ровным слоем сметаны, обсыпать тертым сыром или сухарями и запечь в духовке так, чтобы сыр расплавился и слегка зарумянился. Подавать либо в порционных сковородах, либо большими кусками на тарелках. К этому блюду хорошо подать также свежие овощи.

Картофель жареный

картофель 8-10, масло растительное 3-4 столовые ложки, жир свиной 60 г, луковица 2, соль по вкусу, укроп пучок зелени.

Очищенный картофель нарезать брусочками и обжарить на чугунной сковороде вместе с растительным маслом и жиром. При этом картофель должен весь подрумяниться. Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Картофель разложить по

тарелкам и обсыпать жареным луком. В основном жареный картофель используют в качестве гарнира к разным блюдам.

Картофель, тушенный со сметаной

картофель 10, сметана (сливки) 1 стакан, соль, специи, укроп пучок зелени.

Подготовленный картофель нарезать кружочками, положить в глиняные горшочки, посолить, добавить специи, залить сметаной, закрыть крышкой. Поставить горшочки в разогретую духовку и тушить до готовности. Тушеный картофель обильно посыпать зеленью и подать на стол со свежими овощами (помидорами, огурцами, редисом и др.). Перед тем как поставить горшочек в духовку, в него можно добавить тертый сыр.

Картофель, тушенный с помидорами

картофель 8-10, луковица 2 , помидор 3-4 , масло растительное 1/4 стакана, соль, пряности по вкусу, зелень.

Подготовленные клубни разрезать на 4 части и отварить. Лук нашинковать и обжарить на растительном масле, затем добавить к нему лавровый лист, соль и нарезанные дольками помидоры, вареный картофель. Накрыть посуду крышкой и тушить 7-10 мин, не помешивая. Готовый картофель подать с соусом, в котором он тушился, посыпать рубленой зеленью.

Картофель, тушенный с бараниной

картофель 10, баранина 600 г, морковь 1, луковица 1, томат-пюре 1 столовая ложка (или 2 помидора), жир свиной 4 столовые ложки, соль, перец, укроп зелень.

Картофель и морковь очистить, промыть, нарезать кубиками и обжарить. Отдельно обжарить с луком нарезанную на куски баранину. Все смешать, положить в кастрюлю (или глиняные горшочки), добавить немного бульона или воды, томат-пюре (помидоры), соль, специи, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить до готовности всех продуктов. Перед подачей посыпать зеленью.

Картофель, фаршированный мясом

картофель 8-10, сметана 2 стакана, соль, петрушка или укроп зелень. Для мясного фарша: говядина 400 г, луковица 1, жир свиной 1 столовая ложка, соль, перец молотый (черный).

Очистить картофель и придать клубням одинаковую круглую форму. Удалить из клубней сердцевину, чтобы получились чашечки. Приготовить фарш: говядину (мякоть) пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным шинкованным репчатым луком, посолить, поперчить. Заполнить фаршем "чашечки", слегка их обжарить, затем положить в утятницу, посолить, залить сметаной и запечь в духовке. Запеченный картофель положить на блюдо, обсыпать зеленью, обложить солеными огурцами,

помидорами. Таким же способом можно приготовить картофель с грибным фаршем. Фарш готовят так: сварить белые сушеные грибы, мелко нарубить их, добавить обжаренный на масле лук. Обжарить муку, развести ее грибным отваром, соединить с грибами и луком, хорошо перемешать.

Картофельные пирожки

картофель 10, яйцо 2, мука 2 столовые ложки, масло сливочное 30 г, сметана 1 стакан, соль по вкусу. Для фарша: грибы сушеные 5-8, масло сливочное 50 г, луковица 2 , соль по вкусу.

Приготовить картофельное пюре, охладить его до 60 С, добавить сырые яйца, посолить и хорошо перемешать. Для лучшей связи в пюре добавить муку. Приготовить фарш: сушеные грибы отварить, слить в миску отвар, промыть, нашинковать, поджарить с шинкованным луком. Картофельную массу разделить на шарики с куриное яйцо, положить их на стол, обсыпанный мукой, и сформовать лепешки толщиной 7-8 мм. На середину лепешек положить фарш и, защипывая края, придать изделиям форму пирожков. Положить пирожки на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать в разогретой духовке. К пирожкам подать сметану.

Эти пирожки можно приготовить с любым фаршем.

Картофельные ватрушки

картофель 10, яйцо 2, мука 2 столовые ложки, масло сливочное 30 г, сметана 1 стакан, соль по вкусу. Для фарша: творог 150-200 г, яйцо 1, сахар 1 столовая ложка.

Готовят ватрушки в основном так же, как и пирожки. Специфика заключается в том, что в разделанной на шарики (2-3 шарика на порцию) картофельной массе делают пестиком или скалкой углубления, которые заполняют фаршем. Для фарша протереть творог, заправить его яйцом и сахаром.

Блюда из моркови и свеклы

Морковное пюре

морковь 500-600 г, масло сливочное 30 г, соус молочный густой 1 стакан или сметанного соуса, соль по вкусу. Для гренок: хлеб пшеничный 4 -6 ломтиков, молоко 1/2стакана, яйцо 1, сахар 1 чайная ложка, масло сливочное 20-30 г.

Морковь очистить, обмыть, нарезать кусочками любой формы, положить в кастрюлю, залить соусом, посолить и припустить на слабом огне до полного размягчения. Растолочь морковь толкушкой, выложить на тарелки, нанести концом ножа или ложки рисунок. По краям тарелки красиво уложить гренки. Кусочки масла положить сверху. Отдельно подать сметану. Гренки приготовить так: ломтики пшеничного хлеба (лучше

черствого) нарезать разными фигурками(при помощи фигурной выемки). Сырые яйца выпустить в тарелку, добавить молоко, посолить и хорошо размешать. Обвалять в этой смеси хлеб и поджарить его на хорошо прогретой сковороде с маслом. Это блюдо можно приготовить и из свеклы.

Морковные котлеты

морковь 800 г, масло сливочное 60 г, манная крупа 1/2 стакана, яйцо 1, молоко 3/4 стакана, творог 200 г, сухари панировочные 1/2 стакана, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Очищенную морковь нашинковать соломкой или натереть на крупной терке, сложить в кастрюлю, влить молоко, добавить масло и под крышкой на слабом огне припустить до полуготовности. В эту же кастрюлю, помешивая морковь, всыпать манную крупу и довести массу до готовности. Затем ее охладить до 60С, добавить яйцо, протертый творог, заправить сахаром и перемещать. Из полученной массы сформировать котлеты, обвалять их в сухарях и поджарить на разогретой сковороде со сливочным маслом. Готовые котлеты выложить на блюдо, отдельно подать сметану.

Морковная запеканка

морковь 500-600 г, творог 300 г, крупа манная 1/2 стакана, яйцо 1, сахара 1 столовая ложка, сухари панировочные 1/3 стакана, соус сметанный 1 1/2 стакана или сметаны, масло сливочное 50 г, соль по вкусу.

Приготовить морковь, как для котлет, смешать с творогом, протертым со сметаной и сахаром. Выложить смесь на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разровнять, обсыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в разогретой духовке. Запеканку разрезать на куски, разложить по тарелкам и полить сметанным соусом.

Морковь с тыквой

морковь 500 г, тыква 300 г, орехи рубленые ядра миндаля или грецкие 2 столовые ложки, молоко 2 стакана, сливки 4 столовые ложки, укроп зелень, соль по вкусу.

Тыкву нарезать соломкой, смешать с натертой на крупной терке морковью, орехами. Уложить все продукты в кастрюлю, залить молоком, посолить, поставить на огонь и тушить под крышкой 25-30 мин. Перед подачей полить овощи сливками, обсыпать зеленью укропа.

Морковные блины

морковь 200 г, молоко 2 стакана, масло сливочное 100 г, манная крупа 100 г, яйцо 5, сахар 2 столовые ложки, масло растительное 1/4 стакана, сметана 1/2 стакана.

Морковь очистить, нарезать мелкими кусочками, припустить

в небольшом количестве молока до полного размягчения и протереть. В полученное пюре добавить сливочное масло, оставшееся молоко, всыпать манную крупу, сахар, все хорошо перемешать и довести до кипения, проварить 2-3 мин. Желтки яиц отделить от белков и ввести в тесто; белки взбить и осторожно смешать с готовой массой. Выпекать блины на чугунной сковороде с растительным маслом. Отдельно подать к блинам растительное масло и сметану.

Свекла, тушенная в сметане

свекла 500 г, морковь 1, петрушка 1 корень, сметана 1 стакан, сок лимонный 1 столовая ложка, сахар 1 столовая ложка, мука 1 столовая ложка, масло 50 г, соль по вкусу.

Свеклу, морковь, петрушку нарезать соломкой, положить в кастрюлю с широким дном, сбрызнуть лимонным соком, добавить масло, немного воды и потушить под крышкой 40-50 мин, периодически помешивая. Обжарить на сковороде с маслом муку, добавить к ней сметану, соль, сахар и прокипятить 1-2 мин. Готовые овощи приправить соусом.

Свекла с яблоками

свекла 500 г, шпика 50 г, яблоко 1-2, сок фруктовый 1 стакан, соль, сахар по вкусу, сок лимона, корица, гвоздика, вино красное 2-3 рюмки.

Свеклу и яблоки очистить от кожицы, из яблок удалить сердцевину, натереть на терке с крупными отверстиями. Шпик растопить в кастрюле с широким дном, добавить свеклу и яблоки, фруктовый сок, соль, сахар, сок лимона, корицу и гвоздику, все перемешать и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. За 2-3 мин до полного размягчения свеклы влить в кастрюлю 2-3 рюмки красного вина. Это блюдо чаще всего используется как гарнир к мясу.

Свекла, фаршированная грибами

свекла 8-10 корней, морковь 3, луковица 1, грибы соленые 5-6 ложек, томат-пюре 2 столовые ложки, масло растительное 3 столовые ложки, сметана 1 стакан, уксус 3%-ный 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.

Свеклу сварить до готовности в воде с уксусом. Очистить от кожицы, выбрать ложкой середину так, чтобы получилась чашечка. Лук и морковь мелко изрубить, слегка обжарить на растительном масле, добавить томат-пюре, измельченную мякоть свеклы, мелкорубленые соленые грибы (можно и огурцы), молотый перец и тушить до готовности. Этой массой нафаршировать свеклу, сложить ее в широкую кастрюлю, полить сметаной и запечь в разогретой духовке до полной готовности всех продуктов.

Блюда из тыквы, кабачков, баклажанов и помидоров

Тыква, жаренная в тесте

тыква б00-700 г, яйцо 2, мука 1 стакан, молоко 2/3 стакана, масло сливочное 50 г, соль по вкусу, масло растительное 1 стакан.

Тыкву очистить, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить с маслом. Приготовить полужидкое тесто: в глубокую миску всыпать муку, размешать ее с молоком и растертыми с солью желтками, яичные белки взбить и осторожно ввести в тесто. Вилкой или шпажкой наколоть кусочек тыквы, обмакнуть его в тесто, а затем опустить в кастрюлю с кипящим маслом. Обжаренные кусочки вынуть из масла шумовкой и сложить на тарелку. Дать стечь маслу и подавать на стол.

Тыква, запеченная с яйцом

тыква 600-700 г, яйцо 4, масло сливочное 50 г, соль по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками и поджарить, посыпав солью. Залить яйцами и запечь в духовке.

Кабачки, фаршированные репой

кабачки небольшие молодые 2, репа 2 средние, яичный желток 2, масло сливочное 100 г, луковица 2, сухари панировочные 1/2 стакана, соль, перец по вкусу, сметана 1 стакан, петрушка зелень, соус сметанный 1 стакан.

Кабачки обмыть, очистить от кожицы и каждый разрезать пополам. Удалить мякоть, оставив на стенках плотную массу в полпальца толщиной. Сварить репу до полного размягчения, остудить и очистить от кожицы. Подготовленную репу и мякоть кабачков пропустить через мясорубку и затем обжарить на сковороде с маслом. Лук нашинковать и обжарить с маслом отдельно от овощей. Желтки яиц хорошо растереть. Смешать в миске обжаренные репу, кабачки, лук, добавить кним растертые желтки яиц, посолить, поперчить и снова перемешать. Налить в кастрюлю воду, хорошо посолить и довести ее до кипения. Опустить в кипяток кабачки и проварить 8- 10 мин. Затем вынуть их из кастрюли и остудить. Начинить кабачки фаршем, сложить в широкую кастрюлю, облить маслом и обсыпать сухарями. Кастрюлю поставить в разогретую духовку на 40 - 50 мин. Размягченные, подрумяненные кабачки выложить на блюдо, обсыпать зеленью. Отдельно подать молочный соус либо сметану.

Котлеты из кабачков и картофеля

кабачки 500 г, картофель 3-4, яйцо 3, масло растительное (для жарки во фритюре) 2 стакана, мука 4 столовые ложки, петрушка зелень, сметана 1 стакан, соль по вкусу, салат листья.

Кабачки очистить, измельчить на терке с крупными отверстиями. Картофель отварить, пропустить через мясорубку

или хорошо истолочь, как для пюре. Смешать кабачки с картофельным пюре, в полученную массу добавить 2 яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, часть муки (1 столовую ложку), посолить, поперчить. Полученную массу выложить на обсыпанный мукой стол, сформовать из нее котлеты. Яйцо хорошо растереть, обвалять в нем котлету и запанировать мукой. Затем обжарить в сильно разогретом растительном масле (во фритюре). Разложить котлеты по тарелкам, украсить салатом, отдельно подать сметану.

Кабачки жареные

кабачки 500 г, яйцо 1, молоко 2 столовые ложки, мука 3 столовые ложки, масло растительное 1/2 стакана, сметана 1 стакан, соль по вкусу, укроп зелень.

Срезать у кабачков кожицу (молодые кабачки можно использовать с кожицей), нарезать кружочками (толщиной не менее 1 см), посолить. Яйцо хорошо смешать смолоком, обвалять в этой смеси кружочки кабачков, запанировать мукой и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом. Обжаренные кабачки сложить в глубокую сковороду, залить сметаной, прикрыть крышкой и 5-10 мин потомить в разогретой духовке. Готовые кабачки разложить по тарелкам, обсыпать мелкорубленой зеленью укропа. Под каждый кабачок можно положить листик зеленого салата. Это придаст блюду приятную цветовую гамму.

Кабачки с помидорами и грибами

грибы свежие 5-6, помидоры свежие 3-4, кабачки 500 г, яйцо 1, молоко 2 столовые ложки, мука 3 столовые ложки, масло растительное 1/2 стакана, сметана 1 стакан, соль по вкусу, укроп зелень.

Обжарить кабачки, как описано в предыдущем рецепте. Свежие грибы очистить, нарезать ломтиками, обжарить, добавить сметану и довести до готовности. Если грибы сушеные, то их следует отварить, нашинковать, залить сметаной и потушить. Помидоры слегка обжарить на сливочном масле. На каждый кусочек жареных кабачков положить грибы в сметане и сверху половинки жареных помидоров. Подавая на стол, обсыпать мелкорубленой зеленью петрушки. В соуснике подать сметану. Это блюдо можно с успехом приготовить и из тыквы.

Оладьи из кабачков

кабачки 400 г, мука 20 г, масло сливочное 50 г, яйцо 2, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Очистить кабачки от кожицы, удалить сердцевину и семена, нарезать на куски и пропустить через мясорубку. Добавить к кабачковой массе муку, растертые с солью желтки и хорошо перемешать. Если масса получится густой, развести ее молоком.

Осторожно ввести взбитые яичные желтки. На хорошо разогретую сковороду влить ложку растительного масла и на нем жарить оладьи. Готовые оладьи подать со сметаной.

Кабачки в тесте

кабачки небольшие 2-3, мука пшеничная 4 столовые ложки, яйцо 3, молоко 1/2 стакана, масло растительное 1 чайная ложка, соль по вкусу, жир для фритюра.

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать нетолстыми кружочками или ломтиками, слегка посолить, обмакнуть в пресное жидкое тесто и жарить во фритюре до появления золотистой корочки. Перед подачей посыпать рубленой зеленью. Для приготовления теста яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить молоко, муку, соль и хорошо вымешать. Под конец ввести взбитые белки.

Баклажаны, фаршированные сыром

баклажаны 800 г, яйцо 2, сыр тертый 1 стакан, масло топленое 3 столовые ложки, соль, чеснок, кефир или простокваша по вкусу.

С хорошо промытых баклажанов срезать плодоножку. Вдоль плода сделать прорезь и удалить чайной ложкой семена. Подготовленные баклажаны опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на сито или дуршлаг. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать и смешать с тертым сыром и маслом. Этим фаршем наполнить баклажаны, уложить их на смазанный маслом противень, полить маслом и запечь в духовке. Чеснок мелко порубить, смешать с кефиром или простоквашей и подать в качестве соуса.

Баклажаны с чесноком

баклажаны 500 г, сметана 1/2 стакана, майонез 1/2 стакана, масло растительное 1/2 стакана, мука 2 столовые ложки, чеснок 5 долек, соль, петрушка зелень.

У баклажанов отрезать плодоножку, промыть, нарезать кружочками. Обвалять кружочки в муке и обжарить на разогретой сковороде в масле с обеих сторон. Сложить обжаренные баклажаны в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом. Поставить сковороду в разогретую духовку и запечь баклажаны до готовности. Готовые баклажаны посыпать растертым с солью чесноком и рубленой зеленью

Баклажаны, запеченные с овощами

баклажаны 200 г, помидоры свежие 2-3 свежих, картофель вареный 5-6, масло растительное 1-2 столовые ложки, луковица 1, сыр тертый 1/2 стакана, соль, перец черный молотый по вкусу, петрушка зелень.

Нарезать кружочками баклажаны и помидоры, лук мелко нашинковать, сложить все в миску, добавить масло, соль и хорошо перемешать. В глубокую сковороду или форму, смазанную маслом, уложить слой нарезанного кружочками вареного картофеля, на него - слой овощной смеси, затем снова слой картофеля. Обсыпать картофель солью и перцем, тертым сыром и запечь в разогретой духовке. Через 20-30 мин блюдо готово. Подавать со сметаной, посыпав овощи зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные мясом

помидоры 8, мясо (мякоть) 200 г, рис отварной 2-3 столовые ложки, луковица 1, масло растительное 2-3 столовые ложки, сыр тертый 1/2 стакана, сметана 1/2 стакана, соль, перец по вкусу, петрушка или укроп зелень.

У помидоров срезать верхнюю часть (со стороны плодоножки) и острым ножом аккуратно выбрать мякоть. Мясо пропустить через мясорубку, добавить к нему мелко нарубленный обжаренный лук, отваренный рис, соль, перец и все хорошо перемешать. Полученным фаршем наполнить помидоры, уложить их на смазанную маслом сковороду, обсыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, поставить в разогретую духовку и запечь до готовности фарша. Готовые помидоры посыпать нарубленной зеленью петрушки или укропа, подать со сметаной.

Помидоры с рыбой

помидоры 8-10, филе рыбы 750 г, яйцо 2, молоко 1 стакан, луковица 2, мука 1 столовая ложка, масло растительное 2 столовые ложки, сок половины лимона, сметана 1 стакан, соль, перец черный молотый по вкусу, петрушка зелень.

Нарезать ломтиками рыбное филе, сбрызнуть ломтики соком лимона, посолить. Помидоры также нарезать ломтиками. Лук нашинковать и смешать с нарубленными вареными яйцами, молоком, мукой и растительным маслом. На смазанную жиром сковороду уложить слоями куски филе, помидоры и снова куски филе. Залить рыбу и помидоры яично-луковой массой. Сковороду поставить в разогретую духовку и запечь до образования румяной корочки. Перед подачей обсыпать блюдо зеленью петрушки. Отдельно подать сметану

Запеченные помидоры

помидоры 8-10, маргарин 4 столовые ложки, масло сливочное 500 г, сухари панировочные 1 стакан, ветчина 200 г, соль, перец черный молотый по вкусу, петрушка зелень.

Помидоры ошпарить кипятком, опустить в холодную воду, после этого снять с них кожицу и нарезать ломтиками. Обвалять ломтики в сухарях. Сковороду смазать маргарином, уложить на нее слоями ломтики помидоров и ветчины. Нижний и верхний

слои должны быть из помидоров. Помидоры посолить, положить на них кусочки маргарина и запечь в разогретой духовке до образования румяной корочки. Готовые помидоры посыпать зеленью петрушки.

Помидоры с картофелем

помидоры 5-6, картофель 5-6, мука 1/2 стакана, масло сливочное 50 г, соус сметанный с грибами 1 стакан, соль, перец черный молотый по вкусу.

Крепкие спелые помидоры обмыть, срезать плодоножку, разрезать пополам и частично удалить из них семена. Лучше выбрать помидоры, в которых мало семян. Подготовленные помидоры посолить, обвалять в муке и поджарить с маслом на разогретой сковороде. Вначале помидоры следует жарить, положив их на сковороду срезом вниз, а затем перевернуть. Обжаренные помидоры разложить кольцом по краям порционной сковороды, в середину положить целый отварной горячий картофель; полить блюдо соусом. Перед подачей посыпать зеленью.

Грибы

Грибы, жаренные с луком

грибы свежие 450 г, луковица 1, шпика 100 г, соль по вкусу.

Грибы очистить, ошпарить кипятком, промыть и нарезать на кусочки. Лук мелко нашинковать. На разогретую сковороду положить измельченный шпик и прогреть его так, чтобы вытопилось сало. В сковороду выложить грибы, лук, посолить и жарить до готовности, периодически помешивая. Эти грибы хорошо подать с отварным картофелем либо зажарить картофель вместе с грибами.

Грибы в тесте

грибы свежие 500 г, мука 1/2 стакана, яйцо 1, молоко 1/2 стакана, масло растительное 2 столовые ложки, сахар 1 чайная ложка, соль по вкусу.

Грибы очистить, отрезать ножки, а шляпки промыть и отварить в малом количестве воды, вынуть из отвара и обсушить. Отвар и ножки грибов использовать для приготовления других блюд. В миску всыпать муку, добавить яйцо, соль, немного сахара, влить молоко и хорошо размешать. В глубокую сковороду (или фритюрницу) налить растительное масло и хорошо его разогреть на сильном огне. Когда масло разогреется, огонь убавить до минимального. Вареные шляпки грибов обмакнуть в тесто и опустить в кипящее масло. Обжаренные грибы сложить в тарелку и дать стечь маслу. Перед жаркой грибов нужно проверить, достаточно ли нагрето масло. Для этого в масло можно бросить кусок гриба, и если не будет сильного

вспенивания, фритюр хорошо прогрет.

Грибы, тушенные с картофелем

грибы 400 г, картофель 4-5 клубней, сметана 1/2 стакана, томат-пюре 1 столовая ложка, масло сливочное 2 столовые ложки, луковица 1, соль, перец, лавровый лист по вкусу, укроп зелень.

Грибы очистить, промыть и на 5-6 мин опустить в кипяток. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать грибы ломтиками, положить в глубокую сковороду, залить сметаной. В эту же сковороду добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист. Поставить сковороду на средний огонь и немного (7-10 мин) потушить. Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить, смешать с шинкованным обжаренным луком и соединить с грибами. Сковороду накрыть крышкой и тушить до полной готовности всех продуктов. При подаче посыпать зеленью

Рыбник с грибами

грибы сухие 7-10, филе хека 2,5 кг, луковицы 2-3, морковь 1, хлеб пшеничный черствый 200-300 г, маргарин 100 г, яйца сваренные вкрутую 3, соль, перец по вкусу.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг и остудить. Затем нарезать соломкой и слегка обжарить на маргарине. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить и соединить с грибами. В остывшую массу добавить два рубленых яйца. Филе хека дважды пропустить через мясорубку, соединить с размоченной в грибном отваре булкой, рубленым яйцом, солью и перцем. Все перемешать. На смазанный маргарином или маслом противень выложить половину рыбной массы, на нее положить грибную начинку и покрыть вторым слоем рыбной массы.

Запечь смесь в разогретой духовке. Готовое блюдо подать с грибным соусом.

Это блюдо обычно готовят в праздничные дни, когда в доме будут гости. Поэтому рецептура дана в расчете на 10-12 человек. По желанию рыбу можно заменить мясом, картофелем или другими овощами. Количество слоев также может быть разным, но грибы всегда внутри.

Макароны, запеченные с грибами

макароны вареные 250 г, грибы свежие 500 г, масло сливочное 50 г, луковица 1, яйцо 3, молоко 1 стакан, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать дольками и обжарить на сковороде с жиром и нашинкованным луком до готовности. Вареные макароны разделить на две части. Одну часть уложить слоем в глубокую, смазанную маслом сковороду,

на нее положить грибы с луком, сверху ровным слоем выложить оставшиеся макароны. Взбить яйца до пены, смешать их с молоком, посолить и залить этой смесью макароны с грибами. Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать 10-15 мин.

Грибы, запеченные в яйцах

грибы маринованные 300 г, яйцо 5, горошек зеленый консервированный 1/2 стакана, масло растительное 1/2 стакана, луковица 1, молоко 1/2 стакана, перец, соль по вкусу.

Грибы вынуть из маринада, нашинковать соломкой, обжарить вместе с шинкованным луком на разогретой сковороде в течение 5-7 мин, посолить, добавить горошек. Яйца взбить до образования пены, при непрерывном помешивании постепенно влить в них молоко. Полученной смесью залить грибы и поставить их в разогретую духовку на 10-15 мин. На стол блюдо подать горячим.

Грибная солянка

грибы 500 г, капуста свежая 1 кг, огурец соленый 1, луковица 1, томат-пюре 2 столовые ложки, сахар 2 чайные ложки, масло топленое 4 столовые ложки, соль по вкусу, лавровый лист, уксус 3%-ный 3 столовые ложки, сухари панировочные 3 столовые ложки.

Капусту изрубить, сложить в кастрюлю с топленым маслом, добавить немного молока и тушить примерно 1 ч. Когда капуста станет мягкой, добавить в кастрюлю томат-пюре, сахар, соль, лавровый лист и уксус. Грибы, которые идут для жарки, для этого блюда могут быть разные. Их следует отварить, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Добавить в грибы обжаренный лук, нарезанный кубиками огурец, соль и тушить все продукты под крышкой в течение 20 мин.

Уложить в глубокую сковороду слоями капусту и грибы. При этом нижний и верхний слои должны состоять из капусты. Сверху капусту сбрызнуть маслом, посыпать панировочными сухарями и запекать солянку в духовке в течение 1/2 ч.

Белые грибы с помидорами

грибы белые 500 г, помидоры свежие 3, масло растительное 2 столовые ложки, луковица 1, чеснок 2-3 дольки, сухари панировочные 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу, петрушка зелень, сыр тертый 3 столовые ложки.

В крупных крепких шляпках белых грибов вырезать из середины часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко изрубить, обжарить на масле вместе с рубленым луком, заправить чесноком, солью, перцем, панировочными сухарями. Шляпки грибов обжарить на масле, помидоры разрезать на кружочки и также обжарить. В сковороду уложить кружочки помидоров, на них положить обжаренные шляпки грибов, заполненные фаршем.

Грибы обсыпать тертым сыром и запекать в духовке до тех пор, пока сыр не зарумянится.

Боровики, запеченные в сметане

боровики 1 кг, луковицы 2, масло сливочное 50 г, сыр тертый 3 столовые ложки, сухари панировочные 2 столовые ложки, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Грибы нарезать дольками, лук мелко нашинковать полукольцами. Сложить грибы и лук в глубокую чугунную сковороду и, добавив несколько ложек бульона или воды, тушить до готовности. Затем залить грибы сметаной, обсыпать сыром, смешанным с обжаренными на масле панировочными сухарями, и запекать в духовке в течение 5-7 мин.

Грибная бабка

грибы 1 кг, луковицы 2, масло сливочное 50 г, сухари панировочные 1 стакан, яйцо 8, сметана 1 стакан, соль, перец по вкусу.

Лук и грибы потушить, как описано в предыдущем рецепте. Яичные желтки растереть с солью, смешать со сметаной и вылить в посуду, где тушатся грибы с луком. Затем осторожно все перемешать со взбитыми яичными белками, смешанными с сухарями, солью и перцем. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выровнять поверхность, смазать ее сметаной и запечь в духовке. Испеченную бабку вынуть из формы, поставить на блюдо, вокруг положить нарезанные сырые овощи и зелень.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыба отварная

Разварная осетрина

осетрина 400 - 600 г, морковь 1, луковица 1/2, картофель 3-4, петрушка 1-2 корня, специи, соль по вкусу, соус белый с каперсами 1/2 стакана, укроп или петрушка зелень.

Подготовленную осетрину (или другую крупную рыбу) уложить кожей вниз в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, репчатый лук, корень петрушки и залить холодной водой. После закипания жидкости с ее поверхности удалить пену и продолжать варку без кипения. Готовую рыбу остудить в бульоне, вынуть, удалить хрящи, нарезать кусками, затем подогреть в горячем бульоне. Уложить рыбу на блюдо, рядом выложить отварной горячий картофель. Полить рыбу соусом с каперсами, украсить зеленью укропа или петрушки. Отдельно подать свежие помидоры, огурцы. Это блюдо можно подать с соусом хрен и томатным.

Вареные окуни

окунь речной 500-600 г, морковка 1, луковица 1, уксус 3%-

ный 1/3 стакана, петрушка 1-2 корня, лавровый лист, соль, перец горошком по вкусу, лимон 1, масло сливочное 1/3 стакана, картофеля несколько штук, петрушка 2 пучка.

Вскипятить воду вместе с нарезанными морковью, луком, петрушкой, перцем и лавровым листом. Окуней очистить, выпотрошить, вымыть, положить в подготовленный бульон, добавить уксус, соль и варить 10-15 мин до готовности. Осторожно вынуть рыбу из бульона, очистить о кожи и уложить в заранее нагретое блюдо, обрызгать соком лимона. Обложить окуней зеленью петрушки и дольками лимона. В соуснике подать растопленное сливочное масло, на отдельной тарелке - отварной горячий картофель, обсыпанный мелкорубленой зеленью петрушки.

Отварная ставрида

ставрида (скумбрия) 800 г, луковица 1/2, петрушка 1 корень, морковь 1 корень, уксус 3%-ный 1 столовая ложка, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу, воды 1 л, сметана 1 стакан, укроп зелень.

Лук, петрушку, морковь нарезать дольками, положить в кастрюлю, добавить специи (без соли) и залить водой. Поставить кастрюлю на огонь и, когда вода закипит, положить очищенные и промытые куски рыбы, предварительно окропленные уксусом. Довести воду до кипения, посолить и варить на медленном огне от 10 до 20 мин в зависимости от величины кусков рыбы. Сваренную рыбу разложить в тарелки и полить сметаной. Сверху блюдо обсыпать зеленью укропа. В качестве гарнира к этому блюду хорошо подать разварной картофель, свежие огурцы.

Судак в рассоле

филе судака 400-500 г, луковица 1, петрушка 1-2 корня, огурец соленый 2-3, грибы белые свежие (можно шампиньоны) 5-6, мука 2 столовые ложки, масло сливочное 50 г, лимон 1/2, укроп или петрушка зелень, картофель для гарнира, бульон рыбный или вода 1 л, огуречный рассол 1 стакан, соль, специи по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать кусками. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками. Куски рыбы положить в кастрюлю, залить рыбным бульоном или водой, добавить процеженный огуречный рассол, огурцы, грибы, нарезанные лук, коренья петрушки, специи, закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности рыбы и грибов. Приготовить соус: на сковороде растопить 25 г сливочного масла и спассеровать на нем муку (не допуская изменения ее цвета). В слегка охлажденную муку влить 1/2 стакана процеженного бульона с рассолом, хорошо размешать

и варить 5-10 мин. По окончании варки добавить соль, сок половины лимона и масло. Куски горячей рыбы выложить на тарелку, сверху уложить вареные грибы, огурцы и полить соусом. Рядом уложить отварной картофель, зелень укропа или петрушки.

Щучьи головы

щучьи головы 6 -8, морковь 2, луковица 1, петрушка 1-2 корня, чеснок головка, соль, специи по вкусу, картофель для гарнира.

Из щучьих голов удалить жабры и глаза. Затем головы ошпарить, промыть, залить холодной водой, добавить соль, специи, нарезанные дольками лук, морковь, петрушку и варить до готовности. Снять кастрюлю с огня, положить в нее мелкорубленый чеснок и дать настояться в течение 5-7 мин. Сваренные головы красиво выложить на круглое блюдо, между ними уложить отварной картофель. Головы полить бульоном с мелкорубленым чесноком и овощами, которые варились вместе с рыбой.

Паровая рыба

рыба (судак, щука, карп, окунь морской, хек и др.) 700-800 г, луковицы 2, петрушка 1-2 корня, специи, соль, перец по вкусу, картофель для гарнира, соус томатный 1 стакан, бульон или вода 1 стакан, петрушка или укроп пучок.

Рыбное филе нарезать на куски, уложить на решетку рыбного котла кожей вниз, в один ряд, подлить горячую воду или бульон, посолить, добавить специи, нарезанные дольками лук, коренья, петрушку, плотно накрыть крышкой и варить на пару 10-15 мин. Огонь при этом должен быть слабый. Бульон, полученный от припускания, использовать для приготовления соуса. Уложить рыбу на блюдо, рядом выложить отварной картофель. Рыбу полить соусом, сверху посыпать зеленью петрушки или укропа.

Карп в пиве

карп 1 (около 1 кг), масло сливочное 50 г, луковицы 2, петрушка 1-2 корня, морковь 2, мед 1 чайная ложка, соль, специи по вкусу, пиво легкое светлое 1/2 стакана.

Подготовленного карпа нарезать средними кусками, удалив из него как можно больше костей. В неглубокую кастрюлю, дно и стенки которой смазаны маслом, уложить куски рыбы, произвольно нарезанные овощи, добавить специи и разведенный в воде мед. Все это залить пивом. Довести смесь до кипения и варить 6-8 мин, затем, убавив огонь, варить до готовности рыбы. Готовую рыбу уложить на блюдо, гарнировать вареными овощами (картофель, морковь), украсить зеленью. Бульон, в котором варилась рыба, процедить и подать как соус.

Стерлядь паровая

филе стерляди 1 кг, петрушка 1 корень, морковь 1, луковица 1, вино белое 1 стакан, бульон или вода 1/2 стакана, соль по вкусу, картофель для гарнира, укроп или петрушка пучок зелень.

Филе стерляди уложить кожей вниз на решетку рыбного котла, влить белое вино, добавить 1/2 стакана воды или бульона, положить произвольно нарезанные лук, морковь, петрушку, посолить и припускать под крышкой на слабом огне. Готовую рыбу уложить на блюдо. Разместить вокруг отварной картофель и все полить соусом, в котором рыба варилась. Сверху посыпать зеленью укропа или петрушки. Стерлядь можно заменить судаком, форелью, треской, морским окунем, хеком и др.

Рыба на хлебе

рыбное филе 1 кг, грибы белые свежие 5-6, вино белое сухое 1 стакан, лимон, хлеб пшеничный 10 ломтиков, масло сливочное 50 г, картофель для гарнира, петрушка или укроп зелень, соль по вкусу.

Рыбу сварить, как указано в предыдущем рецепте, но с грибами. Придать ломтикам хлеба форму порционного куска рыбы и обжарить их на сливочном масле. На каждый гренок уложить кусок рыбы, на него ломтики грибов, полить соусом, в котором варилась рыба. Украсить лимоном, зеленью. Сбоку расположить отварной картофель. Без картофеля это блюдо можно подать в качестве горячей закуски.

Рыба, припущенная в рассоле

рыба (любая, кроме мелкой) 1 кг, Рассол огуречный 1 1/2 стакана, огурцы соленые 4-5, луковицы 2, петрушка 1-2 корня, специи, соль, перец по вкусу, картофель для гарнира, соус томатный 1 стакан, бульон или вода 1 стакан, петрушка или укроп пучок.

Филе рыбы с кожей припустить с добавлением огуречного рассола и нарезанных кружочками огурцов. Готовую рыбу уложить на блюдо, обложить ее солеными огурцами с картофелем, полить соусом рассол, приготовленным на бульоне, в котором рыба припускалась, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Рыба, припущенная в молоке

рыба (сазан, треска, бельдюга, окунь морской и др.) 1 кг, луковицы 3, молоко 1 1/2 стакана, соус молочный с луком 1 стакан, картофель для гарнира.

Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить в масле. Куски рыбы уложить в кастрюлю, чередуя с репчатым луком, залить горячим молоком и припустить в течение 20-25 мин. Затем добавить молочный соус с луком и довести до кипения. Готовую рыбу уложить на блюдо, полить молочным соусом с

луком, рядом уложить отварной картофель.

Щука с сельдью

филе щуки 1 кг, луковицы 2, филе сельди без костей 1 кг, сметана или сливки 2 стакана, вода 1 стакан, лимон 1, сухари панировочные 3-4 столовые ложки, масло сливочное 50 г, соль по вкусу.

Сельдь и лук нарезать как можно мельче и перемешать. Рыбное филе уложить в кастрюлю, добавить сельдь с луком, сливочное масло, панировочные сухари, сливки или сметану, кипяток, соль, перец, дольки лимона по вкусу и припустить до готовности рыбы. Готовую рыбу выложить на блюдо и полить соусом, в котором она припускалась.

Рыба, припущенная по-русски

рыба (филе щуки, трески, зубатки, хека и др.) 1 кг, вино белое сухое 1 стакан, вода 1 стакан, специи, соус "Русский" 1 стакан, картофель отварной для гарнира.

Порционные куски рыбы уложить наклонно в кастрюлю, залить вином, добавить кипяток, посолить и припустить до готовности на слабом огне. На рыбном бульоне приготовить соус "Русский". Готовую рыбу уложить на блюдо, рядом - отварной картофель и полить соусом "Русский". Если вы не желаете использовать вино, то замените его сильно разведенным водой 3%-ным уксусом. Вкус рыбы при этом, безусловно, проиграет.

Рыба тушеная

Щука, тушенная с вином

филе щуки 1 кг, репа 1, морковь 2, петрушка или сельдерей 1 корень, луковица 1, лимон 2, мед 1 столовая ложка, вино белое 2 стакана, соль, перец по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать на куски, натереть солью и на 1 ч оставить в холодильнике. Репу, коренья моркови и петрушки, лук нарезать, уложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и слегка обжарить. На пассерованные овощи уложить рыбу, добавить мякоть лимона, перец, влить вино, мед, положить специи. Кастрюлю закрыть крышкой и обмазать для плотности тестом. Хорошо разогреть духовку, поместить в нее кастрюлю и тушить около часа. Куски рыбы вынуть из кастрюли, уложить на блюдо и залить соусом с овощами, в котором тушилась рыба.

Треска по-домашнему

филе трески 1 кг, молоко 1 стакан, соус молочный, картофель для гарнира, соль по вкусу, укроп пучок зелени.

Подготовленную треску разрезать на куски, посолить, уложить в кастрюлю, залить небольшим количеством (1 стакан) холодной соленой воды, добавить молоко и тушить под крышкой на слабом огне 40 - 50 мин. Готовую рыбу уложить на блюдо

вместе с разварным картофелем, залить молочным соусом, приготовленным на водно-молочной смеси, в которой тушилась рыба, украсить зеленью укропа.

Рыба, тушеная по-волжски

филе рыбы (крупный окунь, сом, судак) 1 кг, луковицы 2, яблоки 5-6, лимон 1, вино белое сухое 1 1/2 стакана, масло растительное 3 -4 столовые ложки, соль, перец, укроп зелень.

Подготовленное рыбное филе нарезать на куски, обсушить, посолить. Натереть на терке цедру лимона, отжать из лимона сок и окропить им рыбное филе. Лук, яблоки мелко нарезать и слегка обжарить на масле. В посуду, где обжаривались лук и яблоки, влить вино и дать немного настояться. Смесь выложить в смазанную маслом форму, поперчить, посолить, обсыпать тертой цедрой лимона, сверху уложить на нее рыбу. Накрыть форму (кастрюлю) крышкой и поставить в разогретую духовку на 25-30 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, облить смесью, в которой она тушилась, украсить зеленью укропа.

Рыба, тушенная с луком

рыбное филе 1 кг, мука 1/2 стакана, масло растительное 3 -4 столовые ложки, лук 4 -5, сок лимонный 1 столовая ложка, молоко 3 стакана, лавровый лист, перец горошком, соль во вкусу, петрушка или укроп зелень, картофель отварной для гарнира.

Рыбу нарезать кусками, посолить, окропить лимонным соком, обвалять в муке и обжарить до образования румяной корочки. Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Уложить куски рыбы, чередуя слоями лука, в порционные глиняные горшочки, залить молоком, добавить лавровый лист, перец. Тушить в хорошо прогретой духовке 15-20 мин. Отдельно подать отварной картофель, зелень петрушки или укропа.

Рыба, тушенная в горшочке

рыбное филе 1 кг, мука 1/2 стакана, сметана 1 стакан, бульон 1 стакан, картофель 7-8, лук 3 -4, масло растительное 1/3 стакана, грибы белые вареные 4 -5, масло топленое 50 г, чеснок 1 головка, петрушка или укроп зелень, соль, перец по вкусу.

Рыбу разрезать на куски, посолить и, обваляв в муке, поджарить на растительном масле. Репчатый лук нашинковать и обжарить с мелкорубленными грибами на топленом масле. Картофель очистить, нарезать дольками, положить в порционные горшочки, добавить туда пассерованный лук с грибами. Сверху уложить куски рыбы, растертый с солью чеснок, перец, залить бульоном, затем сметаной и тушить под крышкой в хорошо прогретой духовке до готовности. Подавать в горшочках. Во время тушения горшочки рекомендуется периодически встряхивать.

Солянка рыбная на сковороде

рыбное филе 600 г, капуста квашеная 500 г, масло растительное 1/2 стакана, огурцы соленые 5, мука 1 столовая ложка, лук 2, бульон рыбный или вода 1/2 стакана, специи, соль, сахар по вкусу.

Лук мелко нашинковать, смешать с квашеной капустой, добавить специи, соль, сахар и обжарить слегка на растительном масле. Нарезать ломтиками огурцы, развести водой или бульоном муку и все добавить в сковороду с капустой и хорошо прогреть. В глубокую, смазанную растительным маслом сковороду уложить часть овощной смеси, на нее слой рыбных кусков. Сверху рыбу закрыть снова овощной смесью. Залить рыбу с овощами оставшимся растительным маслом и поставить в хорошо прогретую духовку, где тушить без крышки 30-40 мин.

Рыба, тушенная по-русски

рыба, луковица 1, масло сливочное или маргарин, картофель 2-3, томат-пюре 1-2 столовые ложки, огурцы соленые 2 небольших, сливки 2-3 столовые ложки, перец красный молотый на кончике ножа, лук зеленый нарубленный 2 столовые ложки, вода 1 стакан.

Лук мелко нарубить и обжарить в жире. Переложить в горшочек, добавить красный перец, воду, нарезанный сырой картофель. Горшочек поставить в разогретую духовку. Когда картофель станет мягким, вынуть горшок из духовки, добавить в него томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и кубиками рыбу, посолить, влить сливки, закрыть горшок крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности всех продуктов.

Рыба жареная

Караси, жаренные в сметане

караси 1 кг, масло растительное 1/2 стакана, луковица 2, яйцо 3, сметана 2 стакана, сухари панировочные, петрушка или укроп зелень, соль по вкусу.

Карасей очистить, выпотрошить, посолить и досуха вытереть. Лук мелко нашинковать и обжарить на масле. Яйца взбить и смешать с луком. Рыбу обвалять в яично-луковой смеси, затем в сухарях и обжарить на раскаленной сковороде с обеих сторон. Всю поджаренную рыбу выложить на сковороду, залить сметаной и дать ей 2 раза закипеть, но не кипятить. Жареных карасей разложить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Рыбная поджарка

рыба 1 кг, масло растительное 1/2 стакана, мука 1/2 стакана, луковица 3-4, картофель жареный для гарнира, соль по вкусу, зелень петрушки.

Рыбу нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и поджарить с маслом на раскаленной сковороде. Лук мелко

нашинковать и обжарить на масле до образования золотистого цвета. Жареную рыбу выложить на тарелку, обильно обсыпать жареным луком. Рядом выложить жареный картофель.

Судак, жаренный в тесте

филе судака 500-600 г, соль, перец по вкусу, масло растительное 2 стакана для фритюра. Для теста: мука 1 1/2 стакана, яйцо 2, молоко 1 1/2 стакана, соль по вкусу.

Приготовить тесто: из муки, молока и яичных желтков с солью замесить тесто, хорошо его размешать, чтобы не было комочков, и аккуратно ввести взбитые яичные белки. Рыбное филе нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и подпылить мукой. В глубокую сковороду или фритюрницу вылить масло, хорошо его разогреть. Куски рыбы накалывать вилкой и, обмакнув в тесто, опускать в кипящее масло. По мере готовности вынимать из масла и выкладывать на сито, чтобы стекал жир. Обжаренные кусочки рыбы уложить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и так подавать. Вместо судака можно использован, любую другую рыбу. Если рыба мелкая, то ее обмакивают в тесто и жарят целиком.

Рыба, жаренная с клюквой

рыба мелкая (пескари, караси) 1 кг, клюква 600 г, мед 300 г, мука 1 стакан.

Рыбу очистить, выпотрошить, обвалять в муке и поджарить на раскаленной сковороде. Клюкву размять, отжать сок, добавить в сок мед и упарить почти наполовину. Жареную рыбу уложить в тарелку и облить клюквенным соком с медом.

Зразы донские

рыбное филе 1 кг, луковицы 3-4, сухари панировочные 1 стакан, хлеб пшеничный 2-3 кусочка, молоко 1/3 стакана, масло сливочное 50 г, яйцо 3, мука 1/2 стакана, зелень петрушки, масло растительное 2 стакана (для фритюра), соль, перец молотый по вкусу.

Филе рыбы нарезать на широкие ломтики, отбить их тяпкой до толщины 0,5 см, посолить, обрызгать лимонным соком и оставить в холодильнике, пока готовится фарш. Приготовить фарш: лук нашинковать, спассеровать, 2 яйца, сваренные вкрутую, нарубить, хлеб размочить в воде или в молоке, все смешать с мелкорубленой зеленью петрушки, солью и перцем. Фарш завернуть в кусочки рыбы, обвалять в муке, яичном льезоне и в сухарях. В глубокую сковороду налить растительное масло и обжарить в нем зразы.

Зразы по-архангельски

филе трески 700-800 г, сухари панировочные 2 столовые ложки, соль, молотый перец по вкусу. Для фарша: грибы свежие

200 -250 г (белых или шампиньонов), масло сливочное 6 столовых ложек, лука зеленого 2 столовые ложки мелко нарезанного, яйцо 2 сваренных вкрутую, соль по вкусу.

Филе трески пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, перемешать и разделать на лепешки. Приготовить фарш: грибы нарезать ломтиками, поджарить на масле, перемешать с солью, зеленым луком, рубленым яйцом. Фарш уложить на лепешки, сформовать зразы, запанировать в сухарях и поджарить обычным способом. Подать с тушеной капустой, полить растопленным сливочным маслом.

Тельное

филе любой рыбы 500 г, хлеба пшеничного 100-125 г, молока 1 стакан, луковицы 3-4, яйцо 3, грибы сушеные 20 г, масло растительное 1/2 стакана, сухари молотые 1/2 стакана, перец, соль, зелень петрушки.

Хлеб замочить в молоке, отжать и, смешав с кусочками рыбы, дважды пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать и выбить. Приготовить начинку. Для этого вареные грибы, яйца измельчить и смешать с обжаренным измельченным луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, смесь посолить, поперчить и снова все перемешать. Из рыбного фарша сформовать шарики величиной с яйцо. Шарик выложить на влажную полотняную салфетку и придать ему форму лепешки. На лепешку положить начинку и с помощью салфетки согнуть лепешку пополам. Края лепешки плотно соединить и придать ей форму полумесяца. Таким образом приготовить остальные изделия. Тельное обвалять в яйце, затем в сухарях и обжарить в глубокой сковороде с растительным маслом. Обжаренные изделия довести до готовности в духовке. К тельному хорошо подать жареный картофель.

Рыба запеченная

Рыба, запеченная по-русски

рыбное филе 700 - 800 г, масло сливочное 2 столовые ложки, сыр тертый 1/2 стакана, картофель 5-6, соус паровой 1 стакан, соль, перец молотый по вкусу.

Филе рыбы с кожей нарезать порционными кусками, уложить на смазанную жиром сковороду, посолить, поперчить. Вокруг рыбы уложить ломтики сваренного до полуготовности картофеля, полить все жидким паровым соусом, посыпать тертым сыром, обрызгать сливочным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Рыба, запеченная по-московски

филе рыбы 700-800 г, грибы вареные 5-7, яйцо 2-3 сваренных

вкрутую, луковицы 2, масло сливочное 50 г, картофель 6-7, соус сметанный 1 1/2 стакана, сыр тертый 1/2 стакана, соль по вкусу.

Сковороду смазать маслом, в центр положить обжаренные куски рыбы, а по краям вокруг рыбы ломтики жареного картофеля. На рыбу положить жареный лук, ломтики вареных яиц, вареные грибы. Залить все сметанным соусом, обсыпать сыром и запечь в духовке.

Лещ, запеченный с капустой

леща 1 - 1 1/2 кг, капуста квашеная 2 стакана, луковицы 2, сыр тертый 1/2 стакана, сухари панировочные, масло сливочное 50 г, соус сметанный 1 стакан.

Леща очистить, выпотрошить, промыть в холодной воде. Приготовить начинку: капусту смешать с шинкованным луком, посолить, поперчить. Обжарить капусту до готовности в кастрюле, добавив сливочное масло. Этой начинкой нафаршировать леща, брюшко зашить. Уложить леща на сковороду или в форму, залить сметанным соусом, обсыпать тертым сыром и запечь в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Пеламида, запеченная с макаронами

пеламида 700 - 800 г, макароны отварные 600 г, масло сливочное 5 столовых ложек, грибы свежие белые или шампиньоны 60 -70 г, соус молочный средней густоты 2 стакана, сыр тертый 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.

Кусочки рыбы без кожи и костей припустить в бульоне или воде. Отварные макароны заправить маслом и положить на смазанную жиром сковороду, на макароны выложить припущенные кусочки рыбы, на них - нарезанные отварные грибы. Все продукты залить горячим соусом, обсыпать сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Вместо пеламиды для приготовления этого блюда можно использовать тунца, скумбрию и другую рыбу.

Скумбрия в фольге

филе мелкой скумбрии 600 г, лимон 1/2, укроп измельченный 2 столовые ложки, луковицы 2, яйцо 2 сваренных вкрутую, масло сливочное 3 столовые ложки, соль по вкусу.

Половину подготовленной рыбы уложить кожей вниз на лист фольги для кулинарных целей. Сбрызнуть рыбу лимонным соком, посолить, обсыпать рублеными яйцами, укропом, обложить ломтиками лука и полить растопленным сливочным маслом. Затем оставшееся филе рыбы кожей вверх уложить на все эти продукты. Фольгу плотно завернуть, не допуская разрывов и щелей, положить на противень в разогретую духовку. Через 25-30 мин кушанье готово. Этим способом можно запекать не только

скумбрию, но и другую рыбу.

Рыбный завтрак

рыба 300-400 г, луковица 1, рис 3/4 стакана вареный, молоко 3/4 стакана, яйцо 3, масло сливочное растопленное 1 столовая ложка, сухари молотые 1 столовая ложка, сыр тертый 3 столовые ложки, соль, зелень петрушки по вкусу.

На смазанную жиром сковороду выложить слой вареного риса, на него уложить куски обжаренной рыбы, нарезанный кольцами обжаренный лук, затем снова рис. Размешать яйца подсоленным молоком, залить этой смесью рис, обсыпать молотыми сухарями, тертым сыром и запечь в духовке. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

Рыба, фаршированная кашей

рыба 2 тушки (750-800 г), каша гречневая рассыпчатая 1 стакан, яйцо 2, сметана 1 стакан, луковица 1, мука 1 столовая ложка, масло растительное или маргарин 3 столовые ложки, соль, перец, зелень по вкусу.

У целой тушки рыбы отрезать голову и удалить внутренности, не разрезая брюшка. Рыбу хорошо промыть, посолить и начинить гречневой кашей, смешанной с поджаренным луком и рублеными вареными яйцами. Сверху рыбу поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле (маргарине) до образования корочки. Затем рыбу в этой же сковороде запечь в духовке, периодически поливая образовавшимся соусом. За 5-10 мин до окончания запекания залить рыбу сметаной. Время запекания зависит от размера рыбы и температуры в духовке. Готовую рыбу посыпать зеленью.

несовсем рыба, и совсем не рыба

Картофельный рулет с мидиями

мидии вареные 200-250 г, картофель 8-10, луковицы 2-3, масло растительное 2 столовые ложки, сухари панировочные 2-3 столовые ложки, масло сливочное 50 г, соль, перец по вкусу.

Мясо мидий положить в кастрюлю, добавить немного молока или воды, душистый перец горошком, лавровый лист, поставить кастрюлю на огонь и, когда вода закипит, тушить при закрытой крышке 15-20 мин. Затем мидии охладить, мелко нарубить и обжарить с шинкованным луком, посолить, поперчить. Картофель отварить, слив отвар, горячим пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и перемешать. Готовую картофельную массу выложить на смоченное водой полотенце. На середину массы положить фарш из мидий. Помогая полотенцем, завернуть картофельную массу в виде рулета и переложить на сковороду, смазанную жиром. Сверху рулет посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче рулет полить маслом или сметаной, посыпать зеленью

Кальмары, тушенные с солеными огурцами

кальмары 800 г, масло сливочное 3 столовые ложки, луковицы 3, огурцы соленые 2, соус томатный 2 стакана, картофель 3, помидоры свежие 2, чеснок 3-4 зубчика, соль, перец по вкусу, петрушка пучок зелени.

Филе промыть, нарезать соломкой, посолить, посыпать молотым перцем и слегка обжарить. Затем сложить кальмары в кастрюлю, добавить слегка обжаренный измельченный лук, нарезанный и обжаренный картофель, дольки помидоров, залить все томатным соусом и тушить на слабом огне примерно 30 мин. Между тем огурцы очистить от кожицы, порубить и припустить до размягчения. Когда кальмары и овощи потушатся, смешать их с огурцами и толченым чесноком.

Поджарка из кальмаров

кальмары филе 800 г, яйцо 2, мука 3-4 столовые ложки, масло сливочное 5 столовых ложек. Для лука фри: лук 400 г, мука

1 столовая ложка, масло растительное 2 стакана для фритюра.

Лук нарезать кольцами, пересыпать его просеянной пшеничной мукой, перемешать, отсеять лишнюю муку на сито и обжарить лук во фритюре. Обжаренный лук быстро вынуть шумовкой, выложить на сито и, когда стечет масло, слегка посолить. Кальмаров сварить, нарезать соломкой, посолить, поперчить, смочить в яйце, затем обвалять в муке. Подготовленных таким образом кальмаров обжарить на сковороде с маслом до готовности. Выложить на блюдо, сверху засыпать луком фри. На гарнир подать жареный картофель.

Оладьи из капусты с кальмарами

капуста белокочанная 800 г, филе кальмара 600 г, молоко 2 стакана, масло сливочное 50 г, мука 4 столовые ложки, луковицы 3, яйцо 3, масло растительное 1/3 стакана, соль, перец по вкусу, сметана 1 стакан.

Капусту мелко порубить, погрузить в кипяток и откинуть на дуршлаг. Затем сложить капусту в кастрюлю с маслом, добавить немного горячего молока и припустить до готовности. Сваренных кальмаров пропустить через мясорубку, смешать с капустой, добавить обжаренный шинкованный лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку и все хорошо перемешать. Затем осторожно ввести предварительно охлажденные и взбитые яичные желтки. Выпекать оладьи обычным способом, отдельно подать сметану.

Креветки под соусом

креветки варено-мороженые 1 кг, соус сметанный 2 стакана, масло сливочное 1 столовая ложка, сыр тертый 2 столовые ложки.

Вареные креветки очистить от панциря и нарезать кусочками. На середину сковороды положить креветки, вокруг них ломтики жареного картофеля. Залить все сметанным соусом, обсыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Лапшевник с морской капустой

лапша домашняя 300 г, молоко 1 л, вода 2 стакана, капуста морская вареная 150 г, творог 400 г, яйцо 3, сахар 4 столовые ложки, масло сливочное 2 столовые ложки, сыр тертый 3 столовые ложки, соль по вкусу.

Воду посолить, поставить на огонь, а когда она закипит, бросить в нее лапшу. Разварить лапшу до полуготовности, добавить в кастрюлю молоко и, часто помешивая, варить лапшу до тех пор, пока она не превратится в вязкую массу. Морскую капусту пропустить через мясорубку, творог протереть и смешать с капустой, добавить яичные желтки, растертые с сахаром. Смесь соединить с капустой и творогом, хорошо взбить лопаткой и

осторожно ввести взбитые яичные белки. Массу выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, обсыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Пшенная каша с морской капустой

пшено 300 г, капуста морская 150 г (консервы), тыква мякоть 500 г, молоко 1 л, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

Мякоть тыквы мелко нарезать, положить в кипящее молоко и варить в течение 15 мин. Добавить пшено, соль, сахар и сварить кашу. Когда каша сварится, добавить в нее прокрученную на мясорубке морскую капусту, соль, сахар и поставить кастрюлю на 20 мин в разогретую духовку. Чтобы каша не пригорела, кастрюлю необходимо поставить на противень с горячей водой.

"провожатый" к рыбным блюдам

Белый соус с каперсами

бульон рыбный 2 стакана, мука 1 столовая ложка, масло сливочное 2 столовые ложки, луковица 1/4, петрушка мелко нарезанный корень 1 чайная ложка, каперсы 2 столовые ложки, соль по вкусу, перец горошком, лавровый лист.

Муку обжарить, помешивая, влить в нее бульон, размешать до получения однородной массы. Добавить измельченные овощи и каперсы, варить при слабом кипении из 30-35 мин. В конце добавить перец, лавровый лист. Готовый соус процедить, овощи протереть через сито и хорошо перемешать с соусом.

Томатный соус к рыбе

соус белый 2 стакана, томат-паста 2-3 столовые ложки, луковица 1/2, петрушка корень, морковь 1/2, лимон 1/2, масло сливочное 1 столовая ложка, сахар, перец, соль по вкусу.

Лук и коренья измельчить, обжарить с жиром, добавить томат-пасту и продолжать жарить еще 5 мин. Влить в эту массу белый соус и варить 10-15 мин. В конце варки добавить сахар, соль, перец, сок лимона. Соус процедить, коренья протереть и смешать с соусом.

Соус рассол

соус белый 2 стакана, огуречный рассол 1/3 стакана, лимон 1/2, огурец соленый 1/2, грибы вареные 2-3 столовые ложки, соль, перец по вкусу, вино белое 1/3 стакана.

В белый соус добавить прокипяченный рассол и варить 3-5 мин. Посолить, добавить лимонный сок, 1/3 стакана сухого белого прокипяченного вина. Грибы и огурцы нарезать ломтиками, отварить, измельчить, положить в соус и хорошо перемешать.

Соус молочный с луком

молоко 1 1/2 стакана, вода 1/2 стакана, масло сливочное 2 столовые ложки, мука 2 столовые ложки, луковицы 2, соль, перец

по вкусу.

В горячую мучную пассеровку при непрерывном помешивании влить горячее разбавленное водой молоко и варить 4 -5 мин. Мелко нарезанный лук слегка обжарить с жиром, добавить в молочный соус и варить 5-7 мин. Добавить соль, перец, охладить и протереть через сито.

Соус "Русский"

соус томатный 1/2 стакана, грибы вареные 2-3 ложки, морковь 1/2, петрушка корень, огурец соленый 1/2, каперсы 1 столовая ложка, олив 4-5, хрящи осетрины вареной 50 г, масло сливочное 1-2 столовые ложки.

Коренья нарезать брусочками и припустить в небольшом количестве воды. Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками и отварить. Вареные хрящи осетровых нарезать ломтиками, оливки освободить от косточек. Смешать все продукты, добавить грибы и каперсы, соединить с томатным соусом и довести до кипения. Готовый соус заправить маслом.

Соус паровой

соус белый 2 стакана, луковица 1/4, петрушка корень мелко нарезанный 1 чайная ложка, лимон 1/2, вино белое сухое 1 столовая ложка, масло сливочное 1 столовая ложка, соль для заправки, перец по вкусу.

В белый соус положить мелко нарезанные лук, петрушку и проварить при слабом кипении 10-12 мин. Добавить вино, сок лимона, соль, перец и довести до кипения. Процедить, добавить масло и мешать до полного соединения его с соусом.

Мясные блюда

Вареное мясо

Говядина с острым соусом

говядина 1 кг (грудинка, мякоть лопатки), уксус 1 стакан 3%-ный, перец, гвоздика, соль, лавровый лист по вкусу. Для соуса: луковицы 2, масло сливочное 3 столовые ложки, мука 2 столовые ложки, сметана 1 стакан, яйцо 2, рыжики соленые 300 г, сыр тертый 1/2 стакана, соль по вкусу.

Кусок говядины натереть солью, уложить в кастрюлю, добавить перец горошком, лавровый лист, залить уксусом и дать настояться 2 ч. Вскипятить воду, положить в нее кусок мяса, вымоченный в уксусе, и варить до готовности. Приготовить соус: репчатый лук мелко изрубить и обжарить с мукой на сливочном масле. Добавить сметану, 1/2 стакана бульона, довести до кипения и снять с огня. В смесь добавить мелко нарезанные рыжики, сырые яйца и все хорошо размешать. Мясо нарезать ломтиками, обсыпать тертым сыром, уложить на сковороду, залить соусом и запечь в разогретой духовке (20-25 мин). В

качестве гарнира к говядине подать разварной картофель. Вместо соуса можно приготовить говядину с фасолью. Для этого 2 стакана белой фасоли замочить на сутки. Вымоченную фасоль выложить в кипящий бульон из-под говядины и разварить. Протереть фасоль через сито, развести соленым бульоном до желаемой консистенции и снова прокипятить. Полученным кремом залить говядину.

Отварная телячья грудинка

грудинка 800 г, крупа рисовая 1 стакан, лимон 1/2, масло сливочное 50 г, бульон мясной 4 стакана, перец горошком, соль по вкусу, зелень петрушки пучок.

Подготовленную грудинку сварить в мясном бульоне. Между тем приготовить рис: крупу промыть, обжарить на сливочном масле до румяной корочки (прямо в кастрюле), добавить 2 1/3 стакана воды, соль и варить до готовности. В готовый рис положить сливочное масло и перемешать. Уложить на блюдо рис, на него нарезанные ломтиками куски грудинки, полить небольшим количеством бульона, украсить зеленью петрушки, дольками лимона. Грудинку можно варить и в воде, по при этом ее вкус ухудшается. Рис можно сварить с морковью, изюмом, черносливом.

Говяжья вырезка на пару

говяжья вырезка 800 г, шпик 100 г, картофель 5-8, масло сливочное 2 столовые ложки, петрушка 2 корня, морковь 1, репа 1, луковица 1, соль, перец молотый по вкусу.

Мясо хорошо отбить тяпкой, нашпиговать шпиком. На дно кастрюли положить сливочное масло, а на него мясо, мелко изрезанные коренья, лук, дольки репы, картофеля. Кастрюлю плотно накрыть крышкой. Во вторую кастрюлю, значительно большую по объему, чем первая, налить воду, довести ее до кипении, поставить в нее кастрюлю с мясом и варить 2--2,5 ч, постоянно доливая выкипающую жидкость. Готовую говядину выложить на блюдо, нарезать на ломтики, обложить овощами, с которыми она варилась, облить мясным соком. Для приготовления этого блюда удобно использовать специальную пароварку или молоковарку с двойным дном.

Поросенок отварной под белым соусом

поросенок небольшой, петрушка 2 корня, морковь 2, репа 1, соль, перец горошком, лавровый лист, соус белый 2 стакана, картофель для гарнира 5-8, петрушка зелень.

Подготовленного небольшого поросенка разрубить на куски. Голову и ножки использовать для варки холодца, а остальное мясо нарубить кусками. Куски мяса уложить в кастрюлю, добавить коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить до

готовности. Сваренное мясо выложить на блюдо и залить соусом. Рядом красиво выложить разварной картофель, зелень петрушки. Вместо белого соуса можно использовать соус сметанный с хреном.

Поросенок вареный фаршированный

поросенок небольшой (2-3 кг), телятина или молодая говядина 500 г, молоко 1 стакан, хлеб пшеничный 300 г, луковицы 3, яйцо 2, жир почечный телячий 300 г, соус белый 2 стакана (либо сметанного с хреном), соль, перец молотый по вкусу, овощи для сложного гарнира.

Подготовленного выпотрошенного поросенка вымочить, осторожно, не повредив кожи, удалить из него кости (кроме головы и ножек), промыть. Приготовить фарш: телятину мелко изрубить, добавить размоченный в молоке хлеб, яйца, почечный жир, спассерованный лук (2 луковицы), соль, перец. Все пропустить через мясорубку. Нафаршировать поросенка, зашить его, завернуть в салфетку и положить в кастрюлю с холодной водой. Туда же положить кости поросенка, коренья, специи, лук. Варить до готовности. Готового поросенка вынуть из кастрюли, развернуть салфетку и уложить на блюдо. Полить белым соусом, вокруг букетами разместить сложный овощной гарнир. Готовность поросенка определяют проколом поварской иглой либо вилкой. Игла должна легко прокалывать кожу.

Телячья голова под соусом

Телячья голова средней величины, лавровый лист, уксус виноградный 1/4 стакана, перец горошком, луковица 1, соль по вкусу, соус белый 2 стакана, яичные желтки 7-8, хлеб 7-8 кусочков, укроп или петрушка зелень, овощи для сложного гарнира.

Телячью голову ошпарить, очистить, обсушить, натереть мукой и опалить. Удалить глаза, тщательно вымыть голову и уложить в большую кастрюлю или эмалированный бак. Залить в кастрюлю соленую воду так, чтобы голова покрылась ею, добавить уксус, лавровый лист, перец, лук и варить 1,5-2 ч. Вареную голову вынуть из кастрюли, уложить на разделочную доску: вскрыть череп и вынуть мозг; отнять нижнюю челюсть, отделить от нее мясо и нарезать его кусками; вынуть язык, очистить его от кожицы и нарезать пластинками; голову нарезать вдоль на куски. Пластинки языка свернуть конусами, в середину положить кусочки мозга. Приготовить гренки: из белого хлеба вырезать круглые гренки и обжарить их на масле. Отделить желтки от белков, зажарить желтки на сковороде и уложить на гренки. На блюдо уложить овощной гарнир, на него куски головы. Вокруг телячьей головы разместить косы из языка, перемешав их

гренками с желтками. Голову полить белым соусом и украсить зеленью.

Рубцы отварные

рубцы 1 кг, соль, перец молотый, лавровый лист, тмин, морковь 2, петрушка 2 корня, чеснок 4 -5 долек, петрушка пучок зелени. Для гарнира: картофель 8, огурец соленый 2 .

Подготовленные рубцы замочить в холодной воде на 2-3 ч, периодически меняя воду. В кастрюлю налить 3-4 л воды, положить рубцы, соль, морковь, лавровый лист, тмин, петрушку и варить до размягчения (2-3 ч). Сваренные рубцы посыпать молотым перцем, рубленым чесноком, зеленью петрушки, свернуть рулетом, перевязать нитками, положить в бульон и варить еще 1/2 ч. Вынуть из бульона, удалить нитки, нарезать кружочками, уложить на блюдо, рядом разместить сложный гарнир из картофеля, моркови, соленых огурцов. Отдельно подать хрен и уксус.

Вымя вареное с овощами

вымя 1 кг, морковь 3-4, репа 2, луковица 1, картофель 4 -5, сметана 1 1/2 стакана, лавровый лист, соль, перец горошком по вкусу.

Вымя промыть, нарезать на куски, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Сваренное вымя нарезать кубиками (1 см), уложить в горшочки вместе с нарезанными овощами, залить наполовину бульоном и тушить в духовке до размягчения овощей. За 10-15 мин до окончания тушения добавить в горшочки сметану.

Язык говяжий в кисло-сладком соусе

Язык говяжий, морковь 1, петрушка 1 корень, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, луковица 1. Для соуса: бульон 1 1/2 стакана, мука 1 столовая ложка, сахар 1 чайная ложка, масло сливочное 2-3 столовые ложки, уксус 3%-ный 1 столовая ложка, изюм 2 столовые ложки, чернослив 1/2 стакана чернослива.

Язык зачистить, хорошо промыть, залить холодной водой и варить до готовности с кореньями моркови и петрушки, перцем и луком. Сваренный язык вынуть, опустить в холодную воду, очистить от кожи и снова опустить в горячий бульон. Приготовить кисло-сладкий соус: обжарить на сливочном масле муку, добавить сахар и бульон, в котором варится язык, влить уксус и хорошо все перемешать. Чернослив отварить, изюм размягчить в воде, положить их в соус и прокипятить 8-10 мин. Язык выложить на блюдо и полить соусом, рядом разместить гарнир из вареных картофеля, моркови, соленых огурцов.

Почки в сметане

почки 600-800 г, картофель 5-8, морковь 1, репа 1, огурцы

соленые 4 -5, сметана 1 стакан, чеснок 3-4 дольки, томат-пюре 1 столовая ложка, соль, перец по вкусу.

Почки (говяжьи, свиные, бараньи) разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2-3 ч, меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить холодной водой (3 л) и довести до кипения. Отвар слить, залить почти чистой водой и снова довести до кипения. Этот отвар снова слить, залить водой и варить почки до готовности. Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Морковь, репу, картофель нарезать дольками и тоже обжарить. Овощи и почки положить в горшочек, добавить очищенные и нарезанные огурцы, соль, перец, залить сметаной с томатом, положить рубленый чеснок и тушить в духовке до готовности овощей

Рулет из свинины по-русски

свинина нежирная 800 г, сало свиное свежее 300-400 г, свиные уши, луковицы 2, чеснок 2 головки, перец черный молотый 1/2 чайной ложки, базилик, тмин, лавровый лист, гвоздика, соль по вкусу, свиной желудок, уксус 3%-ный 1 стакан.

Мясо, сало, подготовленные свиные уши пропустить через мясорубку, добавить шинкованный лук, истолченный чеснок, перец, соль, базилик, тмин и все хорошо перемешать. В хорошо обработанный и промытый свиной желудок уложить фарш и перевязать желудок с обеих сторон. Положить желудок в кастрюлю, добавить уксус, лавровый лист, гвоздику, соль и варить на несильном огне до готовности (около 2 ч). Сваренный желудок вынуть из бульона, положить под пресс (немного сплюснув) и дать полностью остыть. Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать на плоские куски. В качестве гарнира подать тушеную капусту, разварной картофель, полить бульоном, в котором варился желудок.

Котлеты из вареной говядины

говядина 1 кг, луковицы 2-3, яйцо 2, масло растительное 1 столовая ложка, сметана 1/2 стакана, яйцо 2 (для льезона), сухари панировочные 1/2 стакана, жир кулинарный 50 г, мускатный орех, соль, перец по вкусу.

Взять вареную говядину из супа или бульона, когда остынет, нарезать ее на кусочки, очистить от пленок и жил, нарубить мелко с 2-3 луковицами, добавить ложку растопленного масла, перец, соль, 2-3 яйца, мускатный орех, можно также добавить 1/4 или 1/2 стакана сметаны, размешать все это, наделать котлет, смазать с обеих сторон яйцом, обвалять в сухарях, растопить на сковороде немного жира и поджарить котлеты с обеих сторон. К таким котлетам подают: грибной соус, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, горошек и пр.

Жареное (запеченное) мясо

Баранина жареная

баранина 1 кг, чеснок 1 головка, соль по вкусу, масло сливочное (если баранина очень постная). Для гарнира: картофель или гречневая каша, свежие огурцы, помидоры, зелень петрушки или укропа.

Кусок баранины натереть солью и чесноком и уложить на смазанный маслом противень жирной стороной вверх. Поместить противень в хорошо прогретую духовку и жарить до тех пор, пока она не зарумянится. Убавить огонь в духовке и периодически (первые 10-15 мин) поливать баранину соком, который из нее выделяется. Если сока мало, добавить в противень воду - это улучшит соковыделение. Готовность мяса определить, прокалывая его поварской иглой или вилкой. Жареную баранину нарезать на куски, уложить на блюдо, полить мясным соком. Обложить мясо гарниром: жареным картофелем или рассыпчатой гречневой кашей. Украсить зеленью, свежими огурцами, помидорами. Чтобы отбить специфический привкус баранины, перед жаркой подержать ее (30 мин) в слабом растворе уксуса, прокипяченном со специями.

Телячья грудинка фаршированная

телячья грудинка 1 кг, масло сливочное 3-4 столовые ложки, соль по вкусу, картофель для гарнира, петрушка зелень пучок. Для фарша: печень 300 г, каша гречневая рассыпчатая 1 стакан, луковица 1, шпик 50-100 г, яйцо 1.

Грудинку натереть солью, сделать надрез в виде большого кармана. Приготовить фарш: мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, куски печени, все посолить и прожарить. Жаркое с луком пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей и сваренным вкрутую рубленым яйцом. Уложить фарш в "карман" грудинки и зажарить в духовке, поливая мясным соком. Готовую грудинку нарезать на куски, уложить на блюдо. Обложить гарниром из жареного картофеля, посыпать зеленью петрушки.

Телячьи мозги, жаренные в сухарях

мозги 600 - 800 г, уксус 3%-ный 1/2 стакана, вода 1 стакан, луковица 1, мука 4 столовые ложки, яйцо 2, масло сливочное 50-70 г, сухари панировочные 1 стакан, соль, перец горошком, лавровый лист. Для гарнира: картофель, зеленый горошек, свежие помидоры, огурцы, зеленый салат, петрушка.

В кастрюлю влить стакан воды, уксус, положить очищенную луковицу, лавровый лист, соль, перец. Поставить кастрюлю на огонь и довести маринад до кипения. Опустить в маринад подготовленные мозги и варить до полуготовности. Вынуть мозги

из маринада, обсушить, обвалять в муке, затем в яйце и сухарях. На сковороде распустить сливочное масло и обжарить до готовности панированные мозги. Жареные мозги уложить на блюдо, а рядом разместить гарнир из отварного картофеля, зеленого горошка, украсить свежими овощами, зеленью салата и петрушки.

Телячьи ножки под соусом

ножки телячьи 4, морковь 2, петрушка 2 корня, луковицы 2, мука 1/2 стакана, сухари панировочные 1 стакан, масло сливочное 50-70 г, уксус 3%-ный 3 столовые, яйцо 2, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу. Для гарнира: картофель или горох. Для соуса: бульон 1 стакан, мука 2 столовые ложки, лимон 1, сметана 1 стакан, масло сливочное 30 г, соль по вкусу.

Ножки обварить кипятком, обсушить, натереть мукой и опалить. Зачистить, обмыть, сбить роговицу, сделать надрез между копытцами до кости. Надрезая кожу вдоль ножки с двух сторон, снять ее с кости вместе с мякотью, оставляя бабки. Мякоть промыть. Уложить мякоть в кастрюлю, добавить коренья моркови и петрушки, перец, лавровый лист, луковицу, уксус, воду и варить без соли 1,5-2 ч до размягчения, перед окончанием варки посолить. Обвалять мякоть в муке, яйцах и сухарях, положить на разогретую сковороду и прожарить на сливочном масле. Между тем приготовить соус: распустить на сковороде сливочное масло, добавить муку и слегка обжарить ее. Измельчить лимон (без цедры), соединить его с подсоленной сметаной и, вылив на сковороду, прокипятить, затем добавить бульон, в котором варились ножки, доведя соус до желаемой консистенции. Уложить ножки на блюдо, полить соусом, рядом разместить гарнир (картофельное или гороховое пюре).

Буженина жареная

свинина 1 кг, масло сливочное 50 г, лавровый лист, перец горошком, соль, чеснок по вкусу, картофель 8-10, луковицы 4, укроп или петрушка пучок зелени.

Свинину (целый кусок) обмыть в холодной воде и, не обсушивая, положить на противень. Чтобы свинина не касалась противня, его дно предварительно выложить березовыми лучинами. Сделать в мясе проколы ножом и вставить в них кусочки чеснока, горошины перца. Обсыпать мясо солью, истертым лавровым листом, полить маслом. Вылить на противень 1/2 стакана горячей воды и поставить его в разогретую духовку. После того, как мясо зарумянится, положить на противень очищенный картофель и луковицы и поливать все соком, который выделяется из мяса. Запекать до готовности всех продуктов. Готовую свинину нарезать на куски, уложить на блюдо вместе с

картофелем и луком, обсыпать зеленью укропа или петрушки.

Жареный поросенок с гречневой кашей

поросенок средний, водка 1/2 стакана, соль 1 чайная ложка, масло сливочное растопленное 1/2 стакана, гречневая каша рассыпчатая с луком 5 стаканов, яйцо 5 сваренных вкрутую.

Подготовленного поросенка вместе с головой и ножками натереть водкой с солью, чтобы кожа стала жесткой и хрустящей. Уложить поросенка на противень (животом вниз), ножки подогнуть. Полить растопленным маслом и поставить в сильно разогретую духовку. Когда поросенок зарумянится, огонь уменьшить. Поливая тушку через каждые 10 мин стекающим с нее соком, довести до готовности. Между тем сварить рассыпчатую гречневую кашу, обжарить ее с мелко нарубленным луком и рублеными яйцами. Поросенка разрезать вдоль, а затем поперек на куски. На большое овальное блюдо положить слой каши, на него поросенка, с боков обложить его кашей, украсить яйцами, вареной морковью, зеленью. Вместо глаз вставить маслины.

Говядина по-строгановски с горчицей

говядина 800 г, масло сливочное 100 г, мука 1 столовая ложка, бульон мясной 2 стакана, горчица 1 чайная ложка, луковица 1, сметана 1-3 стакана, перец молотый, соль по вкусу.

Говядину нарезать плоскими кусками, отбить тяпкой, затем разрезать на кусочки (1 х 2 см), уложить в миску, посыпать солью и перцем, накрыть крышкой (чтобы мясо не высыхало) и оставить на 1-1,5 ч. Остывшую мучную пассеровку развести бульоном, добавить горчицу, немного перца, все размешать и прокипятить. На раскаленной сковороде поджарить с маслом говядину, выложить ее в соус, добавить сметану, жареный репчатый лук и прокипятить 2-3 мин. К говядине хорошо подать разварной картофель и зелень петрушки или укропа.

Печень в форме

печень 600 г (телячья или говяжья), говядина 200 - 300 г, шпик 100 г, сухари панировочные 3 столовые ложки, яйцо 2, молоко 1/2 стакана, масло сливочное 50 г, соль, перец по вкусу.

Подготовленную печень слегка отбить (ручкой ножа), уложить на дно предварительно смазанной сливочным маслом формы, посолить, поперчить. Говядину и сало пропустить через мясорубку, залить смесью из яиц, сливочного масла, панировочных сухарей и молока, посолить. Все размешать. Смесь выложить ровным слоем на печень и запечь в разогретой духовке. Сверху в форму можно положить средней величины картофелины и нарезанную крупными кусками морковь. Перед подачей блюдо можно обсыпать жареным луком.

Говядина, запеченная под соусом

говядина 800 г, петрушка 2 корня, морковь 2, луковицы 3, сыр желтый тертый 1/2 стакана, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу. Для соуса: бульон мясной 1 стакан, сметана 1 стакан, масло сливочное 1 столовая ложка, мука 1 столовая ложка, яичные сырые желтки 3, соль по вкусу.

Говядину сварить до готовности со специями (перцем, солью, лавровым листом), луковицей, кореньями. Приготовить соус: в мучную пассеровку с маслом добавить бульон, сметану и довести до кипения, снять с огня. В соус вылить три яичных желтка, добавить соль, перец и перемешать. Уложить нарезанную ломтиками говядину в форму или сковороду, посыпать обжаренным луком (2 луковицы), залить соусом, сверху обсыпать ровным слоем тертого сыра. Форму поставить в разогретую духовку и запекать, пока сыр не зарумянится.

Шницель из печени по-московски

печень 250 - 300 г, луковицы 2, сухари панировочные 1/2 стакана, масло сливочное 50 г, картофель 8-10 для пюре, соль, перец молотый по вкусу.

Зачищенную, промытую печень нарезать на широкие ломтики толщиной с палец. Слегка отбить тупой стороной ножа, не нарушая формы кусков. Куски посолить, поперчить, обвалять в сухарях (не очень мелко размолотых). Зажарить шницель на масле и подать с картофельным пюре. Сверху мясо обсыпать шинкованным жареным луком.

Тушеное мясо

Говядина, тушенная по-русски

говядина 600-800 г, луковицы 3, морковь 1, сельдерей 1 корень, хлеб кислый ржаной 2 ломтика, шпик 150 г, мука 1/2 стакана, масло топленое 50 г, бульон 2 стакана, сметана 1/2 стакана, картофель 4-6, соль, перец горошком, лавровый лист, зелень.

Кусок мяса от задней ноги или лопатки нарезать широкими ломтями, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Смешать в большой миске репчатый лук, морковь и сельдерей, нашинкованные соломкой, ржаной кислый хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист, горошины черного перца, соль. Дно широкой кастрюли или глиняного горшка уложить тонкими ломтиками шпика. На него поместить слой из ломтей обжаренного мяса, а на мясо слой овощной смеси. Затем снова слой мяса и слой смеси. Продукты залить бульоном так, чтобы он только покрывал второй слой мяса. Кастрюлю поставить на огонь и довести бульон до кипения. Затем поместить ее в разогретую духовку. Если мясо готовится в горшочках, их ставить только в духовку. Тушить мясо

в течение 2-2,5 ч под крышкой. За 20 - 25 мин до окончания тушения добавить сметану.

К готовому мясу отдельно подавать разварной картофель. Если мясо тушилось в порционных горшочках, то подавать его следует в них же.

Свинина духовая под соусом

свинина 1 кг, мадера 1/3 стакана, уксус 3%-ный 1/3 стакана, соль, перец горошком, лавровый лист, масло сливочное 50 г. Для соуса: чернослив 1 стакан, хлеб пшеничный мякоть 3-4 ломтиков, корица 1/2 чайной ложки, молоко 1/3 стакана, сахар 1 столовая ложка.

Мясо разрезать на 8-10 кусков, отбить деревянным молотком, посолить и слегка обжарить на сковороде с маслом. В кастрюлю с широким дном выложить мясо, влить стакан кипятка, мадеру, уксус, добавить перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на среднем огне, время от времени переворачивая куски. Пока тушится свинина, приготовить гарнир для соуса: разварить до мягкости чернослив, освободить его от косточек и протереть через сито. Размочить в молоке хлеб и смешать его с черносливом. Добавить молотую корицу, сахарный песок. Когда свинина будет готова, соком, в котором она тушилась (1 1/2 2 стакана), разбавить гарнир для соуса и все довести до кипения. Куски свинины выложить на блюдо, залить соусом, подать с любым овощным гарниром.

Свинина, тушенная с лапшой

свинина 500-600 г, масло сливочное 60 г, луковицы 2, помидоры свежие 3, бульон 2 стакана, перец сладкий красный 2 стручка, лапша домашняя или макароны 200 - 250 г, сыр желтый тертый 1/2 стакана, соль, перец молотый по вкусу.

Мякоть поясничной части или задней ноги нарезать широкими ломтями толщиной в палец. Отбить куски тяпкой. Посыпать куски солью и перцем и обжарить на масле до образования румяной корочки. Сложить мясо в кастрюлю с широким дном, залить бульоном и поставить на сильный огонь. Лук измельчить и обжарить с маслом, перец нарезать короткой лапшой, у помидоров удалить кожицу и нарезать их дольками. Выложить овощи в кастрюлю с мясом и кипящим бульоном, накрыть крышкой, убавить огонь до среднего и тушить до полной готовности. Лапшу отварить до полуготовности и за 10-15 мин до готовности мяса положить в кастрюлю, где оно тушится. Готовое мясо выложить на блюдо, на него положить лапшу и овощной соус, в котором оно тушилось. Обсыпать тертым сыром.

Рагу из говядины и свинины

говядина 800 г, свинина 200 г, масло сливочное 50 г,

луковицы небольшие 4 -5, вино красное 1/2стакана, мука 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу, петрушка пучок зелени.

Говядину и свинину нарезать небольшими кусками. В широкой кастрюле распустить сливочное масло и поджарить свинину до готовности. Куски обжаренной свинины выложить в миску, а в кастрюлю положить куски говядины, посыпать их солью, перцем и жарить 20 - 25 мин на слабом огне. Всыпать муку, перемешать ее с мясом, залить вином и половиной стакана кипятка, накрыть кастрюлю крышкой и тушить почти до полной готовности мяса. За 10 мин до окончания тушения положить на говядину куски жареной свинины, обжаренный на сливочном масле шинкованный лук, накрыть крышкой и тушить до готовности. Выложить рагу на подогретое блюдо, обложить его тушеной капустой или жареным картофелем. Украсить зеленью.

Печень, тушенная с грибами

печень телячья (говяжья) 800 г, сметана 1 стакан, луковицы 2, грибы сушеные 5-6, сахар 2 чайные ложки, томат-пюре 1-2 столовые ложки, масло сливочное 50 г, мука 1/2 стакана, соль, перец молотый по вкусу.

Печень нарезать небольшими ломтиками (толщиной в палец), посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. При этом после прокола вилкой из куска обжаренной печени должен выделяться красный сок. Грибы замочить, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком. Печень вместе с грибами и луком уложить в глиняные горшки (можно в кастрюлю), залить в каждый горшок 1/2 стакана грибного отвара, 1/2 стакана сметаны, ложку томата-пюре и тушить до готовности печени 15-20 мин в духовке. К печени подать квашеную капусту, соленые огурцы, свежий салат. В горшочек можно положить также жареные ломтики картофеля.

Сердце, тушенное с овощами

сердце 500-600 г, картофель 5, морковь 3, луковицы 2, репа 1, петрушка 1 корень, огурецы соленые 2, соус томатный 2 стакана, сметана 1/2 стакана, лавровый лист, соль, перец по вкусу, петрушка пучок зелени.

Сердце говяжье или свиное промыть, вымочить в холодной воде в течение 2-3 ч. Промыть, положить в кипящую воду и варить при слабом кипении (говяжье сердце - 3-4 ч, свиное - 2-2,5 ч). За один час до окончания варки добавить соль. Сваренное до мягкости сердце вынуть из отвара, положить в холодную воду на 20-30 мин, затем, вынув из воды, нарезать поперек волокон на небольшие тонкие ломтики, положить в посуду, залить горячим томатным соусом и добавить сметану. Овощи (кроме огурцов)

нарезать дольками и слегка обжарить с жиром. Соленые огурцы некрупные с недозрелыми семенами и грубой кожей очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и нарезать дольками. Огурцы и обжаренные овощи уложить в посуду с кусочками вареного сердца, добавить лавровый лист, перец горошком, перемешать и тушить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности овощей. При подаче сердце вместе с овощами и соусом положить на тарелку или блюдо и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Это блюдо можно приготовить в горшочке, а также без сметаны и огурцов.

"Гусарская печень"

говядина 1 кг, масло сливочное 50 г, сыр тертый желтый 1/2 стакана, луковицы 2, яичные желтки 2, сухари панировочные 1/2 стакана, соль, перец молотый по вкусу.

Кусок мякоти говядины (от толстого края) хорошо отбить тяпкой, посолить и прожарить в духовке основным способом, поливая соком или бульоном. Пока мясо жарится, приготовить фарш: лук очень мелко нарубить и слегка обжарить на сливочном масле. Затем смешать его в миске с тертым сыром, желтками яиц, перцем, солью, панировочными сухарями. Кусок жареного мяса нарезать ломтями (в палец толщиной), но не дорезая до конца (так, чтобы получилось подобие блокнота с листами). Между ломтями мяса уложить слои фарша и перевязать кусок широкой лентой так, чтобы он не развалился при дальнейшей обработке. Уложить мясо в кастрюлю, облить соком, оставшимся от жарки мяса, накрыть крышкой и тушить до готовности. Готовое мясо вынуть из кастрюли, освободить от ленты и нарезать поперек лапшой. Куски уложить на блюд" и украсить любым сложным гарниром.

Почки с картофелем и солеными огурцами

почки 600-800 г, масло сливочное 100 г, картофель 8-10, огурцы соленые 3, луковицы 2, рассол огуречный 1/2 стакана, сметана 1 стакан, бульон мясной 2 стакана, соль, перец по вкусу, петрушка или укроп зелень.

Сварить почки так же, как для блюда "Почки в сметане", затем нарезать их ломтиками. Лук мелко нашинковать и поджарить на сливочном масле в глубокой сковороде, сверху положить ломтики почек и, переворачивая, слегка обжарить с луком. Влить в сковороду огуречный рассол, накрыть крышкой и тушить 15-20 мин. Затем добавить 2 стакана мясного бульона, нарезанный брусочками картофель, ломтики соленых огурцов, если нужно, соль и перец и тушить под крышкой до готовности продуктов. Перед окончанием тушения влить стакан сметаны, довести все до

кипения и снять с огня. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Лапшевик с мясом

говядины (мякоти) 250 г, сердце 250 г, легкое 250 г, печень 250г, лапша домашняя 300-400 г, луковицы 2, яйцо 2, масло сливочное 80 г, сухари панировочные 1/2 стакана, сметана 1/2 стакана, перец молотый, соль по вкусу.

Домашнюю лапшу приготовить, как описано в разделе "Супы". Отварить ее в подсоленной воде, заправить сливочным маслом и смешать со взбитыми яйцами. Легкое, сердце, печень сварить, мясо нарезать мелкими кусочками и обжарить. Все мясные продукты залить 2 стаканами отвара от лапши и потушить под крышкой 15-20 мин. Вынуть из отвара мясо и субпродукты и пропустить через мясорубку, добавить к ним обжаренный лук, перец, соль и перемешать. Противень смазать маслом и уложить на него - слоями лапшу и мясопродукты, так чтобы нижний и верхний слои были из лапши. Обсыпать лапшу сухарями и облить сметаной. Противень поставить в разогретую духовку и запекать 20--25 мин.

Рубленое мясо

Котлеты из рубленой говядины

говядина мякоть 800 г, сало почечное 200 г, хлеб белый 3 ломтика, молоко 1/3 стакана, масло сливочное 100 г, яйцо 2, сухари панировочные 1 стакан, соль, перец по вкусу.

Подготовленные мясо и сало пропустить через мясорубку. На сливочном масле поджарить нашинкованный лук, добавить его в фарш, посолить, поперчить и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить в фарш размоченный в молоке хлеб и, подливая молоко, взбить фарш до пышной консистенции. Выложить фарш на смоченную водой разделочную доску и, разделив его на небольшие куски, с помощью ножа сформовать из них лепешки с небольшими углублениями посередине. В каждое углубление налить по чайной ложке бульона (воды) или растопленного сливочного масла.

Края лепешки завернусь конвертиком и придать изделию форму котлеты. Обвалять котлеты в яйце и сухарях, а затем зажарить на сковороде с маслом. При этом вначале жарить завернутой стороной вниз. Готовность котлеты определить, надавив на нее ножом. Если сок, который из нее выделился, светлый, то котлета прожарилась. В качестве гарнира к котлетам подают тушеную капусту, жареный картофель или пюре, овощи.

Довольно вкусные котлеты получаются, если в фарш вместо хлеба добавить сырые овощи, например морковь, лук.

Битки в сметане

фарш котлетный 1 кг, сметана 1 стакан.

Сформовать из фарша битки круглой формы меньшего размера, чем котлеты. Обжарить их на сковороде с маслом так, чтобы они только подрумянились. Сложить все битки в сковороду, на которой жарились, облить сметаной, запечь в духовке в течение 20 мин.

Рулет фаршированный

фарш котлетный 1 кг, морковь 4 -5, масло сливочное 50 г, сметана 1 стакан, сухари панировочные 1/2 стакана.

Разложить на стол мокрую салфетку, на нее выложить котлетный фарш и придать ему форму большого блина. Морковь натереть на терке и обжарить с маслом в течение 5-10 мин. Затем перемешать ее с 1/2 стакана сметаны и выложить ровным слоем на мясной фарш. Осторожно поднимая салфетку за один край, свернуть из мясного блина трубочку и опять же с помощью салфетки уложить ее на противень, смазанный маслом. Облить рулет оставшейся сметаной, обсыпать сухарями и запечь в духовке до готовности.

Булетки мясные

фарш котлетный 800 г, соус томатный 1 стакан, яйцо 2.

В котлетный фарш добавить одно сырое яйцо и хорошо его перемешать. Затем разделать фарш на шарики, как для пинг-понга, смочить их яйцом, обвалять в муке и сварить в подсоленной воде. Отваренные булетки разложить по тарелкам и залить горячим томатным соусом.

Блюда из домашней птицы и дичи

Гусь с яблоками

гусь средних размеров, яблоки 1-1,5 кг мелких и 8 крупных яблок, мука 1 столовая ложка, тмин толченый 1 чайная ложка, соль, перец по вкусу, маслины 8-10, петрушка пучок. Для соуса: мука 1 столовая ложка, бульон мясной 1/2 стакана.

Подготовленную тушку гуся вымыть и дать обсохнуть. Натереть снаружи и изнутри тмином и солью, нафаршировать мелкими яблоками с удаленными семенами, отверстие зашить нитками. Затем обмазать сметаной и уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз. Поместить противень в сильно разогретую духовку и жарить гуся до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Затем убавить огонь до минимального и жарить гуся до готовности, поливая соком, который вытекает на противень. Если сока мало, подлить в противень 3-5 ложек бульона. Когда гусь изжарится почти до готовности, положить на противень крупные яблоки без семенников (лучше для этой цели использовать антоновские яблоки) и запечь. Готового гуся вынуть из духовки, освободить от ниток и яблок, уложить на блюдо

брюшком вниз и облить соусом. Вокруг уложить яблоки, которыми был нафарширован гусь, слегка примять их ложкой и на них красиво разложить запеченные яблоки. В вырезы крупных яблок вставить маслины и украсить зеленью.

Соус приготовить так: в мучную пассеровку влить сок, выделившийся из гуся, добавить 1/2 стакана бульона, довести до кипения и процедить.

Вместо яблок гуся (или утку) можно нафаршировать обжаренными дольками картофеля, гречневой кашей с грибами и луком.

Курица фаршированная вариант 2

курица средних размеров курица, соль, перец по вкусу, сметана 1/2 стакана, масло сливочное 150 г, картофель 5-6. Для фарша: говядина 350 г, морковь 2, грибы маринованные 200 г, сухари панировочные 150 г, сливки 1/2 стакана, соль, перец молотый по вкусу.

Подготовленную курицу натереть солью и сметаной. Приготовить фарш: говядину пропустить через мясорубку, морковь натереть на мелкой терке, добавить сухари, сливки, соль, перец, мелко нарубленные грибы - все хорошо перемешать. Нафаршировать курицу, зашить ее и положить на противень с растопленным маслом спинкой вниз. Чтобы курица не заваливалась, обложить ее разрезанными на половинки картофелинами. Жарить курицу в духовке обычным способом, поливая выделяющимся соком.

Готовую курицу освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо. Обложить ее допеченным картофелем и фаршем, полить соком, в котором она жарилась.

Курица на бутылке

курица средних размеров, сметана 1/3 стакана, соль, перец молотый по вкусу, картофель 5 -10, пучок зелени.

Обработанную курицу натереть солью и сметаной. Налить в кефирную бутылку теплую воду и поставить ее на сковороду. "Посадить" на бутылку курицу, залить в сковороду 1/2 стакана воды, положить очищенный картофель и поместить сковороду в хорошо разогретую духовку. Через час (либо раньше) курица готова. Вынуть сковороду из духовки и переставить курицу вместе с бутылкой на блюдо. Вокруг уложить печеный картофель, зелень. Готовая курица имеет красноватый цвет, весь сок находится под кожей, поэтому отрезать куски нужно осторожно, так как из курицы может брызнуть сок. Этот способ жарки курицы особенно подходит для тех, кто не любит затруднять себя кулинарными премудростями, но хочет приятно удивить своих гостей.

Еще проще приготовить курицу в банке. Для этого в

обыкновенную литровую банку уложите куски сырой курицы, пересыпьте солью и специями, влейте в банку 2-3 столовые ложки бульона или воды, отверстие закройте алюминиевой фольгой и поставьте в только что включенную духовку. Через 1 ч блюдо готово.

Утка, жаренная с репой

утка средних размеров, масло сливочное 50 г, репа 8 корней, лука - саженца стакан, сельдерей, специи, соль по вкусу.

Утку зажарить в духовке, как и гуся. Разрубить тушку на куски и уложить в горшочек (кастрюлю). Головки лука - саженца и нарезанную дольками репу обжарить на сливочном масле и положить в горшочек с уткой. Залить соком, полученным после жарки утки, добавить мелкорубленую зелень сельдерея, специи, закрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить до готовности всех продуктов (20 -25 мин). Подавать на стол в горшочке, удалив букет специй, либо на блюде, полив маслом.

Утка с лапшой и грибами

утка средних размеров, лапша домашняя 200 г, грибы сушеные 5-6, масло сливочное 50 г, яйцо 2, мука 1 столовая ложка, сметана 1 стакан, морковь 1, петрушка 1 корень, соль, перец молотый по вкусу.

Сварить в соленой воде лапшу и откинуть ее на дуршлаг. Грибы залить водой (2 стакана) и отварить (отвар не выливать). Вареные грибы мелко нарубить, отложить для соуса 2 столовые ложки грибов, а остальные смешать с лапшой, яйцами, сливочным маслом, солью, перцем. Подготовленную утку нафаршировать лапшой с грибами и зашить. Уложить утку в кастрюлю, влить грибной отвар, добавить измельченные коренья петрушки и моркови и тушить до готовности утки. Приготовить соус: в сковороду с мучной пассеровкой влить грибной отвар, оставшийся от тушения утки, размешать его, добавить 2-3 столовые ложки нашинкованных грибов, сметану, довести до кипения. Готовую утку освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо, вокруг разместить фарш и все полить соусом.

Цыплята с цветной капустой

цыплята 2, морковь 1, петрушка 1 корень, капуста цветная 700-800 г, луковицы 2, сухари панировочные 1/2 стакана, сметана 1 стакан, орех мускатный тертый щепотка, соль, перец по вкусу, укроп или петрушка пучок.

Подготовленных цыплят промыть, разрубить вдоль пополам, натереть солью и перцем, уложить в кастрюлю, добавить нарезанные коренья петрушки и моркови и целые луковицы, залить холодной водой так, чтобы вода наполовину покрыла

цыплят, и варить до готовности, поливая цыплят бульоном и постоянно переворачивая. Когда цыплята сварятся, добавить в бульон стакан сметаны, панировочные сухари, мускатный орех, довести все до кипения и снять с огня. Отдельно в соленой воде отварить цветную капусту и разобрать ее на соцветия. Цыплят уложить на блюдо, вокруг разместить капусту, залить все соусом, украсить зеленью.

Индейка, фаршированная печенью

индейка средних размеров, печень говяжья 400-500 г, хлеб пшеничный 5-6 кусков, молоко 1/2 стакана, масло сливочное 100 г, яйцо 5, соль, перец по вкусу.

Подготовленную индейку хорошо промыть, обсушить и натереть солью. Говяжью печень промыть, нарезать на куски и слегка обжарить на сливочном масле с солью, перцем и растертым лавровым листом. Обжаренную печень пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом и снова пропустить через мясорубку. В смесь добавить ложку растопленного сливочного масла, сырые яйца, соль по вкусу и все хорошо перемешать. Нафаршировать этой массой индейку, зашить ее, положить брюшком вверх на смазанный маслом противень, влить в него 2-3 столовые ложки воды или бульона и поместить в разогретую духовку. Когда индейка слегка зарумянится, убавить огонь и периодически поливать ее соком, который образуется в противне. Через 1,5-2 ч блюдо будет готово. Жареную индейку выложить на блюдо, удалив из нее нитки, обложить ее фаршем, любым овощным гарниром и свежими овощами.

Котлеты Пожарские

курица средних размеров, хлеб пшеничный 5-6 кусков, молоко 1/2 стакана, яйцо 3-4, масло сливочное 100 г, сухари панировочные 1 стакан, соль, перец по вкусу. Для соуса: морковь 2-3, репка 1, горошек зеленый 1/2 стакана, молоко 1 1/2 стакана, мука 2 столовые ложки, масло сливочное 30 г.

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить и снова пропустить массу через мясорубку. Добавить оставшееся молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформовать котлеты. Массу фарша разделить на куски по 100-120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалять каждую котлету в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Котлеты лучше всего подать с овощами, приготовленными в молочном

соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку 1/2стакана молока. В сковороду положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения.

Котлеты по 2 на порцию уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Котлеты "Банкетные"

куриное филе 4, орехи грецкие 120 г, масло сливочное 80 г, яйцо 1, масло топленое 40 г, сухари панировочные 1/2 стакана, чеснок, соль по вкусу, петрушка пучок.

У подготовленной тушки курицы отделить филейную часть, снять пленку, отбить до толщины 0,5 см, на середину уложить фарш, края соединить, придать филе форму котлеты. Затем запанировать котлеты в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Обжаренные котлеты довести до готовности в духовке. Для фарша: очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить толченые петрушки, чеснок и соль, ввести сырое яйцо и все тщательно перемешать.

Фаршированное филе индейки

индейка 400 г, яблоки 2, чернослив 100 г, масло сливочное 30 г, сахар 1 чайная ложка. Для панировки: мука пшеничная 3 столовые ложки. Для льезона: яйцо 2, молоко 3 столовые ложки.

Тонко отбитое филе индейки посыпать солью, на середину выложить фарш. Свернуть филе в виде конверта, запанировать в муке, смочить в льезоне и зажарить. Довести до готовности в духовке. Для фарша: яблоки очистить от кожицы, сердцевины и семян и нашинковать соломкой. Чернослив отварить, освободить от косточек и измельчить. Соединить подготовленные яблоки с черносливом, добавить сахар и перемешать. Это блюдо подают со сложным гарниром из маринованных фруктов, оформляют зеленью.

Птица по-столичному

филе кур или цыплят 4, хлеб белый 2 ломтика, яйцо 2, масло сливочное 120 г. Для корзиночек (10 шт.): мука пшеничная 1 стакан, маргарин 40 г, молоко 2 столовые ложки, сметана 1 столовая ложка, яйцо 1, сахар, соль по вкусу.

Зачищенное филе птицы (без косточки) слегка отбить, смочить в льезоне, запанировать в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарить непосредственно перед подачей в течение 12-15 мин. При подаче на филе кладут сливочное масло. Для гарнира использовать картофель, жаренный во фритюре, зеленый консервированный горошек, консервированные фрукты. Гарнир

можно подать в корзиночках из теста. Для их приготовления в молоке растворить сахар, соль, добавить яйца, муку (половину нормы), размягченный маргарин и сметану. Все перемешать до образования однородной консистенции и постепенно добавить остальную муку. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм и вырезать кружочки по размеру формочки. Вырезанные кружочки вложить в формочки, прижать тесто к внутренней поверхности формочек, проколоть в нескольких местах вилкой, заполнить их горохом или крупой для сохранения формы и поставить в духовку для выпекания. Когда корзиночки подрумянятся, их нужно вынуть из формочек, освободить от гороха или крупы и охладить.

Гусиная печень в томатном соусе

печень гусиная 350-400, масло сливочное 40-50 г, соус томатный 1 1/2 стакана, каша рисовая рассыпчатая 4 стакана, сыр желтый тертый 1/2 стакана, соль, перец по вкусу, петрушка рубленая зелень.

Подготовленную печень домашней птицы ошпарить, посолить, поперчить и обжарить с маслом на сковороде. Влить томатный соус и прокипятить 1-2 мин. Рассыпчатую (горячую) рисовую кашу смешать с тертым сыром, выложить горкой на блюдо или тарелку, сделать в центре большую воронку и заполнить ее печенью с соусом. Сверху посыпать блюдо мелкорубленой зеленью. По ободу рисовой горки налить полоской томатный соус.

Рагу из потрохов

потроха 600 г, масло сливочное 50 г, луковица 1, морковь 2, петрушка 1 корень, репа 1, картофель 6 -8, мука 2 столовые ложки, томат-пюре 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу, петрушка пучок зелени, бульон куриный 2 стакана.

Крупные потроха домашней птицы разрубить на части и обжарить вместе с мелкими на сливочном масле до образования румяной корочки. Обжаренные потроха положить в кастрюлю, залить бульоном (можно горя чей водой), чтобы потроха ими были покрыты, добавить томат-пюре и тушить до готовности (35---40 мин). Морковь, петрушку, репу, картофель нарезать дольками или кубиками и вместе с шинкованным луком обжарить на сливочном масле. Тушеные потроха переложить из кастрюли в другую посуду. В бульон добавить мучную пассеровку, проварить несколько минут и процедить. В посуду с потрохами положить обжаренные овощи так, чтобы картофель был сверху, добавить пряности, залить бульоном. Накрыть посуду крышкой и поставить в разогретую духовку на 20-30 мин. Готовое рагу выложить на блюдо или в тарелки, посыпать зеленью петрушки.

Белая куропатка, тушенная в сметане

куропатки средних размеров 2, масло сливочное 100 г, луковицы 2-4, морковь 4, сметана 2 стакана, мука 1 столовая ложка, соль, перец по вкусу.

Подготовленных куропаток хорошо обмыть, ощипать, натереть солью и разрезать на половинки вдоль позвоночника. В сковороде распустить сливочное масло и слегка обжарить мясо куропаток. Мясо сложить в миску, а на этом же масле обжарить мелко нарезанные лук и морковь до их размягчения. На овощи уложить куски куропатки и залить их сметаной, посолить, поперчить (для вязкости в сметану можно добавить 1 столовую ложку прогретой муки) и тушить под крышкой на слабом огне до готовности мяса примерно 1 ч. Готовое мясо выложить на блюдо, облить сметанным соусом с овощами.

Рябчик в сметане

рябчики 2, сало свиное свежее 50-70 г, сало топленое свиное 20 г, сметана 1 1/2 стакана, картофель 8, соль, перец по вкусу, укроп зелень, бульон мясной 2 стакана.

Для сочности дичь нашпиговать свежим свиным салом, нарезанным брусочками. С этой целью сначала ошпарить дичь в кипятке, ножом сделать в тушке проколы и вставить в них брусочки свиного сала. Тушки разрубить вдоль пополам. Подготовленную таким образом дичь посолить, поперчить и обжарить на свином топленом сале в кастрюле до образования корочки, затем добавить в кастрюлю 2 стакана бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить дичь на слабом огне до полной ее готовности. На бульоне, в котором тушилась дичь, приготовить сметанный соус, залить им рябчиков и прокипятить 1-2 мин. Поджарить картофель, нарезанный ломтиками. Дичь уложить на блюдо, вокруг разместить картофель, полить сметанным соусом, посыпать зеленью.

Куропатка с апельсинами

куропатки 2, масло сливочное 20 г, апельсины 2, виноград гроздь, соль по вкусу.

Куропатку разрубить вдоль пополам и поджарить на сливочном масле. Куски уложить в глубокую огнеупорную посуду. С апельсина срезать цедру, нарезать ее соломкой и ошпарить. Апельсин нарезать дольками, удалить семена. Вокруг дичи уложить апельсин и виноград, залить соком, оставшимся от жарки, обсыпать цедрой апельсина, закрыть крышкой и поставить посуду в разогретую духовку на 5-7 мин. Подавать дичь можно в этой же посуде, либо переложив ее на разогретое блюдо.

Фазан, жаренный с грибами и луком

фазан крупный, масло сливочное 100 г, шампиньоны 6 -7,

луковицы 2, мадера 1 рюмка, картофель 8-10, соль по вкусу, петрушка зелень.

Фазана зажарить обычным способом, как и курицу. После того, как фазан зарумянится, добавить еще масла, нарезанные шампиньоны, предварительно слегка обжаренные с луком, накрыть посуду крышкой и довести до готовности на слабом огне. В конце добавить вино. Поджарить картофель. Дичь уложить на блюдо, вокруг разместить шампиньоны, лук, жареный картофель, полить соком и посыпать зеленью.

Филе фазана с вареньем

фазан филе 300-400 г, яйцо 3, масло сливочное 60 г, хлеб пшеничный 5-6 ломтиков, картофель 7-8, варенье фруктовое (брусничного, клюквенного) 1 стакан, соль, перец по вкусу, петрушка зелень.

Филе фазана зачистить от сухожилий. Нарезать небольшими кусками. Куски слегка отбить тяпкой, посолить, поперчить, обвалять в яйцах и запанировать в мякише пшеничного хлеба, нарезанном мелкими кубиками. Ломтики запанированной дичи обжарить на сливочном масле до готовности. Поджарить картофель, нарезанный соломкой. На блюдо уложить ломтики дичи, обсыпать их жареным картофелем, украсить зеленью. Варенье подать в отдельной посуде.

Тетерев, жаренный с орехами

тетерев средних размеров, орехи лесные 2-3 стакана, масло сливочное (или свиное сало) 100 г, шпик 150 г, сахар 1 столовая ложка, соль по вкусу, брусника моченая 1 стакан.

Обработанную тушку тетерева натереть солью, начинить лесными орехами, смешанными с мелкими кусочками сливочного масла (или сала), сахаром. Тушку обложить тонкими ломтиками шпика, а чтобы они не отваливались, обмотать нитками. Подготовленную дичь уложить на противень спинкой вниз и поставить в разогретую духовку. Жарить до готовности от 45 мин до 1,5 ч. Жареную дичь освободить от ниток, уложить на блюдо, полить соком. Вокруг разместить моченую бруснику или клюкву.

Для начинки вместо орехов можно использовать моченую бруснику или клюкву

Перепела, запеченные в тыкве

тыква 1 (2-3 кг), перепела 4, рис сваренный рассыпчатый 1 стакан, фрукты нарезанные 2 стакана, луковицы 2-3, масло сливочное 100 г, оливки, петрушка зелень, соль по вкусу.

Спелую тыкву обмыть и срезать с нее верхушку. Срезанную часть не выбрасывать. Ложкой удалить из тыквы семена и часть мякоти в расчете, чтобы поместилась начинка. Подготовленных перепелов разрезать на половинки, посолить и обжарить в

разогретом сливочном масле до образования корочки (2-3 мин). Поджарить на сливочном масле шинкованный лук до золотистой окраски. Фрукты для этого блюда могут быть самые разные, свежие и сушеные. Свежие фрукты нарезать дольками, сушеные, хорошо промыв, размочить в воде до набухания. В подготовленную тыкву сначала уложить вареный рис, перемешанный с поджаренным луком, затем обжаренные куски мяса, сверху уложить фрукты, добавить кусочек сливочного масла. Закрыть тыкву срезанной верхушкой, укрепить ее тонкими клинообразными лучинками. Смазать тыкву маслом и запечь в хорошо разогретой духовке. Время запекания - 2-3 ч. Готовую тыкву выложить на блюдо, украсить зеленью, оливками.

Разрезать тыкву лучше прямо на обеденном столе ломтями сверху вниз. На каждую порцию положить ломоть тыквы, половину перепела, рис с фруктами.

Заяц, тушенный в сметане

заяц 1, шпик 100 г, бульон 2 стакана, сметана 1 стакан, мука 2 столовые ложки, масло сливочное 50 г, свекла тушеная 3 стакана, соль, перец по вкусу. Для маринада: вода 1 л, уксус 6%-ный 1 стакан, лавровый лист, перец, соль, морковь измельченная 2, петрушка измельченная 2 корня.

Подготовленную тушку зайца зачистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть. Отделить задние ножки и спинку, сложить их в кастрюлю, залить холодной водой и поставить в холодильник на 3-5 ч. Вымоченное мясо вынуть из холодильника, воду слить и залить маринад. Снова поставить в холодильник на сутки. Если заяц очень молодой, его можно не мариновать. Куски зайца вынуть из маринада, обсушить и нашпиговать шпиком. Посыпать солью, перцем, обмазать сметаной и обжарить в духовке обычным способом до полуготовности. Разрубить зайца на куски, сложить их в глубокую сковороду или кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, сок, оставшийся от жарки, накрыть крышкой и тушить при слабом кипении до готовности.

На сковороде приготовить мучную пассеровку, залить ее бульоном, в котором тушился заяц, и прокипятить 1-2 мин. Вылить соус в сковороду или кастрюлю с кусками зайчатины и довести до кипения. Выложить куски зайца на блюдо, обложить тушеной свеклой (отварной фасолью), залить соусом.

Зайца можно тушить и с яблоками. Для этого в кастрюлю кладут сначала нарезанные яблоки, на них куски жареной зайчатины, сверху снова яблоки, далее, как описано выше.

Мясо лося, тушенное с курагой

мясо лося 1 кг, бульон 1 стакан, масло растительное 1/2 стакана, луковицы 2-3, морковь 3-4, курага 1/2 стакана, томат-

пюре (или 2 -4 свежих помидора) 1 столовая ложка, мука 1 столовая ложка, соль, перец по вкусу, петрушка зелень.

Мякоть лосятины нарезать на плоские куски массой 100-150 г толщиной с палец. Отбить каждый кусок деревянным молотком, посолить, поперчить. В кастрюле с толстым дном разогреть растительное масло (лучше оливковое) и обжарить в нем куски мяса до образования корочки (2-3 мин). Обжаренные куски сложить в миску. На этом же масле обжарить нашинкованный репчатый лук. Вынуть лук из кастрюли, сложить в нее натертую на крупной терке морковь, на морковь выложить мясо, лук, залить стаканом бульона и тушить под крышкой 1,5-2 ч. За 15-20 мин до готовности мяса положить в кастрюлю промытую курагу, томат-пасту, специи, спассерованную на жире муку, разведенную бульоном. Готовое мясо выложить на блюдо и залить соусом с овощами и курагой, посыпать зеленью.

Курагу можно заменить антоновскими яблоками, вместо лосятины использовать мясо других диких копытных животных.

Печень по-охотничьи

печень диких животных 1 кг, соль по вкусу.

Большие куски печени по 200-250 г насадить на ошкуренные и заостренные палки-вертела длиной около 1 м. Палки воткнуть с подветренной стороны под наклоном к костру на расстоянии 20 - 30 см от пламени. В процессе жарки палки периодически поворачивать, чтобы жаркое не подгорело. Этим способом охотники жарят печень сразу же после удачной охоты.

Мясо, запеченное в глине

мясо 1 кг, шпик 150-200 г, чеснок 3-4 дольки, соль, перец по вкусу.

Кусок мяса, желательно с костью из лопаточной части, должен быть толщиной не более 8-10 см. Мясо тщательно промыть, срезать жилки и пленки, нашпиговать салом и чесноком, посолить, поперчить. Обернуть несколькими слоями марли и обмазать глиной слоем 1-2 см. Предварительно нужно проверить стойкость глины к огню. Для этого из глины скатать несколько шариков и бросить их в золу костра. Если после обжига глина не рассыплется, она пригодна для наших целей. В горячей золе под костром сделать ямку по размеру куска, положить туда глиняную заготовку, присыпать золой и запекать 2-2,5 ч под небольшим костром.

Подливки к мясу

Соус томатный к мясу

основа для соуса 1/2 л, морковь 1, луковица 1, петрушка 1 корень, томат-пюре 350 г, сахар 1 чайная ложка, вино белое сухое (9%-ного уксуса) 1 рюмка, масло сливочное 50 г.

В горячую основу соуса положить слегка поджаренные на масле измельченные коренья, лук, томат-пюре, тушить 25-30 мин. Томат-пюре предварительно протомить в отдельной посуде в духовке до тех пор, пока он не получит коричневую окраску. Вместо томата-пюре можно использовать свежие помидоры. Затем добавить соль, сахар, перец и прокипятить. Готовый соус процедить, а овощи протереть. Соединить соус с овощами, добавить вино, сливочное масло и довести до кипения. Этот соус можно приготовить с грибами. Вареные шинкованные грибы добавляют в основу для соуса вместе с овощами.

Блюда из яиц

Крестьянский завтрак

яйцо 8, колбасы 100 г, корейка 100 г, луковица 1, молоко 1/2 стакана, картофель 4 -5, соль по вкусу, петрушка зелень.

Нарезанные кубиками корейку и колбасу, а картофель-брусочками обжарить с шинкованным луком в глубокой сковороде. Яйца вылить в миску и, добавив молоко, хорошо перемешать, почти взбить. Смесь посолить и залить ею обжаренные колбасу, корейку, лук и картофель. Сковороду поставить в духовку и продукты запечь. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Яичница-глазунья с луком

яйцо 8, луковицы 3-4, масло сливочное 50 г, вода 1/2 стакана, соль по вкусу, укроп или петрушка зелень.

Разогреть на сковороде масло и обжарить на нем шинкованный лук до золотистого цвета. Долить в сковороду воду и потушить лук в течение 5-7 мин. После этого сделать в луковой массе 8 углублений и в каждое из них вылить по яйцу. Посолить и обжарить яйца до тех пор, пока белок не станет молочно-белым. Подавать, посыпав зеленью, по 2 яйца на порцию.

Яичница с ветчиной и помидорами

яйцо 4, ветчина 100 г, помидоры 2, сало топленое свиное 2 ложки, луковица 1, горчица 1 чайная ложка, соль по вкусу, петрушка зелень.

Ветчину нарезать на ломтики, смазать горчицей и слегка обжарить на сковороде. Отдельно обжарить шинкованный лук и дольки помидоров. На каждый ломтик ветчины положить по обжаренной дольке помидоров, между ломтиками уложить лук, выпустить на сковороду яйца и жарить до тех пор, пока белок не приобретет молочно-белую окраску.

Яйца "в гнезде"

яйцо 4, картофель 6-8, сметана 1/2 стакана, масло топленое 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.

Сварить картофель до готовности, добавить в него сметану и

истолочь толкушкой, чтобы получилось пюре. Выложить пюре в смазанную маслом форму или на сковороду, разровнять и сделать 4 углубления. В каждое углубление выпустить яйцо, посолить и запечь в духовке до полной готовности яиц.

Яйца в сметане

яйцо 8, сметана 1 1/2 стакана, масло сливочное 1 чайная ложка, сыр желтый тертый 1/2 стакана, соль по вкусу.

На сковороду вылить сметану, выпустить на нее яйца, посолить, сбрызнуть сливочным маслом, обсыпать яйца сыром и запечь в духовке до готовности.

Яйца с солеными огурцами

яйцо 8, огурцы соленые 4-5, масло топленое 4 столовые ложки, луковицы 2, сметана 1/2 стакана, соль по вкусу, петрушка зелень.

Лук мелко нашинковать и обжарить на масле. Добавить в сковороду с луком измельченные огурцы и потушить их с луком 10-15 мин. Сварить яйца вкрутую и растереть их в миске вместе с солью. В эту же миску выложить подготовленные лук и огурцы и перемешать. Подавать со сметаной.

Яйца в тесте

яйцо 10, мука 1/2 стакана, молоко 1/3 стакана, масло растительное 2 -3 столовые ложки, соль по вкусу, зелень.

Желтки двух сырых яиц отделить от белков. Высыпать муку в миску, добавить молоко, масло, яичные желтки, растереть с солью, хорошо размешать. Белки взбить и вылить в тесто, посолить и перемешать. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Оставшиеся яйца (8 шт.) сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам и, обмакивая в тесто, жарить во фритюре. В качестве фритюра лучше всего использовать топленое масло. Обжаренные яйца уложить на блюдо и украсить зеленью.

Гренки с омлетом

яйцо 4, хлеб пшеничный 8 ломтиков, молоко 1/3 стакана, масло сливочное 30-40 г, соль, перец молотый по вкусу, зелень.

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, слегка смочить в молоке и обжарить с маслом на сковороде с обеих сторон. Оставшееся сливочное масло растопить и смешать с сырыми яйцами, солью и перцем. Эту массу вылить на сковороду с гренками и зажарить до готовности. Содержимое сковороды перевернуть на тарелку - поджаренные гренки окажутся сверху. Украсить блюдо зеленью.

Яичница с медом

яйцо 8, масло сливочное 20 г, молоко 1/2 стакана, мед 4 столовые ложки, соль по вкусу.

Хорошо смешать сырые яйца с молоком и солью. Вылить смесь на разогретую, смазанную маслом сковороду и зажарить до загустения. Готовую яичницу разрезать на порции и облить каждый кусок медом. Эту яичницу можно приготовить с различными овощными добавками. Например, перед тем как вылить на сковороду яично-молочную смесь, на ней можно слегка обжарить натертую морковь.

Омлет с грибами

яйцо 8, грибы маринованные 300-350 г, горошек зеленый консервированный 3 столовые ложки, масло растительное 2 столовые ложки, луковица 1, мука пшеничная 1 столовая ложка, сметана 1/2 стакана, молоко 1 стакан, сахар 1 чайная ложка, соль по вкусу.

Грибы и репчатый лук измельчить и обжарить на растительном масле в течение 10-15 мин. Добавить зеленый горошек и прогреть с грибами и луком 3- 5 мин. Яйца растереть с солью и сахаром, всыпать муку и тщательно размешать, осторожно помешивая смесь, постепенно влить молоко. На смазанную маслом разогретую широкую сковороду вылить яично-молочную смесь и обжарить ее с обеих сторон на сильном огне. Сковороду при этом нужно периодически встряхивать, чтобы масса прогревалась равномерно. На обжаренный омлет выложить грибную начинку. Завернуть омлет рулетом, слегка приплюснуть ножом и немного обжарить. Перед подачей омлет полить сметаной и украсить зеленью.

Блюда из творога

Блюда из творога

Творог домашний

молоко 1 л, кефир (простокваша или сметана) для закваски 50-75 г.

Молоко вскипятить, снять с плиты и быстро охладить до температуры 35- 40 С. В охлажденное молоко влить закваску, перемешать и оставить до тех пор, пока молоко не закиснет до консистенции простокваши. Закисшее молоко нагреть на медленном огне до отделения сыворотки. Затем в дуршлаг положить марлю, на нее откинуть творог, марлю с творогом завязать и подвесить, чтобы лишняя влага полностью стекла. Через 5-6 ч творог готов. Можно обойтись и без закваски, но тогда молоко должно закиснуть само по себе, а это требует более длительного времени.

Сырники из творога

творог 500 г, мука пшеничная 1/2 стакана, яйцо 1, сахар 2 столовые ложки, масло сливочное 30 г, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Творог хорошо растереть в миске, добавить муку (часть оставив на подпыл), яйцо, сахар, соль и тщательно перемешать. Массу скатать в форме толстого жгута диаметром 5-6 см, нарезать поперек на равные куски толщиной с палец. Куски обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде со сливочным маслом. К сырникам отдельно подать сметану или варенье.

Сырники вареные

творог 500 г, сметена 1 1/2 стакана, яйцо 2, масло сливочное 120 г, мука пшеничная 1 стакан с верхом, соль по вкусу.

Творог хорошо растереть в миске, добавить 2 столовые ложки сметаны, яйца, 20 - 30 г размягченного сливочного масла, муку, соль и тщательно перемешать. На столе, подпыленном мукой, массу раскатать в виде жгута диаметром 3-4 см. Нарезать сырники наискось кусочками толщиной с палец. Налить в широкую кастрюлю воду, довести ее до кипения, опустить в нее сырники и варить до тех пор, пока они не всплывут (5-10 мин). Готовые сырники вынуть из кастрюли шумовкой, дать стечь воде, разложить по тарелкам и полить растопленным сливочным маслом. Отдельно можно подать сметану.

Зразы крупяные

крупа гречневая 200 г, творог нежирный 250 г, молоко 2 стакана, яйцо 2, сахар 2 столовые ложки, масло сливочное 40 г, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Положить в миску творог, добавить к нему 1 яйцо, 1 столовую ложку сахара и все хорошо растереть. Если масса получится очень сухой, добавить в нее немного сметаны. Молоко вылить в кастрюлю и довести до кипения. Затем добавить в него масло, дробленую гречневую крупу и варить при слабом кипении до готовности. Готовую кашу слегка охладить, добавить яйцо, сахар и хорошо перемешать. Из полученной массы сделать лепешки, на середину которых уложить творожную массу, защипить лепешки, придав им форму пирожка. В кастрюлю налить немного воды и довести ее до кипения. Сверху на кастрюлю положить металлический дуршлаг. Желательно, чтобы он занимал всю поверхность кастрюли. Сложить в дуршлаг зразы и варить на пару под крышкой до готовности. Готовые зразы перед подачей полить сметаной.

Сырники с картофелем

творог 500 г, картофель 3-4, мука 1/2 стакана, яйцо 1, масло сливочное 30-40 г, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, клубни истолочь толкушкой. Добавить в картофель протертый творог, яйцо, 2/3 нормы муки и все хорошо

перемешать. Далее готовить, как сырники из творога. К сырникам подать сметану.

Сырники с морковью

творог 500 г, морковь 2-3, масло сливочное 40-50 г, крупа манная 1 столовая ложка, яйцо 1, сахар 2-3 столовые ложки, мука 2/3 стакана, соль по вкусу.

Морковь очистить, натереть на терке. На сковороде растопить 20-30 г сливочного масла, положить в нее морковь, добавить 1/2 стакана воды и тушить до готовности. Постепенно добавить манную крупу, прогреть смесь, помешивая, до набухания крупы. После набухания массу охладить и смешать с творогом, яйцом, сахаром, мукой (2/3 всего количества). Из полученной смеси сформовать сырники и обжарить их на сковороде с маслом.

Оладьи из творога и свеклы

творог 500 г, свекла 2-3 средние, яблоки 2, мука пшеничная 1 стакан (с верхом), молоко 1 стакан, яйцо 2, сахар 1 столовая ложка, масло сливочное 40 г, сметана 1 стакан, соль по вкусу.

Яблоки очистить, натереть на терке. Свеклу сварить до готовности, охладить, очистить от кожицы и протереть через сито. Сложить в миску яблоки, протертую свеклу, творог, добавить молоко, яйца, сахар, соль и все хорошо перемешать. Сковороду хорошо разогреть и поджарить оладьи с обеих сторон на сливочном масле. К готовым оладьям подать сметану.

Запеканка из творога с тыквой

творог 500 г, тыква 1 кг, крупа манная 3/4 стакана, вода или молоко 2 стакана, яйцо 4, сахар 1/2 стакана, масло сливочное 50 г, сметана 1 1/2 стакана, тмин, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю 2 стакана воды (или молока), вскипятить, осторожно заварить вязкую манную кашу. Тыкву очистить, нарезать кусочками и поджарить на сливочном масле до готовности. Добавить в манную кашу тыкву, творог, 3 яйца, сахар, соль, тмин и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанный маслом противень, поверхность выровнять и смазать яйцом. Противень поместить в разогретую духовку и запечь массу до готовности. Отдельно подать сметану.

Запеканка из творога и хлеба

творог 500 г, крупа манная 2 столовые ложки, яйцо 4, сахар 3 столовые ложки, молоко 2/3 стакана, хлеб пшеничный 8 ломтиков, яблоко 1, изюм 3 столовые ложки, сметана 1/2 стакана, масло сливочное 40 г, соль по вкусу.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки использовать для приготовления других блюд. Белки взбить и смешать с творогом, сахаром (2 ложки), манной крупой, изюмом и перетереть с яблоками. В смазанную маслом форму уложить 4 ломтика хлеба,

смоченного в молоке с сахаром (1 столовая ложка). На каждый ломтик положить творожную массу и вновь накрыть ломтиком хлеба. Каждый бутерброд сбрызнуть сливочным маслом и запечь в разогретой духовке. Отдельно подать сметану.

Запеканка по-домашнему

творог 500 г, масло сливочное 100 г, сахар 1/2 стакана, яйцо 3, сухари панировочные 2 столовые ложки, лапша домашняя 300 г, соль по вкусу.

Домашнюю лапшу сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Яичные белки отделить от желтков. Желтки использовать для приготовления других блюд, а белки хорошо взбить. Творог растереть с яичными белками, сахарным песком, солью, половиной сливочного масла. В глубокой сковороде распустить половину оставшегося масла, уложить в нее слоями вареную лапшу и творожный фарш так, чтобы верхним был слой из домашней лапши. Поверхность выровнять, облить сливочным маслом, обсыпать сухарями. Сковороду поставить в разогретую духовку и запечь до готовности.

Лапшевник с творогом

творог 200 г, лапша домашняя 200 г, яйцо 1, масло сливочное 60 г, морковь 1, салат зеленый пучок, сахар 1 столовая ложка, сметана 1/2 стакана, сухари панировочные молотые 1/3 стакана, соль по вкусу.

Домашнюю лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Морковь очистить и натереть на терке. В сковороде распустить 30 г сливочного масла, выложить на нее морковь, добавить немного воды и потушить до размягчения. Салат мелко нарезать, яйца взбить с молоком, все это смещать с лапшой, творогом, сахаром и солью. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму (или сковороду), посыпать панировочными сухарями и запечь в разогретой духовке. При подаче полить сметаной.

"МУЧНОЕ" И КРУПЫ

Блины...

Постные блины

мука гречневая 4 стакана, молоко 4 1/2 стакана, дрожжи 20 -25 г, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю влить 1/2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 1 1/2 стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать так, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место (к батарее центрального отопления). Когда тесто подойдет, т.е. увеличится в объеме в 2-3 раза,

добавить к нему остальную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, можно начинать выпекать блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависят пухлость, рассыпчатость блинов. Здесь и далее в рецептуру теста для блинов не включено масло для смазывания сковороды. Обычно перед тем, как вылить на сковороду тесто, ее смазывают одной чайной ложкой растительного масла.

Блины заварные

мука гречневая 4 стакана, вода 2 1/2 стакана, молоко 2 стакана, дрожжи 20-25 г, сахар 1 чайная ложка, соль по вкусу.

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, обдать ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до температуры парного молока, развести в половине стакана теплой воды дрожжи, влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Далее поступают, как описано в предыдущем рецепте.

Сдобные гречневые блины

мука гречневая 2 стакана, мука пшеничная 2 стакана, молоко 4 стакана, яйцо 3, сливки 100 г, сахар 1 столовая ложка, дрожжи 25-30 г, масло сливочное 2 столовые ложки, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку н хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, в него добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все продукты перемешать. Взбить отдельно сливки и яичные белки. Добавить их в тесто и, осторожно перемешав, снова поставить в теплое место на 15-20 мин. Выпекать блины обычным способом.

Блины красные (пшеничные)

мука пшеничная 4 стакана, молоко 4 стакана, масло сливочное 50 г, яйцо 3, дрожжи 20-25 г, сахар 1 чайная ложка, соль по вкусу.

Замесить опару из половины пшеничной муки. В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи.

Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку н хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, в него добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все продукты перемешать. Взбить отдельно яичные белки. Добавить их в тесто и, осторожно перемешав, снова поставить в теплое место на 15-20 мин. Выпекать блины обычным способом.

Блины боярские

мука гречневая 3 стакана, мука пшеничная 2 стакана, молоко 4 стакана, сливки густые 1 стакан, сметана 1 стакан, масло сливочное 100 г, яйцо 5, дрожжи 30 г, сахар 1 столовая ложка, соль по вкусу.

Вскипятить 2 стакана молока, остудить его до температуры парного, отлить полстакана и в нем размешать дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Когда опара подойдет (через 1,5-2 ч), долить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо вымешать и дать снова подняться. Когда тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки и лотом в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаточкой сверху вниз. Дать тесту постоять 15-20 мин и выпекать блины обычным способом.

Блины царские

мука пшеничная 5 стаканов, молоко 4 стакана, сливки густые 1 1/2 стакана, масло сливочное 200 г, яйцо 6, дрожжи 50 г, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу (но не более 1 столовой ложки).

Приготовить опару из 3 стаканов муки, 3 стаканов молока и дрожжей. Далее готовить обычным способом, как блины сдобные.

Блины сметанные

сметаны 2 неполных стакана, мука пшеничная 3 стакана, яичные белки 5, масло сливочное 50 г, вода 1 стакан, дрожжи 30 г, мука гречневая 1 стакан, сахар 1 столовая ложка, молоко 1 стакан, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю 1 стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку и, хорошо перемешав, поставить опару в теплое место. Пока отара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки хорошо взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и хорошо перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить

стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и все тесто хорошо взбить лопаткой. Выпекать блины обычным способом.

Блины кукурузные

мука кукурузная 1 стакан, мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 4, сливки 1 стакан, дрожжи 25 г, соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить всю муку и хорошо размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5-2 ч добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и снова поставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15-20 мин. После этого можно выпекать блины.

Блины пшенные

крупа пшенная 2 стакана, мука пшеничная 2 стакана, молоко 6 стаканов, яйцо 5, дрожжи 25 г, масло сливочное 200 г, сахар, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в теплое место на 1-1,5 ч. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его 4 стаканами молока, сварить кашу. Остудить кашу до комнатной температуры, добавить в нее яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить к тесту взбитые яичные белки, осторожно перемешать. Через 15-20 мин выпекать блины.

Блины яичные

мука пшеничная 3 стакана, желтки 10, молоко 3 стакана, сахар 2 столовые ложки, масло сливочное 1 столовая ложка, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

Гурьевские блины

мука пшеничная 2 стакана, яйцо 5, масло сливочное 100 г, молоко кислое (кефир) 2 1/2 стакана, соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно

очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

Блины рисовые

мука пшеничная 3 столовые ложки, молоко 4 стакана, дрожжи 50 г, яйцо 3, сахар 3 столовые ложки, масло сливочное 4 столовые ложки, мука рисовая 2 стакана, сливки 1 стакан, сыр твердый 200 г, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хороню размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти. Между тем хорошо разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром. И так далее до 5 -7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

Блины сборные

мука пшеничная 2 стакана, мука гречневая 3 стакана, крупа манная 1/2 стакана, яйцо 4, дрожжи 30 г, молоко 7 стаканов, сахар 2 столовые ложки, корица на кончике ножа, соль по вкусу.

В кастрюлю всыпать 1 1/2 стакана пшеничной и 2 стакана гречневой муки, залить ее 2 стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Блины картофельные

картофель 7-8, мука пшеничная 2 стакана, дрожжи 30-40 г, молоко 4 стакана, сливки 1/2 стакана, яйцо 5, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место. Картофель очистить,

отварить, протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

Блины морковные

мука пшеничная 2 стакана, мука гречневая 1 стакан, молоко 3 стакана, дрожжи 50 г, морковь 4 -5 (средних размеров), яйцо 3, сахар 1 столовая ложка, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить очищенную морковь, остудить ее и протереть через сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с сахаром и солью желтки, гречневую муку, молоко и хорошо перемешать. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и дать ему снова подняться. Выпекать блины обычным способом.

Блины овсяные

мука пшеничная 1 1/2 стакана, мука овсяная 1 1/2 стакана, молоко или вода 3 стакана, сливки 1/2стакана, яйцо 3, масло сливочное 2 столовые ложки, дрожжи 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко, растворить в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, распущенное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

Блины тыквенные

тыква 500 г, мука пшеничная 1 1/2 стакана, яйцо 2, сахар 3 столовые ложки, дрожжи 20 г, молоко 2 стакана, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить тыкву, остудить ее и протереть через сито. Тыквенное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с сахаром и солью желтки, молоко и хорошо перемешать. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и дать ему снова подняться. Выпекать блины обычным способом.

Блины на соде

мука пшеничная 1 стакан, мука гречневая 1 стакан, молоко 4

стакана, яйцо 3, масло сливочное 4 столовые ложки, сахар 1 столовая ложка, сода 1/2 чайной ложки, кислота лимонная на кончике ножа, соль по вкусу.

Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло, замесить тесто. Соду развести шестой частью стакана воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода шипит) смешать их с тестом. Яичные белки хорошо взбить и осторожно ввести в тесто. Выпекать блины обычным способом.

Оладьи кислые

мука пшеничная 3 стакана, молоко 2 стакана, дрожжи 15-20 г, масло сливочное 2 столовые ложки, яйцо 4, сахар 2 столовые ложки.

Приготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как и блины, но размером в 2-2,5 раза меньше. Подать к оладьям сметану либо варенье.

Оладьи из манной крупы

крупа манная 1/2 стакана, мука пшеничная 1 стакан, молоко 2 стакана, масло сливочное 50 г, яйцо 2, сахар 1 столовая ложка, соль по вкусу.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть 2 яичных желтка с солью и сахаром, выложить их в остывшую кашу, хорошо взбить лопаткой. Затем добавить в эту массу взбитые яичные белки и снова перемешать. На чистый стол высыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

Оладьи яблочные

яблоки свежие 500-600 г, мука пшеничная 2 1/2 стакана, вода 1 1/2 стакана, дрожжи 20 г, сахар 2 столовые ложки, цедра тертая 1/2 лимона, соль по вкусу, сахарная пудра 2 столовые ложки.

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, цедру лимона, размешать. Всыпать муку и, замесив тесто, поставить его подходить. Между тем яблоки промыть, очистить от кожицы, удалить из них семенники и нарезать тонкими плоскими ломтиками. Выложить несколько ломтиков яблок на раскаленную сковороду с маслом и залить их тестом. Когда яблоки и тесто подрумянятся с нижней стороны, перевернуть их на другую сторону.

Готовые оладьи со стороны припека обсыпать сахарной пудрой. Для припека можно использовать идругие фрукты и ягоды.

Оладьи с капустой

мука пшеничная 1 стакан, кефир2 стакана, яйцо 2, масло растительное 1 столовая ложка, капуста свежая мелко нарубленная 1 стакан, соль, сахар по вкусу.

Яйца, сахар, соль взбить, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло, капусту и замесить тесто. Выпекать оладьи обычным способом.

Оладьи сметанные

мука пшеничная 2 стакана, яйцо 3, сметана 1 стакан, сахар 2

столовые ложки, масло сливочное 2 столовые ложки, сода 1/2 чайной ложки, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, распущенное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести взбитые яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.

Блинчики "Неженка"

мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 3, масло сливочное 100 г, сливки 1 стакан, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

Высыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими.

Блинчики с вареньем

мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 3, масло сливочное 100 г, сливки 1 стакан, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

Высыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими. Испеченный блинчик положить на подогретую сковороду, сверху намазать тонким слоем любого варенья, на него уложить следующий, так же намазав его вареньем, и так далее до тех пор, пока не образуется стопка из 8-10 блинчиков. Верхний блинчик смазать маслом. За 15-20 мин до подачи сковороду с блинчиками поставить в разогретую духовку.

Вместо варенья прослойку можно сделать из творога.

Блинчики "Загадка"

мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 3, масло сливочное 100 г, сливки 1 стакан, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

Высыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими. Испечь блинчики и, смазывая маслом, сложить стопкой. Приготовить начинку из яблок и груш или тыквы и кабачков. Для этого сварить сахарный сироп и в нем при

слабом кипении проварить плоды. Время варки зависит от вида плодов и ягод.

Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить семенники, нарезать кубиками и варить в сиропе 15-20 мин. Подготовленные таким же образом тыкву и кабачки варить на 5-10 мин дольше. Размягченные кубики аккуратно выложить на середину блинчика и завернуть "конвертиком". Уложить блинчики на разогретую, смазанную маслом сковороду и слегка обжарить. Перед подачей блинчики полить сиропом.

Для начинки можно использовать также клубнику и другие ягоды, но варить их в сиропе нужно не более 5-10 мин.

Пошехонские блинчатые трубочки

мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 3, масло сливочное 100 г, сливки 1 стакан, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

Высыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими, но только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, уложить их на жареную сторону слоями. Сверху на блины уложить начинку из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла и завернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

Блинница

мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 3, масло сливочное 100 г, сливки 1 стакан, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

На широкой сковороде испечь пшеничные блины. В неглубокую, смазанную изнутри маслом и обсыпанную панировочными сухарями кастрюлю или глубокую сковороду уложить слоями блины и фарш из ливера. Нижний и верхний слои должны состоять из блинов. Облить верхний слой блинов маслом, обсыпать сухарями и запечь в духовке до румяной корочки. Кастрюлю с готовой блинницей перевернуть на блюдо так, чтобы нижний слой блинницы оказался сверху.

Блинчатый пирог

мука пшеничная 2 стакана, молоко 2 стакана, яйцо 3, масло сливочное 100 г, сливки 1 стакан, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

Использовать те же продукты, что и для пошехонских блинчатых трубочек. На большой сковороде выпечь тонкие блинчики. Уложить их на дно и края смазанного маслом и

обсыпанного сухарями противня (сковороды) с бортами высотой 3-4 см. При этом блинчики нужно укладывать внахлест один к другому, а места соединения смазывать яичным льезоном. На уложенные блинчики положить начинку, на нее - слой блинчиков и т. д. Лучше, чтобы каждый слой был с разной начинкой. Верхний слой начинки плотно прикрыть блинчиками. Концы блинчиков, лежащие на бортах противня, загнуть вовнутрь и смазать яичным льезоном.

Сверху пирог сбрызнуть маслом или смазать сметаной и обсыпать панировочными сухарями. Выпекать в духовке до образования румяной корочки. Готовый пирог опрокинуть на доску так, чтобы нижняя плоскость пирога оказалась сверху. Украсить пирог зеленью, яйцом, остатками фаршей.

Пироги

Кислое тесто

мука пшеничная 1 кг, вода теплая 1 1/2 стакана, молоко теплое 1 стакан, соль 1 чайная ложка, сахар 1 столовая ложка, яйцо 2, масло сливочное (куском) 100 г, дрожжи 25-30 г.

В эмалированную кастрюлю высыпать половину нормы муки, добавить разведенные в полутора стаканах воды дрожжи и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в теплое место. Когда через 1,5-2 ч опара поднимется, добавить в нее 2 яйца и разведенные в стакане молока чайную ложку соли и столовую ложку сахара. Всыпать в кастрюлю оставшуюся муку и хорошо все вымешать. Выложить тесто на стол, подпыленный мукой, положить на него кусок масла (100 г) и руками ввести его в тесто. Затем выбивать тесто о стол до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам.

Чтобы тесто вышло более сдобное, в него добавляют не 100, а 200 г масла. Выбитое тесто снова кладут в кастрюлю, посыпают мукой и оставляют подниматься. Примерно через 2 ч оно готово для дальнейшей работы. Затем его разделывают на куски, обсыпают их мукой, дают им расстойку в течение 10-15 мин.

Тесто скорое

мука пшеничная 1 кг, вода теплая 1 1/2 стакана, молоко теплое 1 стакан, соль 1 чайная ложка, сахар 1 столовая ложка, яйцо 2, масло сливочное (куском) 100 г, дрожжи 25-30 г.

Приготовить густую опару: высыпать на стол половину нормы муки (1/2 кг), чтобы получилась горка. Наверху горки сделать углубление и вылить в него разведенные в 1 стакане теплой воды дрожжи. Замесить тесто, используя вначале для этой цели нож, лопатку или вилку. Полученное крутое тесто опустить в большую кастрюлю с теплой (30'С) водой и оставить до тех пор, пока комок теста не всплывет.

Пока этого не произошло, приготовить тесто из остальной муки. Высыпать ее на стол, сделать в середине воронку, вылить в нее яйца, а затем молоко с солью и сахаром. Так же сначала ножом, а потом руками замесить тесто. Как только опара всплывет, вынуть ее шумовкой из кастрюли, дать стечь воде и смешать с приготовленным тестом. Затем добавить кусок масла и далее действовать, как описано в предыдущем рецепте.

Это тесто поднимается гораздо быстрее, чем обычное, и поэтому не имеет кисловатого привкуса. Обычно опара всплывает через 15-20 мин.

Кислое тесто на растительном масле

мука 1 кг, вода теплая 2 стакана, масло растительное 3 столовые ложки, соль 1 чайная ложка, сахар 1 столовая ложка, дрожжи 25-30 г.

Замесить опару из половины нормы муки, двух стаканов воды и 25-30 г дрожжей. Когда опара поднимется, добавить в нее соль, сахар, растительное масло, остальную муку и выбивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам. Затем положить тесто в ту же кастрюлю, где готовилась опара, и дать ему еще раз подойти. После этого тесто готово для дальнейшей работы.

Сметанное тесто

мука 2 стакана, сметана 200 г, яйцо 1, соль 1/2 чайной ложки.

Из муки, сметаны, яйца и соли замесить тесто. Оно должно получиться негустым, очень мягким и податливым. Сложить его в кастрюлю и примерно на час оставить в холодильнике. После этого тесто готово к дальнейшему использованию. Это тесто чаще всего используют для приготовления жареных пирожков.

Слоеное тесто

мука 400 г, масло сливочное 400 г, вода 1 стакан, соль 1 чайная ложка.

Просеять на стол муку, чтобы получилась горка. В середине ее сделать углубление в виде колодца и влить в него стакан ледяной воды с солью. Осторожно с помощью ножа соединить воду с мукой, при этом следить, чтобы вода не выплескивалась из "колодца". Затем руками замесить довольно крутое, но без комков тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить в холодильник на 1,5-2 ч. Придать размягченному сливочному маслу продолговатую форму, а затем оставить его в холодильнике на 1 ч. Когда тесто и масло застынут, раскатать тесто, придав ему ту же форму, что и у масла, но вдвое больше. На середину теста выложить масло и защипить его в виде конверта. Слегка обсыпать стол и тесто мукой, положить тесто на стол швом вниз и

раскатать в длину в виде полотенца как можно тоньше. Сложить тесто втрое и снова раскатать. Снова сложить тесто втрое и выдержать в холодильнике в течение часа. После этого тесто готово для дальнейшего употребления.

Закрытый пирог

Приготовить кислое тесто: мука 1 кг, вода теплая 2 стакана, масло растительное 3 столовые ложки, соль 1 чайная ложка, сахар 1 столовая ложка, дрожжи 25-30 г. или слоеное тесто: мука 400 г, масло сливочное 400 г, вода 1 стакан, соль 1 чайная ложка.

Если пирог готовится с несладкой начинкой, в тесто сахар не добавлять. Раскатать тесто слоем толщиной в 1 см, навернуть его на скалку, перенести на противень, аккуратно расправить и потом выровнять. На тесто ровным слоем уложить начинку. Раскатать второй точно такой же слой теста и тем же способом уложить его на начинку. Края обоих пластов защипнуть, а шов подогнуть вниз. Оставить пирог на 15-20 мин для расстойки, после чего поверхность смазать яйцом, вилкой сделать накалы на его поверхности и выпекать в духовке при температуре 200-210 С. Начинки для этого и других пирогов могут быть самые разные. О том, как приготовить некоторые из них, рассказано в конце этого раздела.

Открытый пирог

Приготовить кислое тесто: мука 1 кг, вода теплая 2 стакана, масло растительное 3 столовые ложки, соль 1 чайная ложка, сахар 1 столовая ложка, дрожжи 25-30 г. или слоеное тесто: мука 400 г, масло сливочное 400 г, вода 1 стакан, соль 1 чайная ложка.

Если начинка пирога несладкая, сахар в тесто не добавлять. Раскатать тесто, как для закрытого пирога (круглой или прямоугольной формы). С помощью скалки перенести его на противень, при этом ширина пласта должна быть такой, чтобы его края загибались за бортики противня. На тесто ровным слоем уложить начинку. Если начинка фруктовая, ее желательно залить смесью из равных долей сметаны, взбитых в пену яиц и сахара по вкусу. Аккуратно закрыть края пирога. На слой начинки можно нанести элементы украшений из теста (полоски, листики, ромбики и др.). После расстойки края пирога смазать яйцом и запечь пирог в духовке при температуре 200-210 С. Испеченный пирог смазать кусочком сливочного масла. Открытыми чаще всего пекут сладкие пироги с начинкой из ягод и фруктов.

Пирожки печеные

Приготовить любое из приведенных выше видов тесто.

Раскатать его в жгут и разрезать на равные кусочки. Каждый кусочек скатать в шарик и оставить для расстойки на 10-15 мин. Шарики раскатать на круглые лепешки. Посредине каждой

лепешки положить начинку, соединить две противоположные стороны лепешки, придав пирожку форму "лодочки", и защипнуть тесто над фаршем "веревочкой". Положить пирожки на смазанный жиром противень гладкой стороной вверх. После 20-25 минутной расстойки смазать пироги яйцом и выпекать в хорошо разогретой духовке (230-240 'С) до готовности.

Пирожки жареные

мука 2 стакана, сметана 200 г, яйцо 1, соль 1/2 чайная ложка.

Приготовить сметанное, слоеное тесто и разделить его так же, как для пирожков печеных. Положить фарш на половинку лепешки, другой половинкой накрыть начинку так, чтобы образовался пирожок в виде полумесяца. Края пирожка плотно прижать. Противень обильно смазать растительным маслом, уложить на него пирожки и оставить их для расстойки на 20-30 мин. Пока пироги расстаиваются, в кастрюлю с краями не ниже 8 см и толстым дном налить фритюр (говяжье сало пополам с растительным маслом либо кулинарный маргарин) слоем не менее 5 см и хорошо его разогреть. Готовность жира можно проверить, капнув в него 2-3 капли воды. Если вода испарится на поверхности жира, он готов; если опустится на дно, температура жира недостаточная, и его надо еще подогреть.

Опуская в разогретый жир пироги, обжарить их со всех сторон. При этом их следует переворачивать деревянной лопаткой. Готовые пирожки вынуть шумовкой и дать стечь лишнему жиру.

Московские пончики

сахарная пудра 2 столовые ложки для обсыпки, сахар ванильный 2 г, жир 1 л для фритюра.

Приготовить сдобное кислое тесто, увеличив в 2 раза количество сахара. Разделить тесто на шарики как для пирожков печеных. Дать шарикам полную расстойку в течение 20-25 мин и затем жарить пончики так же, как пирожки жареные. Готовые пончики сложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Расстегаи обыкновенные

мука 400 г, масло 3 столовые ложки, дрожжи 25-30 г, щука 300 г, семга 300 г, перец черный молотый 2-3 щепотки, яйцо 3, сухари толченые 1 столовая ложка, молоко 1 1/4 стакана, соль по вкусу.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться. Филе щуки мелко нарубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле. Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки. На каждый

кружок положить фарш из щуки, а на него-тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10-15 мин. Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Выпекать расстегаи следует в духовке, прогретой до температуры 210-220С.

В этом рецепте щуку и семгу можно заменить другой рыбой. Так, хороший фарш получается из морского окуня, трески, сома (кроме морского), судака, сазана. Отверстие в верхней части этих пирожков оставляют для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон. Расстегаи подают к ухе и мясным бульонам.

Расстегай с сельдью

мука 400 г, масло 3 ложки, дрожжи 25-30 г, молоко 1 1/4 стакана, луковицы 3, перец черный молотый несколько шепоток, сельдь иваси 5, яйцо 1, сухари толченые 1 столовая ложка.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться. Для фарша: мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочком сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь. Далее готовить по предыдущему рецепту.

Расстегай московский с мясом и яйцом

Для фарша: мясо мякоть 800 г, маргарин 3 столовые ложки, яйцо сваренное вкрутую 5, соль, перец черный молотый по вкусу.

Приготовить обычное кислое тесто. Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень (или сковороду), смазанный маргарином, немного потушить, затем вторично пропустить через мясорубку (или порубить), добавить к нему соль, перец, рубленые яйца. Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8-10 мин. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70-80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10-15 мин. Выпекать пирожки при температуре 210- 220С. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Расстегай с грибами и рисом

грибы сушеные 200 г, лук репчатый 1 головка, маргарин 2-3 столовые ложки, рис 100 г, соль, перец черный молотый.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить

тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться. Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8-10 мин. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70-80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10-15 мин. Выпекать пирожки при температуре 210- 220С. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Для приготовления начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5-7 мин. Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Курник свадебный

Для теста: мука пшеничная 3 стакана, масло сливочное 3 столовые ложки, яйцо 2, сахар 1 столовая ложка, соль 1/3 чайной ложки, сметана 2 столовые ложки, молоко 1/2 стакана, соль по вкусу. Для блинчиков: мука 1/2 стакана, сахар 1 чайная ложка, яйцо 1/2 , молоко 1/2 стакана, соль по вкусу. Для первого слоя фарша: рис 1/4 стакана, яйцо 1, масло 1 столовая ложка, зелень, соль по вкусу. Для второго слоя фарша: курица (мякоть) 450-500 г, масло 2 столовые ложки, мука 1 чайная ложка. Для третьего слоя фарша: грибы свежие 150 г, масло сливочное 1 столовая ложка.

Замесить пресное сдобное тесто: в молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро размешать до однородной массы. В конце в эту массу влить сметану, масло и снова размешать. Из полученного теста раскатать круглую лепешку диаметром 25-30 см и толщиной 0,5-0,7 см. Замесить тесто для блинов и напечь тонкие блинчики. Начинка в этом пироге имеет важнейшее значение, поэтому к ее приготовлению нужно отнестись с особым вниманием. Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее рубленые вареные яйца, зелень, масло, соль и все перемешать.

Второй фарш: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки, муку обжарить с маслом, влить в нее немного бульона, в котором варилась курица, и, положив в этот соус кусочки курицы, прокипятить их в течение 5-10 мин.

Третий фарш: грибы (лучше белые) нарезать кусочками, обжарить на масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

На лепешку из теста плотно уложить слой выпеченных

блинчиков, на них- ровный слой рисового фарша, затем снова слой блинчиков, на них-куриный фарш, снова слой блинчиков, на них-грибной фарш и т.д. Верхний слой должен быть из рисового фарша. При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками. Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 35- 40 см. Сделать в ней 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нихней лепешек защипнуть у основания. На поверхности курника защипнуть грани по линиям радиальных разрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на курник. Смазать его яйцом, сделать несколько проколов вилкой и выпекать в духовке при температуре 200-210 С.

Этот пирог обычно связывают со свадебным столом. Обязательным его компонентом является куриное мясо. В старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями. Как известно, курица является символом плодородия, вероятно, этим и объясняется назначение курника.

Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапку.

Рисовый курник

Для теста: яйцо 2, масло сливочное 100 г, сметана 200 г, мука 3 стакана (400 г), соль по вкусу. Для начинки: курица средних размеров 1, куриный бульон, сливки 50 г, орех мускатный, зелень петрушки, лимон 1/4, рис 1 стакан, пучок зелени, яйцо 5, грибы.

Вылить в кастрюлю 2 яйца, добавить масло, сметану, всыпать муку, соль и замесить тесто. Сварить курицу, вынуть ее из бульона, слегка остудив, нарезать грудинку ломтиками, остальное мясо снять с костей. Кости пусть доваривaются в бульоне. Затем отлить 1 1/4 стакана куриного бульона, прибавить сливки, мускатный орех, все это перемешать и уварить, чтобы осталась половина жидкости, положить в полученный соус мелко нарубленную петрушку, несколько капель лимонного сока и все куриное мясо, остудить.

Рис вымыть в холодной воде, слить, всыпать в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, но, чтобы не разварился, посолить. Сваренные вкрутую яйца (5 шт.) нарубить. Поджарить в масле и сметане несколько белых или маринованных грибов.

Когда все будет готово, взять приготовленное тесто, оставить четвертую часть на крышку курилка, а три четверги теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см, придав ему круглую форму, и

положить на противень. На середину теста выложить половину риса, разровнять, оставить края теста непокрытыми. На рис равномерно выложить половину яиц, потом половину курицы и грибов, опять рис, яйца и курицу с грибами. Ложкой примять фарш поплотнее, натянуть кверху края теста, но осторожно, чтобы тесто не прорвалось. Наверх положить крышку из оставшегося кусочка раскатанного теста, защипнуть края, оставить посередине отверстие и украсить верх фигурками из теста. Курнику придать ровную конусообразную форму. Смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Когда фарш закипит и курник легко сдвинется с места, он готов.

Оставшийся куриный бульон можно употреблять на суп.

Кулебяка (вариант 2)

Для теста: мука 400 г, дрожжи 25-30 г, молоко 1 1/2 стакана, масло сливочное 100 г, яйцо 1-2, соль щепотка, сахар по вкусу. Для фарша из рыбы: филе щуки 400 г (можно другую рыбу), масло растительное 1 столовая ложка, яйцо 2, сухари толченые 2 столовые ложки, сметана 1 столовая ложка, молоко 1/3 стакана, луковица 1, соль, перец по вкусу. Для рисовой начинки: рис 200 г, вода 2 1/2 стакана, масло 1 столовая ложка, соль 1 чайная ложка, филе любой жирной рыбы 300 г, яичный желток для смазки.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашу. После того как каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке, чтобы каша слегка подрумянилась. Филе щуки дважды прокрутить вместе с репчатым луком через мясорубку и, добавив мелкорубленые вареные яйца, а также прочие компоненты, хорошо перемешать полученный фарш. После того как тесто подойдет, его нужно раскатать в виде продолговатой овальной лепешки толщиной в палец. По центру лепешки продолговатой горкой уложить слоями рыбный фарш с рисом, на негокусочки рыбного Филе и снова фарш с рисом.

Края лепешки завернуть и плотно защипнуть над фаршем. Поверхность пирога украсить элементами из теста.

Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстойки в теплое место на 15-20 мин.

Перед тем как выпекать кулебяку, поверхность ее смазать яичным желтком и сделать в ней несколько проколов вилкой. Это необходимо для выхода пара во время выпекания.

Выпекать кулебяку лучше всего при температуре в духовке 210-220 С. Время выпекания пирога зависит от толщины теста, вида фарша и температуры в духовке. Готовность же кулебяки можно определить, проколов ее деревянной тонкой палочкой или спичкой. Если тесто не прилипает к палочке, значит, пирог готов.

Начинки для кулебяки могут быть самые разные. Иногда, если фарш очень сочный, чтобы тесто не размокло, его укладывают на тонкие блинчики. Кроме того, блинчиками переслаивают разные виды фаршей, используемые для приготовления кулебяки.

Формовать кулебяку можно также по-разному. Кроме описанного способа, часто пользуются и таким методом формовки. Раскатывают два овала: верхний и нижний. Верхний овал делают немного тоньше нижнего. Это важно для того, чтобы он хорошо пропекся. На нижний овал кладут начинку, накрывают ее верхним овалом и края защипывают. При этом зашил получается в виде красивого бордюра.

Рыбник (вариант 2)

рыбное филе 500 г, луковица 1, картофель 2-3, масло сливочное 2-3 столовые ложки, соль, перец по вкусу, яйцо для смазки 2.

Приготовить кислое тесто. Раскатать его, как для обычного пирога, и сформовать две лепешки круглой или прямоугольной формы. Лепешка, которая будет использована для нижнего слоя пирога, должна быть несколько тоньше верхней. На лепешку уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного Филе, сверхутонко нарезанный сырой лук. Все сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек соединить и подогнуть книзу. Дать тесту расстойку, смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 20()-220 С. Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука, молока, сливок.

Ватрушки

-

Приготовить кислое сметанное или слоеное тесто и начинку из творога. Тесто раскатать в жгут, разрезать на 20 равных кусочков, скатать их в шарики и уложить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга. После десятиминутной расстойки теста сделать в каждом шарике донышком стакана или пестиком углубление. Смазать края ватрушки яйцом, а в углубление ложкой ровным слоем выложить творожную начинку.

Снова дать тесту десятиминутную расстойку и уже затем выпекать ватрушки в духовке, разогретой до температуры 220-240 С. Готовые ватрушки смазать по краям сливочным маслом.

Пирог медовый

Для начинки к пирогам: мед 1 стакан, масло сливочное 200 г,

орехи 1 стакан, яйцо 3 (из них одно для смазки).

Приготовить кислое тесто, раскатать из него круглую или прямоугольную лепешку, положить ее на сковороду, смазанную маслом. Из того же теста сделать жгут, который уложить на противень по краям пирога. Этот бортик предназначен для того, чтобы медовая начинка не стекала на противень. Приготовить начинку: мед с маслом нагреть до жидкого состояния, охладить до 25-30 С, добавить смесь рубленых орехов и яиц и все перемешать. Эту начинку равномерно уложить на поверхность пирога и после 20-30- минутной расстойки выпекать в духовке при температуре 210 - 220 С.

Пирог двухслойный

Для начинки: яблоки свежие 300 г, малины или клубники 300 г, сахар 1 стакан, яйцо 1 для смазки.

Приготовить кислое тесто, уменьшив вложение всех компонентов в 2 раза. Две трети приготовленного теста раскатать в пласт круглой или прямоугольной формы толщиной 5-10 мм и с помощью скалки положить его на сковороду или противень. Яблоки нарезать тонкими дольками, уложить их ровным слоем на тесто и обсыпать сахаром. Из оставшегося теста раскатать второй, но более тонкий пласт и жгутик толщиной 15 мм. Уложить пласт на яблоки, края нижнего и верхнего слоев теста плотно защипнуть.

Смазать пирог яйцом, сделать вилкой проколы по поверхности пирога. По краю пирога уложить жгутик так, чтобы получился бордюр. После 30- минутной расстойки выпечь пирог в духовке, разогретой до 200 - 210 "С. Готовый пирог вынуть из духовки, охладить, уложить на него малину, обсыпать ягоды сахаром и залить желе.

Пирог вишневый

Для вишневой начинки: вишня свежая 500 г, желтки яичные 4, сахар 2 столовые ложки, молоко 1/2 стакана, мука 1 столовая ложка.

Приготовить кислое тесто. Раскатать его пластом круглой или прямоугольной формы. Вокруг пласта уложить сделанный из теста жгут толщиной 2-3 см. Поверхность пирога покрыть творожной массой. Приготовить начинку: удалить из вишни косточки, перемешать ягоды с остальными продуктами. Вишневую массу выложить ровным слоем на творог. Дать пирогу полную расстойку и выпекать в духовке при температуре 200-220 "С.

Сочник с творогом

-

Приготовить сметанное тесто, раскатать его толстым жгутом

и разрезать на куски массой 70-80 г. Из кусков скатать шарики и разделать их на тонкие лепешки. Уложить на лепешку начинку из творожной массы, свернуть лепешку пополам, а края плотно защипнуть. По форме сочень должен напоминать полукруг. Дать тесту полную расстойку и потом обжарить с маслом на сковороде.

Сочники северные

Для начинки: говядина 300 г, яйцо 2, луковица 1, ветчина 80-100 г, молоко 1/2 стакана, масло сливочное 40 - 50 г, соль по вкусу.

Мясо прокрутить через мясорубку, лук мелко нашинковать, ветчину нарубить, яйца сварить вкрутую и тоже нарубить. На разогретой, смазанной жиром сковороде обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему ветчину, мясо. Когда фарш хорошо прожарится, добавить в него рубленые яйца, молоко, соль, перец. Далее готовить так же, как и сочни с творогом.

Шаньги сибирские

Для "намазки": мука 1/2 стакана, яйцо 1, сметана 1/2 стакана, масло растительное 2/3 стакана, соль, перец по вкусу.

Приготовить кислое тесто и разделать его на лепешки диаметром 7-8 см, дать полную расстойку. Все продукты для "намазки" хорошо перемешать до получения однородной вязкой массы. Лепешки сверху намазать "намазкой" и выпекать в духовке при температуре 200-210 С.

Пирог с мясом и яйцами

мясо вареное или жареное 800 г, масло сливочное 100 г, луковица 1, яйцо 3, бульон 1/2стакана, кислое тесто.

Приготовить кислое или слоеное тесто. Между тем нашинковать лук и обжарить его на масле, положить в сковороду нарубленное или пропущенное через мясорубку мясо, добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком. Когда мясо остынет, добавить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать на две лепешки. Одну лепешку обсыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем выложить на него приготовленную начинку, загнуть края, чтобы пирог приобрел правильную форму.

Накрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстойку в течение 1/2 ч, смазать яйцом и, проколов пирог в нескольких местах вилкой, поставить выпекаться в духовку.

Пирог с грибами и кашей

крупа гречневая 500 г, масло сливочное 100 г, грибы сушеные 100 г, луковица 1, соль по вкусу.

Вымочить в течение 10-12 ч сушеные грибы в молоке. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Подготовленные грибы сварить до готовности и мелко порубить. Лук нашинковать и обжарить на масле. Все продукты смешать и хорошо прогреть с маслом на сковороде. Далее готовить пирог обычным способом из кислого или сметанного теста.

Пирог с капустой и рыбой

рыбной начинки 500 г, капустной начинки 700 г.

Приготовить кислое тесто и раскатать его в пласт по форме будущего пирога. Ровно выложить слой капусты, на нее-слой рыбы и снова слой капусты. Края пирога заделать обычным способом и запечь пирог в духовке.

Пирог с белыми грибами

грибы 1 кг, масло сливочное 100 г, сметана 3/4 стакана, мука 1 столовая ложка, яйцо 1, укроп, соль по вкусу.

Приготовить сметанное тесто. Раскатать его на две тонкие круглые лепешки по величине сковороды, в которой будет выпекаться пирог. Уложить первую лепешку на сухую (без масла) сковороду. Выложить ровным слоем фарш, накрыть его второй лепешкой, защипнуть края. Сверху пирог смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями, сделать проколы вилкой и поставить выпекаться в очень горячую духовку. Фарш для этого пирога готовят так: свежие белые грибы крупно нарезать и потушить с маслом в глубокой сковороде под крышкой до готовности. Затем грибы посолить, поперчить, добавить 3/4 стакана сметаны, ложку прогретой муки и довести смесь до кипения. После остывания должен получиться очень густой соус. Для аромата в него можно добавить 2-3 ложки рубленого укропа. Этим соусом (остывшим) и начиняют пирог.

Пирожки закусочные

сыр тертый 200 г, яйцо 1.

Приготовить сметанное или слоеное тесто, раскатать его на тонкий пласт, обсыпать тертым сыром, сложить вчетверо и оставить в холодильнике на 30 мин. Затем снова раскатать тесто в прямоугольный пласт толщиной с палец, смазать яйцом, обсыпать сыром. Смочить нож горячей водой и разрезать им тесто на прямоугольники шириной 3-4 см и длиной 5-6 см. Выложить их на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Эти пирожки хорошо подать к мясному бульону.

Пирог семейный

-

Приготовить дрожжевое кислое тесто, раскатать его широким пластом и вырезать из него кружочки диаметром 60-70 мм. На середину каждого кружочка уложить фарш из костного мозга,

лепешку сложить вдвое и защипнуть. В смазанную маслом широкую и достаточно глубокую форму уложить слой пирожков, смазать их маслом. На них положить новый слой и т.д., пока форма не заполнится доверху. Верхний слой пирожков смазать маслом, поставить форму в духовку и выпекать при температуре 200-220 С.

Фарш готовят так: мозг нарезать кусочками и варить в подсоленной воде 2-3 мин. Готовый мозг посолить и слегка обжарить с репчатым луком.

Этот пирог при подаче не разрезают, а разбирают на части при помощи вилки, ложки и ножа. Приготовить его можно и с разными фаршами: мясным, рисовым с грибами, капустным, яичным, морковным и пр.

Паштет из рыбы

рыба (судак, щука, лососина) 700 г, рыбный бульон 1/2 стакана, вино белое 2 рюмки, лавровый лист, соль, перец по вкусу. Для фарша: рыбное филе 500 г, масло растительное 1 столовая ложка, луковица 1, сливки 1/2 стакана, хлеб пшеничный (без корок) 2 ломтика, соль, перец по вкусу.

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать и выложить им смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Нарезать кусочками рыбу и обжарить ее на масле до полуготовности. Рыбу посолить, поперчить, добавить в кастрюлю лавровый лист, 2 рюмки белого вина, 1/2 стакана рыбного бульона, несколько ломтиков лимона и потушить под крышкой до готовности. Приготовить фарш: луковицу изрубить и поджарить с маслом, добавить прокрученную на мясорубке рыбу, все хорошо прожарить, посолить, поперчить. Затем рыбу и лук вместе с размоченным в молоке хлебом еще раз пропустить через мясорубку, добавить сливки и хорошенько взбить.

На тесто, которым выложена форма, уложить слоями фарш и рыбу. Нижний и верхний слои должны быть из фарша. Накрыть форму крышкой из того же теста, плотно защипнуть его, сделать проколы вилкой, смазать яйцом и запечь в духовке.

Когда паштет зарумянится и будет легко отставать от стенок формы, вынуть его из формы, срезать крышку, залить соусом начинку, накрыть крышкой и подать к столу.

Соус приготовить на том же соке, в котором тушилась рыба. Для этого заправить его прогретой мукой (1 столовая ложка) и дать закипеть.

Начинки для пирогов

Мясо (начинка)

мясо мякоть 600 г, луковицы 2, мука 1 столовая ложка, масло 4 столовые ложки, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить в духовке до готовности, но не засушивать. Затем снова пропустить через мясорубку. Мелко нарубленный лук, муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавив соль, перец, рубленую зелень. Все это хорошо перемешать с мясом. Фарш должен быть сочным.

Птица с яйцом и рисом (начинка)

птица потрошеная 500 г, жир 2 столовые ложки, сливки 2 столовые ложки, рис 2 столовые ложки, яйцо 1, орех мускатный 1/2 шт., соль по вкусу.

Тушку птицы отварить или зажарить обычным способом. Мякоть отделить от костей и мелко нарубить. Рис перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Затем откинуть на дуршлаг, обдать горячей водой и смешать с маслом. Яйцо сварить вкрутую, мелко нарубить, мускатный орех натереть на терке. Все продукты хорошо перемешать.

Ливер (начинка)

ливер 700 г, луковицы 2, жир 4 столовые ложки, мука 1 чайная ложка, соль по вкусу.

Разрезать ливер на кусочки массой 30-40 г каждый, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом. Соус приготовить так: на сковороду положить 4 столовые ложки жира, разогреть его и обжарить в нем мелко нашинкованный лук. Добавить столовую ложку муки и жарить ее до образования светло-коричневой окраски. После этого влить около стакана бульона, при этом смесь должна иметь консистенцию густой сметаны. Проварив смесь в течение 10 мин, добавить в нее соль, перец, рубленую зелень.

Мозги (начинка)

мозги 500 г, луковицы 2, жир 4 столовые ложки, сметана 2 столовые ложки, вода 4 стакана, уксус 3%-ный4 столовые ложки, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Замочить свежие мозги на 1,5-2 ч в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной, подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить при слабом кипении 15- 20 мин до готовности. Сваренные мозги охладить, измельчить и перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Рыбая начинка

рыбное филе 600 г, луковицы 2, мука 1 столовая ложка,

масло растительное 4 столовые ложки, лавровый лист, соль, перец, зелень по вкусу.

Филе промыть, посолить и обжарить с обеих сторон. Затем охладить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, обжарить до розового цвета, добавить муку и дожарить до светло-коричневого цвета. Затем развести небольшим количеством воды или бульона до консистенции густой сметаны, добавить рыбный фарш и все хорошо перемешать.

Визига

визига свежая 400 г, луковицы 2, жир 4 столовые ложки, мука 2 чайные ложки, соль, перец, зелень по вкусу.

Свежую визигу промыть и варить в подсоленной воде 1,5-2 ч до размягчения, охладить и пропустить через мясорубку. Приготовить соус, как для фарша из ливера, и смешать его с рубленой визигой. Половину нормы визиги можно заменить рыбой.

Рис с грибами (начинка)

рис 3 столовые ложки, грибы свежие 100-150 г, жир 4 столовые ложки, вода 3 стакана для варки риса, луковица 1, мука пшеничная 1 чайная ложка, соль, перец по вкусу.

Сварить рис, как для фарша из дичи с рисом. Грибы очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Сваренные грибы пропустить через мясорубку и обжарить с жиром. Из жира, муки и грибного отвара сделать соус, как для фарша из ливера. Смешать соус с рисом и грибным фаршем.

Гречневая каша с печенью (начинка)

крупа гречневая 1/2 стакана, вода 2/3 стакана для варки, жир 4 столовые ложки, печень 300 г, луковицы 2, соль, перец по вкусу.

Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Печень обработать, нарезать ломтиками и обжарить в жире до готовности (не пересушивая). Пропустить через мясорубку и, соединив с мелко нарубленным луком, обжарить в жире, посолить и поперчить. Все продукты соединить и хорошо перемешать. Если фарш получился суховатым, добавить в него немного молока или бульона.

Свежая капуста (начинка)

капуста свежая 700 г, яйцо 2, жир 4 столовые ложки, соль по вкусу.

Капусту очистить от негодных листьев, промыть, удалить кочерыжку. Измельчить капусту и положить ее на смазанную жиром сковороду. Обжарить до полуготовности. Добавить в капусту сваренные вкрутую и нарубленные яйца, все посолить и

хорошо перемешать.

Квашеная капуста (начинка)

капуста 2 стакана, жир 4 столовые ложки, луковицы 2, соль, сахар по вкусу.

Квашеную капусту промыть и ошпарить кипятком (для удаления кислоты). Положить ее в кастрюлю с маслом, добавить обжаренный лук, соль, сахар и тушить под крышкой до готовности.

Морковь со сметаной (начинка)

морковь 400 г, яйцо 2 , мука пшеничная 1 столовая ложка, сметана 6 столовых ложек, жир 6 столовых ложек, сахар 1 столовая ложка, соль по вкусу.

Морковь очистить, промыть, пропустить через мясорубку и обжарить в жире. Вынуть морковь из сковороды, а в оставшемся жире обжарить муку и, охладив ее, соединить со сметаной. Добавить сюда же морковь, сваренные вкрутую рубленые яйца, зелень, соль и немного бульона. Все это хорошо размешать.

Творог (начинка)

творог 2 неполных стакана, яйцо 2, сахар 2 столовые ложки, мука 1 столовая ложка, сахар ванильный б г, соль по вкусу.

Протереть творог через сито, добавить сахар, сырое яйцо, муку, слегка обжаренную на сухой сковороде, соль, ванильный сахар. Все смешать до получения однородной массы.

Яблоки (начинка)

яблоки 500 г, сахар 4 столовые ложки, коньяк или водка 1/2 рюмки.

Яблоки очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, обсыпать сахаром, сбрызнуть коньяком (водкой), дать постоять 1,5-2 ч и использовать как начинку.

Мак с медом (начинка)

мак 10 -12 столовых ложек, мед 6 столовых ложек.

Мак промыть в теплой воде до исчезновения песка, положить его в кастрюлю с медом и варить, помешивая, 5-8 мин. Использовать охлажденным.

Вишня (начинка)

вишня 400 г, сахар 4 столовые ложки.

Вишню с удаленными косточками пересыпать сахаром и оставить на 4 ч. Сок слить и использовать для приготовления сладких соусов.

Черемуха (начинка)

черемуха сухая 200 г, сахар 1 стакан, вода 1 стакан, яйцо 4.

Черемуху перебрать, размолоть, залить горячей водой и дать ей набухнуть. Добавить сахар, сырые яйца и хорошо перемещать.

Зеленый лук с яйцом (начинка)

лук зеленый 500 г, масло сливочное 50 г, яйцо (сваренное вкрутую) 5, соль, перец по вкусу.

Зеленый лук мелко нарезать, посолить, поперчить и, смешав с мелкорублеными яйцами, прогреть на сковороде с маслом.

Пельмени

Тесто для пельменей

мука 2 стакана, молоко 1/2 стакана, вода 1/3 стакана, масло растительное 1 чайная ложка, яйцо 1, соль во вкусу.

Смешать воду с молоком и солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто очень тонно раскатать скалкой и рюмкой или специальной выемкой вырезать из него кружочки. Разделать тесто можно и другим способом: для этого тесто нужно разрезать на три равных куска и каждый из них скатать в длинный жгут толщиной в средний палец. Затем жгут разрезать на кусочки величиной с грецкий орех и раскатать каждый из них в очень тонкую круглую лепешку диаметром 4 -5 см.

Формование пельменей и их варка

-

На каждую лепешку положить немного фарша и защипнуть края лепешки так, чтобы получился полумесяц. Готовые пельмени сложить на стол, посыпанный мукой. Если пельмени готовятся впрок, их нужно заморозить и хранить в морозилке. В большую (лучше алюминиевую) кастрюлю налить воду, подсолить ее и, когда она закипит, по одному быстро опустить в нее пельмени. Как только пельмени всплывут, их надо вынуть из воды, сложить в миску и тут же подавать на стол. Едят пельмени горячими. К ним подают сливочное масло, уксус, сметану, горчицу. Бульон, в котором варились пельмени, можно использовать как самостоятельное первое блюдо. Его разливают в чашки и кладут в них по 2-3 пельменя.

Вкусны также запеченные или поджаренные пельмени. Для этого нужно их на 2-3 мин опустить в кипящую воду, а затем, вынув из воды, обжарить на сковороде со сливочным маслом или запечь в духовке.

В русской кухне существует очень много разновидностей пельменей. Они отличаются друг от друга начинками и формой.

В качестве начинок используются мясо различных сортов (говядина, свинина, медвежатина, оленина), рыба, овощи. Наиболее вкусными считаются пельмени с начинкой из разных сортов мяса.

Пельмени сибирские

говядина мякоть 300 г, свинина мякоть 300 г, луковица 1, чеснок 2-3 дольки, молоко 2/3 стакана, соль, перец по вкусу.

Пропустить говядину, свинину, лук и чеснок через мясорубку, посолить, поперчить, добавить молока и хорошо размешать фарш до пышности. Приготовить тесто и слепить пельмени.

Грибные пельмени

грибы сухие 100 г, рыбное филе (осетрина, лосось, палтус) 400 г, луковицы 2, масло растительное 1/2 стакана, соль, перец по вкусу.

Грибы хорошо промыть, залить водой так, чтобы она покрывала их на 2 пальца, и варить до мягкости. Пропустить через мясорубку филе рыбы, грибы, лук, все хорошо перемешать и обжарить до готовности на сковороде с маслом. Далее готовить пельмени обычным способом.

Пельмени с капустой

свинина мякоть 300-350 г, капуста свежая 200 г, вода 1/4 стакана, луковица 1, соль, перец по вкусу.

Мякоть свинины и лук пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованную капусту, соль, перец, воду и хорошо перемешать. Далее готовить пельмени обычным способом.

Пельмени дальневосточные

свинина мякоть 250 г, рыбное филе 300 г (горбуша, кета), луковицы 2, яйцо 1, вода 1/4 стакана, соль, перец по вкусу.

Рыбу, свинину и лук дважды пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, перец, соль, воду и хорошо перемешать. Далее готовить пельмени обычным способом. В последнее время в связи со всеобщим стремлением иметь спортивную фигуру и боязнью переедания все большей популярностью пользуются так называемые малокалорийные пельмени. Тесто для них готовится традиционным способом, а начинка наполовину состоит из мяса, а наполовину-из различных овощей. Прокрученные на мясорубке овощи хорошо соединяются с мясным фаршем и делают мясо более сочным. Для начинки можно использовать морковь, тыкву, репу, брюкву, капусту и др. По той же технологии, что и пельмени, в России готовят так называемые колдуны. Отличаются они от пельменей только большим размером.

Каши

Каша "пуховая"

крупа гречневая 2 стакана, яйцо 2, молоко 4 стакана, масло сливочное 30-40 г; для заправки: сливки 2 стакана, сахар 3 столовые ложки, яичные сырые желтки 5, соль по вкусу.

Гречневую крупу перетереть с 2 сырыми яйцами, разложить на противень и высушить в духовке. Сварить на подсоленном молоке рассыпчатую кашу, добавить масло и, когда она остынет,

протереть ее сквозь сито на блюдо. Приготовить заправку: сливки вскипятить с сахаром. Взбить желтки, размешать их с остывшими сливками, поставить на огонь и нагревать (помешивая) до загустения. Кашу разложить по тарелкам и перед подачей полить заправкой.

Каша тыквенная

тыква очищенная 800 г, молоко 4 1/2 стакана, рис 1 стакан, масло сливочное 100 г, сахар 1 столовая ложка, соль по вкусу.

Тыкву нарезать кусочками, залить 1 1/2 стакана молока, разварить на слабом огне, остудить и протереть через сито. Рис промыть, залить подсоленным молоком (3 стакана) и сварить рассыпчатую кашу. Когда каша сварится, смешать ее с тыквой, положить сливочное масло и поставить в духовку, чтобы каша подрумянилась. Готовую кашу полить взбитыми сладкими сливками.

Каша с луком и шпиком

рассыпчатая каша (гречневая, пшенная, пшеничная, рисовая, манная) 4 стакана, луковицы 2, шпик 150 г, соль по вкусу.

Лук мелко нашинковать и обжарить со шпиком, нарезанным мелкими кубиками. Горячую рассыпчатую подсоленную кашу перемешать с пассерованным луком и шкварками шпика.

Каша пшенная с черносливом

крупа 1 стакан (пшено), чернослив 1/2 стакана, масло сливочное 50 г, вода 2,5 - 3 стакана.

Чернослив перебрать, промыть, залить горячей водой и сварить. Отвар слить, добавить к нему нужное количество воды, сахар, соль по вкусу, всыпать крупу и сварить вязкую кашу. Разложить кашу по тарелкам, в каждую из них добавить чернослив и сливочное масло.

Каша пшенная с творогом

пшено 1 стакан, творог 1 стакан, масло сливочное 50 г, сахар 2 столовые ложки, соль по вкусу.

В кипящую подсоленную воду (2 1/2 стакана) всыпать перебранное и промытое пшено и варить до полуготовности. Добавить сливочное масло, сахар, творог, все перемешать и варить до готовности пшена. К каше хорошо подать молоко, простоквашу, кефир.

Каша селянская

гречневая каша рассыпчатая 3 стакана, печень жареная 300 г, луковица 1, масло сливочное 50 г, яйцо 2, шпик 200 - 300 г, соль по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить в нее сливочное масло, пропустить через мясорубку жареную печенку, поджаренный мелко нашинкованный лук, сваренные вкрутую

мелко нарубленные яйца, все посолить и перемешать. В глубокую сковороду уложить отбитый шпик, на него выложить кашу, сверху прикрыть шпиком. Запечь в духовке до образования румяной корочки.

Каша овсяная

овсяная каша готовая 3 стакана, печень 100 г, сердце 100 г, легкое (или другие субдродукты) 100 г, луковица 1, масло сливочное 50 г, соль по вкусу.

Сердце и легкое отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Печень обжарить с шинкованным луком и мелко нарубить. Все субпродукты смешать, обжарить и соединить с горячей кашей.

Ячневая каша с творогом

крупа ячневая 1/2 стакана, творог 2 стакана, яйцо 3, сметана 1 стакан, масло сливочное 50 г, соль по вкусу.

Ячневую крупу залить водой (1-1,5 стакана) и варить до полуготовности. Затем добавить в кашу творог и массу хорошо перемешать. Добавить яйца, сметану, соль и еще раз все хорошо перемешать. Смазать форму или сковороду сливочным маслом, уложить в нее подготовленную массу и запекать в духовке 30-35 мин. При подаче полить любым сладким соусом.

Пшенный каравай

пшенная каша вязкая 4 стакана, яйцо 3, масло сливочное 50 г, сухари толченые 1/2 стакана, соль по вкусу.

Сварить на подсоленном молоке вязкую пшенную кашу, остудить ее. Отделить яичные желтки от белков. Желтки смешать с охлажденной кашей; белки хорошо взбить и также смешать с кашей. Масса должна быть однородной, без комков. Круглую форму или сковороду смазать маслом, посыпать толчеными сухарями, выложить в нее ровным слоем кашу и поставить в хорошо разогретую духовку. Через 15-20 мин каравай готов. Подавать со сметаной, вареньем.

Каравай можно выпекать и из других видов круп со всевозможными наполнителями (грибами, картофелем, рыбой, овощами и фруктами).

Каша "Дубинушка"

рис 1/2 стакана, гречка 1/2 стакана, ячневая крупа 1/2 стакана, пшено 1/2 стакана, тыква натертая на крупной терке 1 стакан, луковицы 2, морковь 3, огурец 1, помидоры 5, перец (болгарский) 3, свекла 2, зелень петрушки 2 столовые ложки, вода 6 стаканов, масло сливочное 50 г, сухари панировочные 1/2 стакана, соль по вкусу.

Все крупы тщательно перебрать и промыть. Лук, морковь, свеклу очистить от кожицы и вымыть. Морковь и свеклу натереть

на терке с крупными отверстиями. Тыкву натереть, не срезая кожицы. Лук мелко нарубить. Огурец, помидоры, перец промыть и нарезать ломтиками. На дно высокой, смазанной маслом и обсыпанной панировочными сухарями кастрюли уложить подготовленную свеклу, на нее-пшено, далее морковь, рис, затем помидоры и перец, на них-гречневую крупу, потом лук и ячневую крупу. Верхний слой выложить из тыквы. Принцип такой, что слой крупы накрывается слоем овощей.

Подготовленную смесь залить горячей подсоленной водой, поставить кастрюлю на огонь и после закипания воды проварить в течение 15-20 мин. Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 20 мин.

Кастрюлю с готовой кашей опрокинуть на блюдо. Должен получиться слоеный пирог. Кашу разрезать на порции.

Рецепт каши Захара Кузьмина

манная крупа 1/2 стакана, молоко 2 стакана, орехи грецкие измельченные или цукаты1/2 стакана, сахар 2 столовые ложки, масло сливочное 2 столовые ложки, яйцо 2, соль, ванилин по вкусу. Для соуса: абрикосы 10, сахар 2 столовые ложки, вода 2-3 столовые ложки.

В кипящее молоко добавить соль и, постепенно тонкой струйкой всыпая манную крупу, постоянно помешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного охладить. Добавить в кашу растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать. В смазанную маслом массивную (с толстым дном) сковороду выложить слой каши. Сверху на него положить очищенные от косточек абрикосы и накрыть их молочными пенками, затем вновь уложить слой каши. Для приготовления пенок налить в широкую мелкую кастрюлю молоко и поставить кастрюлю в разогретую духовку. По мере образования пенок их необходимо периодически снимать. Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой и прижечь раскаленным металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались полосы. Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсить фруктами, цукатами и подать в той же посуде, в которой оно готовилось. Отдельно подать соус.

Соус готовят так: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить до тех пор, пока фрукты не разварятся. Подавать соус можно и холодным, и горячим.

Новые рецепты от 22.02.99

Павлом Дворецким За что ему от меня лично и я надеюсь от всех пользователей

ОГРОМНОЕ СПАСИБО

БЛЮДА ТАДЖИКСКОЙ КУХНИ

САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

На 4 порции Перец болгарский - 4 шт., лук зеленый - 1 пучок, зелень -1 пучок, соль, винный уксус по вкусу

Болгарский перец очистить от плодоножек, нарезать тонкой соломкой, смешать с шинкованным зеленым луком, рубленой зеленью, посолить и дать постоять 15-20 минут. В салат можно добавить винный уксус.

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ ТАДЖИКСКИЙ

На 4 порции Капуста - 200 г, перец болгарский - 2 шт., зелень - 1 пучок, щавель - 1 пучок, салат - 1 пучок, морковь - 2 шт., сливки - полстакана, соль по вкусу.

Свежую капусту нарезать соломкой, растереть с солью, отжать, смешать с шинкованным болгарским перцем и оставить на 10-15 минут. Нарезать салат, зелень укропа, петрушки, щавель. Морковь натереть на крупной терке. Овощи перемешать и полить сливками или сметаной.

КАУРМО ШУРБО (Суп мясной) ТАДЖИКСКИЙ

На 4 порции Баранина - 500 г, лук репчатый - 150 г, морковь - 250 г, картофель - 750 г, сало баранье - 75 г, помидоры - 200 г, перец болгарский - 2 шт., зелень -1 пучок, соль, перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусками по 40-50 г, обжарить в котле до образования румяной корочки, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь и жарить еще 5-7 минут. Можно положить помидоры или томат-пасту. После этого в котел залить холодную воду, довести до кипения и варить на медленном огне. За 30 минут до готовности положить картофель, шинкованный болгарский перец, специи. Готовое шурбо посыпать зеленью. В шурбо можно добавить репу, тыкву. Отварное мясо, картофель можно подавать отдельно на блюде.

КАРАМ ШУРБОН ГУШТИ (Суп мясной с капустой) ТАДЖИКСКИЙ

На 4 порции Мясо - 500 г, морковь - 200 г, капуста - 500 г, лук репчатый - 150 г, помидоры - 150 г, жир - 75 г, зелень - 1 пучок, сметана, соль, перец, чеснок по вкусу.

Сварить бульон. Мясо можно предварительно обжарить. Мелко нарезанную капусту и морковь опустить в кипящий бульон. За 15 минут до готовности добавить свежие помидоры. По вкусу положить соль, специи. Перед подачей на стол заправить кислым молоком или сметаной, зеленью и чесноком. В суп можно добавить картофель и болгарский перец.

УГРО (Суп-лапша с мясом) ТАДЖИКСКИЙ

На 4 порции Говядина или баранина - 500 г, лук репчатый -

150 г, морковь - 150 г, зелень - 1 пучок, горох - 1 стакан, картофель - 300 г, соль, специи по вкусу. Мука - 1,5 стакана, яйцо -1 шт., вода, соль.

Баранину или говядину нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, репчатый лук и довести до кипения. В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох, а через 30-40 минут картофель. Отдельно приготовить угро - тонкую лапшу из крутого, эластичного теста, которое замесить из муки, соли, яиц, воды. Тесто выдержать 30-40 минут в прохладном месте. Нарезать лапшу и слегка подсушить. Затем лапшу опустить в кипящий бульон и варить 10-15 минут. Перед подачей на стол заправить суп кислым молоком, рубленой зеленью.

ПЛОВ ТАДЖИКСКИЙ

На 4 порции Рис - 1 кг, баранина - 800 г, жир - 400 г, морковь - 800 г, лук репчатый - 500 г, зелень - 1 пучок, барбарис - 1ч. ложка, соль, специи по вкусу.

Очищенную луковицу или зачищенную косточку мяса обжарить в сильно разогретом жире. Затем вынуть их, положить нарезанную баранину, репчатый лук и жарить до образования румяной корочки. Добавить шинкованную морковь, специи и обжаривать еще 8-10 минут. Затем залить водой, посолить, положить промытый, предварительно замоченный, рис и довести до готовности. Воды влить примерно в 1,5 раза больше, чем риса. Готовый плов уложить горкой, украсить зеленью и кусочками мяса. Отдельно к плову подать овощные салаты, зелень, лук репчатый.

ШАШЛЫК ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ ТАДЖИКСКИЙ

На 4 порции Баранина - 1 кг, сало курдючное - 150 г, лук репчатый - 200 г, лимон - 1 шт, зелень - 1 пучок, помидоры - 400 г, соль, специи по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30-40 г, смешать с кусочками курдючного сала, репчатым луком, специями и полить отжатым лимонным соком. Подготовленное мясо оставить на 2-3 часа в прохладном месте. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с салом и обжаривать на раскаленных углях. Отдельно на шпажки надеть небольшие спелые помидоры и обжарить на углях. Готовый шашлык снова полить лимонным соком и подать к столу вместе с помидорами.

МЯСО В СОБСТВЕННОМ СОКУ ТАДЖИКСКОЕ

На 4 порции Баранина - 800 г, лук репчатый - 250 г, зелень - 1 пучок, соль, специи по вкусу.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками по 25-30 г и смешать с репчатым луком, зеленью, солью и специями. Мясо

положить на сковороду, закрыть крышкой и припустить в собственном соку до готовности. По желанию можно добавить помидоры или томат-пасту. Отдельно к мясу подать овощные салаты, картофель, морковь, репу.

ПЕЛЬМЕНИ С ЗЕЛЕНЬЮ ПО ТАДЖИКСКИ

На 4 порции Мука пшеничная - 3 стакана, вода - 1 стакан, зелень - 5 пучков, соль, специи по вкусу.

Из муки, воды и соли приготовить тесто и оставить его на 30-40 минут в прохладном месте. Для приготовления фарша зелень промыть, измельчить и заправить солью и перцем. Можно брать следующие виды зелени: кинзу, петрушку, райхон, щавель, зеленый лук. Тесто раскатать, вырезать стаканом кружочки, положить фарш и защипать края. Пельмени варить на пару до готовности. Подать с кислым молоком или сметаной.

ЛАГМАН (Лапша с мясом) ТАДЖИКСКОЕ БЛЮДО

На 4 порции Мука пшеничная - 3 стакана, вода - 1 стакан, мясо - 500 г, жир - 60 г, лук репчатый - 150 г, редька, картофель, капуста - по 200 г, болгарский перец - 2 шт., чеснок, зелень, кислое молоко, соль, специи по вкусу.

Из муки, воды и соли приготовить тесто и оставить его на 30-40 минут в прохладном месте. Затем раскатать тесто в лист и нарезать тонкую длинную лапшу. Отварить лапшу в подсоленной воде.

Приготовление соуса - кайлы

Нарезать кубиками мясо, картофель, морковь, болгарский перец, свежую капусту, лук репчатый, свежие помидоры. Добавить рубленый чеснок, зелень и обжарить в сильно разогретом жире. Затем залить небольшим количеством воды, заправить специями, посолить и тушить на медленном огне 30-40 минут. Перед подачей к столу отварную лапшу залить соусом, посыпать зеленью и добавить кислое молоко.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ ПО ТАДЖИКСКИ

На 4 порции Баклажаны - 1 кг, морковь - 500 г, лук репчатый - 300 г. зелень - 1 пучок, масло растительное - 100 г, чеснок - 1 головка, помидоры - 2-3 шт., соль, специи по вкусу.

Баклажаны разрезать на две половины, вычистить ложкой семена. Отдельно приготовить овощной фарш. Для этого в раскаленном масле обжарить шинкованный репчатый лук, морковь, свежие помидоры, зелень, чеснок. Фаршем начинить баклажаны, уложить на сковородку, добавить немного воды и тушить на медленном огне до готовности.

КАТЛАМА (Лепешки слоеные) ТАДЖИКСКОЕ БЛЮДО

На 4 порции Мука пшеничная - 5 стаканов, вода - 1 стакан,

жир для прослойки теста - 80 г, жир для жаренья - 500 г.

Замесить крутое тесто, выдержать его 30-40 минут. Затем раскатать тонким слоем, смазать жиром и скрутить в виде рулета. Разрезать рулет по длине на полоски, которые свернуть в кружки. Концы подвернуть и защипать. Полученные кружки слегка придавить и раскатать. В середине сделать отверстие диаметром 1,5-2 см. Лепешки обжарить в масле.

САМБУСА БАРАКИ (Пирожки слоеные) ТАДЖИКСКИЕ

Мука пшеничная - 4 стакана, яйцо - 1 шт., вода - 1 стакан, масло растительное для прослойки теста - 3 ст. ложки, баранина - 500 г, лук репчатый - 150 г, жир -50 г, соль, специи по вкусу.

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30-40 минут. Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кусочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш и придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца. Выпекать самбусу можно в духовом шкафу.

Приготовление фарша

Мякоть баранины пропустить через мясорубку и пережарить с луком и маслом.

ХАЛВАЙТАР (Жидкая мучная халва) ТАДЖИКСКОЕ БЛЮДО

На 4 порции Мука пшеничная - 2 стакана, сахарный песок - 2 стакана, вода - 2 стакана, жир бараний - 100 г, орехи -100 г.

В толстой кастрюле разогреть бараний жир, медленно засыпать муку и жарить, перемешивая до образования коричневого цвета. Добавить сахарный сироп и перемешать. Готовую халву разлить по тарелкам. Затем остудить и нарезать. В халву можно добавить орехи, миндаль, фисташки, ванилин.

БЛЮДА АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУХНИ

СУП-БОЗБАШ

На 4 порции. Баранина (мякоть)-400 г., картофель-10 шт., лук репчатый -4 головки, помидоры - 8 шт., стручковая фасоль - 200 г., баклажаны - 2 шт., зеленый перец - 3 стручка, томат-пюре - 1-1,5 ст. л., соль, перец, укроп, зелень петрушки по вкусу.

Баранину разрезать на куски весом 30-40 г., опустить в холодную воду и довести до кипения на слабом огне. Прибавить мелко нарезанный репчатый лук и варить до готовности 40 минут на слабом огне. За 15 минут до окончания варки положить а бульон картофель, разрезанный пополам (а если мелкий, то целиком).

Свежие помидоры, стручковую фасоль, баклажаны, зеленый перец обжарить на сковороде в масле с прибавлением томата-пюре и опустить а готовый бульон. Бульон посолить, посылать

перцем и довесь до кипения.

Перед подачей к столу посыпать бозбаш мелко рубленом зеленью петрушки и укропом.

ШАШЛЫК ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

На 4 порции. Баранина (почечная часть или мякоть заднай ноги) - 600 г., лук репчатый - 2 головки, уксус - 5 ст. л., масло сливочное - 25 г., лук зеленый - 100 г., помидоры свежие - 4 шт., соус ткемали - 3--4 ст. л., барбарис сушеный или свежий - 12-16 шт., лимон - 1 шт., укроп, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Баранину нареэать кусками в форме кубиков (по 30-40 г.), положить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный или натертый репчатый лук, зелень петрушки, винный уксус или лимонный сок, перемешать, накрыть крышкой и поставить на 4-5 часов в холодное место. Молодую баранину мариновать без добавления уксуса Куски мяса нанизать на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями баз пламени, непрерывно повертывая шампуры. Готовый шашлык уложить на блюдо, украсить зеленью. Отдельно подать крупно нарезанный зеленый лук, свежие помидоры, дольки лимона, соус ткемали и барбарис.

БЛЮДА ЭСТОНСКОЙ КУХНИ

САЛАТ ИЗ КИЛЕК

На 4 порции. Кильки (или анчоусы) - 8 шт., ветчина, нарезанная кубиками - 4 ст. л., яйца отварные - 2 шт., картофель отварной - 4 шт., морковь отварная - 2 шт., огурцы маринованные - 4 шт., зеленый горошек - 4 ч. п., яблоки свежие - 1/2 шт.

Маринованные огурцы и отварной картофель, морковь и яйца (1 1/2 шт.) нарезать мелкими кубиками. Затем прибавить к ним зеленый горошек, майонез и хорошенько перемешать.

Полученную массу выложить горкой в салатницу, сверху положить очищенные кильки (или анчоусы), нарезанную кубиками ветчину и украсить салат ломтиками свежих яблок и яйцом (1/2 шт.).

БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ

МАНТЫ (3 штуки в порции) ПО УЗБЕКСКИ

На 4 порции. Баранина - 440 г., сало баранье - 45 г., лук репчатый, очищенный - 500 г., мука в/с - 320 г., вода - 20 г.

Баранину и лук мелко рубят, заправляют солью и перцем. Из крутого теста раскатывают тонкие лепешки (края лепешки должны быть раскатаны тоньше, чем середина). На середину лепешки кладут фарш, сверху фарша кладут кусочек сала и защипывают края, придавая изделию круглую форму.

Манты отваривают на пару, в каскане (паровом котле),

плотно накрытом крышкой.

Манты варятся 45 минут. При подаче к столу их заливают мясным бульоном, посыпают рубленой зеленью. Подают отдельно сметану или кислое молоко,

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

На 4 порции. Баранина - 280 г., сало баранье - 25 г., лук репчатый - 100 г., зелень петрушки - 40 г., мука пшеничная - 15 г. Маринад: анис - 2 г., лук репчатый - 40 г., перец красный - 2 г., уксус 3%-ный - 20 г.

Баранину нарезают на мелкие кусочки и вместе с нашинкованным луком заливают маринадом, перемешивают и оставляют на 3-4 часа. Затем мясо нанизывают на шпажку, на конец которой насаживают кусок сала, посылают мукой и обжаривают над раскаленными углями. Подают по 3-5 шт. на порцию. Гарнир - нашинкованный лук и зелень петрушки.

КЕБАБ ПО-УЗБЕКСКИ

На 4 порции. В каждую порцию кебаба по-уэбекски входят: рубленая баранья котлете-люля, баранья отбивная котлета и несколько ломтиков шашлыка.

Баранина (корейка) - 500 г., баранина (мякоть) - 900 г., сало баранье - 50 г., лук репчатый - 4 головки небольшие, лимон - 1/2 шт., анис - 5 г., картофель - 10-12 штук средней величины, мясной бульон - 1/2 стакана, томат-пюре - 1/2 ч. л., соль, перец по вкусу.

Баранью корейку разделить на 4 куска, слегка отбить, посыпать солью, перцем и обжарить с двух сторон до полной готовности (на сильном огне 10-15 минут).

Мякоть баранины разделить пополам. Из одной части готовится люля, из другой -- шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины и лук (1 головка) пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, тщательно перемешать фарш и выбить его деревянной лопаточкой. Затем сделать 4 котлеты в форме огурца, нанизать их на шампур и жарить над раскаленными углями.

ЛАГМАН ПО УЗБЕКСКИ

На 4 порции Для теста лапши: мука - 3 стакана, вода - 1 стакан, соль - 1 ч. л.

Для соуса: говядина (мякоть) - 350 г., масло топленое - 3 ст. л., лук репчатый - 2 головки, морковь - 4 шт., редька - 1/2 шт., сладкий перец - 4 стручка, томат-пюре - 4 ст. л. или свежие помидоры - 3-4 шт., картофель - 4 шт., чеснок - 8 долек, мясной бульон - 4-5 стаканов, соль, перец, зелень петрушки или сельдерея по вкусу.

Муку соединить с водой, прибавить соль, замешать крутое тесто и придать ему форму колбаски. Смазав поверхность теста маслом, оставить его на 10 минут, а затем раскатать в очень

тонкий пласт, сложить в 16-32 раза и нарезать. Лапшу поперек не разрезают. Опустить лапшу в подсоленную кипящую воду, сварить и промыть холодной водой.

Для соуса нарезать мясо мелкими кусочками. Рубленые пук, морковь, редьку и сладкий перец обжарить в масле. прибавить к ним мясо, томат, рубленый чеснок, залить все мясным бульоном, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. После опустить в соус нарезанный кубиками картофель и тушить до готовности а течение 25-30 минут на медленном огне.

Лапшу выложить а дуршлаг, обдать подсоленным крутыл". кипятком, дать воде стечь, а затем, разделив на четыре порции, выложить каждую порцию в глубокую тарелку, залить соусом и посыпать рубленой зеленью петрушки или сельдерея.

БЛЮДА УКРАИНСКОЙ КУХНИ

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

1 кг. свинины, 1/2 дольки чеснока или 1/2 ч. л. майорвив, молотый перец, соль, свиные тонкие кишки, 150 г. шпика, бульон, картофель.

Свинину пропустить через мясорубку или мелко порубить, добавить соль и молотый перец, натертый чеснок, лук, майоран, немного бульона, нарезанный шпиг, все перемешать и приготовленной массой начинить свиные тонкие кишки.

Начиняя мясом кишки, их закручивают через каждые 15-20 см. Концы колбасок перевязать. Варить их 10-15 минут в подсоленной воде. Затем поджарить в жире.

Колбаски отделить одну от другой" положить на блюдо и залить салом, в котором они жарились. Жареный картофель положить рядом с колбасками. Отдельно подать огурцы, помидоры, квашеную капусту и зелень.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПО УКРАИНСКИ

На 4 порции. Филе рыбы свежемороженой - 800 г., масло слив. - 100 г., яйцо - 2 шт., панировка - 100 г., масло топл., - 120 г., мука в/с - 40 г., хлеб - 280 г., 1/2 лимона, фрукты маринованные - 300 г., картофель.

Филе рыбы без кожи и костей слегка отбивается. На середину рыбы кладется сливочное масло с рубленой зеленью и лимоном, все это заворачивается в виде колбаски, смачивается в яйце, панируется в сухарях и жарится в большом количестве жире. На порцию идет две колбаски.

Подается на кусочках хлеба, обжаренных в жире, с картофелем нарезанным соломкой, маринованными фруктами н пимоном. Украшается зеленью.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ ПО УКРАИНСКИ

На 4 порции. Вишня - 600 г., сахар - 220 г., мука - 1 стакан, вода - 1/2 стакана, яйцо - 1 шт., соль по вкусу.

От вишнт отделить косточки, добавить сахар (200 г.) и перемешать. В муку добавить воду, яйца, соль, сахар (20 г.) и замешать крутое тесто. После того, как тесто постоит 20 минут, раскатать его в тонкий пласт (2-3 мм) и разрезать на небольшие квадраты. В середину каждого квадрата положить несколько вишен, края теста смазать взбитым яйцом, соединить двумя противоположными углами и завернуть.

Вареники поставить на час в холодильник, а затем варить их в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут.

Подать их к столу со сметаной.

БЛЮДА ДРУГИХ НАРОДОВ

НОЖКА КУРИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ ПО БЕЛОРУССКИ

На 4 порции. Куриные ножки - 4 шт., хлеб белый - 4 ломтика, молоко - 4 ст. л., печенка куриная - 50 г., лук репчатый - 1 головка, масло сливочное - 3 ст. л., сметана - 4ч. л., мускатный орех - 4 г., соль, перец по вкусу.

С куриной ножки сиять кожу так, чтобы она осталась прикрепленной только к самому концу ножки. Остальную часть ножки отрубить, мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку. Хлеб, замоченный в молоке, дважды пропустить через мясорубку с паштетной решеткой и смешать с мясом.

Репчатый лук нашинковать и слегка обжарить на сковороде в масле. Прибавить к нему куриную печенку, предварительно ошпаренную крутым кипятком, и жарить еще пять минут. Затем печенку охладить, порубить и перемешать с луком и мясом, добавив мускатный орех, соль и перец.

Фаршем начинить куриную ножку, зашить ее, смазать сметаной и жарить в духовом шкафу (15-20 минут при

температуре 180?).

ШАШЛЫК ПО-АРМЯНСКИ

На 4 порции. Баранина (корейка) - 1 кг., репчатый лук - 2 головки мелких, лимон - 1 шт., соль, перец по вкусу.

Баранью корейку разрубить на куски по 25-30 г., посолить, посыпать перцем, прибавить сок лимона и лимонную цедру, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать и оставить в прохладном месте. Через 7-8 часов куски баранины нанизать на шампуры по 5-6 кусков на каждый и обжаривать, держа их над раскаленными углями и смазывая бараньим салом. Гарниром к шашлыку могут служить свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кружочками репчатый лук, лук зеленый, кинза, тархун, а также свежие баклажаны, надрезанные, нашпигованные кусочками бараньего сала и обжаренные на шампурах. Шашлык подают к столу на мангалах или в тарелках, не снимая с шампуров. В качестве приправы рекомендуется кетчуп, ткемали или гранатовый соус.

КОТЛЕТЫ "СПУТНИК" ПО АРМЯНСКИ

На 4 порции. Говядина (мякоть) - 400 г., сыр мотал (овечий) - 200 г., лук репчатый - 2 головки, жир животный - 800 г., яйцо - 2 шт., молоко - 1/2 стакана, соль, перец по вкусу.

Говядину разделить на 8 кусков и отбить до тонкого слоя, не разрывая мяса. В сыр мотал (или рокфор) добавить рубленый репчатый лук, обжаренный в масле до золотистого цвета. В каждый кусок мяса завернуть порцию сыра и придать изделию форму пирамидки. Мясо обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо (смешанное с солью, перцем и молоком), обвалять в панировочных сухарях и поставить на 10-15 минут в холодильник.

В кастрюлю с раскаленным животным жиром (жир должен дымиться) положить котлеты и жарить их 5-6 минут.

На одну порцию подают две котлеты, а в качестве гарнира - картофель, нашинкованный соломкой и обжаренный в том же жире. Перед подачей к столу котлеты поливают слегка растопленным маслом.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ПО МОЛДАВСКИ

На 4 порции. Перец сладкий - 8 стручков, капуста белокаменная - 1/2 качана, лук репчатый - 8 шт., морковь - 4 шт., сыр тертый - 20 г., масло оливковое - 4-5 ст. л., соль, перец, укроп, зелень петрушки по вкусу.

Для фарша капусту, лук и морковь очистить, промыть, нашинковать тонкой соломкой и обжарить в разогретом масле. Добавить в фарш соль, черный молотый перец, мелко нарубленную зелень петрушки, укроп и тщательно перемешать.

Стручки сладкого перца обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблем, вычистить семена, опустить на 2-3 минуты в кипящую подсоленную воду, выложить на сито и дать воде стечь. Стручки перца наполнить фаршем, выложить их в кастрюлю с широким дном открытой частью кверху, слегка смочить водой и посыпать натертым сыром. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить перец до готовности в духовом шкафу (30-40 минут при температуре 150?).

"ОГУРЧИКИ" ПО-ТИРАСПОЛЬСКИ

Не 4 порции. Мясо (лучше корейку) - 600 г., сало свиное - 40 г., чеснок - 4 головки, соль, черный перец по вкусу.

Мясо хорошо отбить, разрезать на 8 частей, отделить кости. Чеснок протереть вместе с салом, добавить соль и черный перец, перемешать. Этой массой смазать каждую часть мяса, завернуть в виде огурчика и пожарить. Гарниром могут служить жареный картофель, овощи (помидоры, огурцы, зеленый горошек, морковь, красный перец, зеленый лук).

СОУС ИЗ КИЛЕК РУССКОЕ БЛЮДО

Холодный килечный соус к картофельному салату или холодной отварной рыбе.

Кильки - 8 шт., крутые желтки - 2 шт., масло оливковое - 3 ст. л., уксус - 2 ст. л., сахарный песок-1 ч. л., перец молотый по вкусу.

Очистить кильки, мелко их изрубить и, прибавив крутые желтки, хорошенько растереть, добавить перец. Тонкой струйкой ввести масло и размешивать до тех пор, пока не образуется густая паста. Всыпать сахар, еще раз перемешать и дать постоять 15 минут. После добавить уксус.

СОУС ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ К РЫБЕ

Очищенные грецкие орехи -- 200 г., вода - 3 ст. л., соль - 1 ч. л., крутые желтки - 2 шт., масло салатное - 2 ст. л., сахарный песок - 1 ч. л., сухари панировочные - 1 ст. л., русская горчица - 1 ст. л., уксус - 1/2 ст.

Орехи пропустить через мясорубку или растолочь в ступе, постепенно добавляя воду и соль, хорошенько перемешать. Желтки натереть на терке и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой ввести в них салатное масло. Затем добавить сахар, сухари, горчицу, соединить все с орехами, прибавить уксус и перемешать.

Этим соусом обычно поливают жареную рыбу. Отдельно он подается редко.

БЛИНЫ РУССКИЕ рецепт от 22.02.99

На 4 порции (20-25 блинов). Мука пшеничная - 600 г., сахарный песок - 1 ст. л., масло сливочное - 5 ч. л., яйца - 1 шт., дрожжи - 25 г., соль - 1 ч. л., молоко - 4 стакана, масло оливковое - 3-4 ст. л.

3 стакана молока подогреть до 30-35?, растворить а нем дрожжи, добавить 1/2 ст. ложки сахарного песку, соль, желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать 300 г. муки. Вымесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить для брожения в теплое место (25-30?). Через 2 часа, когда объем теста увеличится вдвое, развести его оставшимся молоком, подогретым до температуры 50?, добавить остальные муку и сахар и постепенно влить хорошо взбитый белок. Снова вымесить тесто и дать ему подняться. Тесто должно бродить в общем около 3-х часов.

Смазать сковороду тонким слоем растительного масла и нагревать до тех пор, пока не исчезнет дым. Разливательной ложкой осторожно зачерпнуть порцию теста и разлить по сковороде. Когда нижняя сторона блина подрумянится, обмакнуть кисточку в растительное масло, смазать верхнюю сторону и перевернуть блин. Когда вторая сторона блина подрумянится, снова смазать верхнюю сторону растительным маслом и переложить блин а кастрюлю, укутанную полотенцем. Во время выпечки тесто мешать нельзя.

СУП ХЛЕБНЫЙ С ФРУКТАМИ - РУССКОЕ БЛЮДО

На 4 порции. Сухари из ржаного хлеба - 6 крупных ломтиков, сухие фрукты (изюм, чернослив)-100 г. или свежие яблоки-6-8 шт., сахарный песок - 8 ст. л., корица и лимонная кислота - на кончике ножа, сливки - 2/3 стакана.

Хорошо просушенные ломтики черного хлеба залить кипятком, закрыть крышкой и оставить набухать. Размокшие сухари протереть через дуршлаг. Отдельно отварить очищенные от кожицы яблоки или сухие фрукты. Во фруктовый отвар добавить сахар. Хлебную пюреобразкую массу разбавить охлажденным фруктовым отваром до консистенции жидкой сметаны. Суп заправить лимонной кислотой и корицей.

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО

На 4 порции. Цыплята - 4 шт., чеснок - 8 долек, масло топленое - 5 ст. л., помидоры свежие - 4 шт., лук зеленый - 100 г., соус ткемали (из кислых слив) или чесночный соус- 10- 12 ст. л., соль, перец, укроп, зелень петрушки по вкусу.

Потрошеную и промытую тушку цыпленка разрезать вдоль грудки, развернуть тушку по надрезу, обсушить салфеткой, обмазать со всех сторон растертым чесноком, посыпать солью, перцем и, выложив на разогретую сковороду с маслом, накрыть крышкой. Положить на крышку груз. Жарить на среднем огне 20-30 минут. Когда на одной стороне цыпленка образуется румяная корочка, перевернуть его.

Перед подачей украсить веточками зелени, отдельно подать

свежие помидоры, зеленый лук, соус ткемали или чесночный соус.

Для приготовления чесночного соуса растолочь 3-4 дольки чеснока, залить их горячим мясным или куриным бульоном (1/2 стакана) и дать настояться (2-3 часа).

ЧИХИРТМА ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО

На 4 порции. Баранина -- 500 г., лук репчатый - 2 головки, мука - 1 ст. л., масло - 1 ст. л., яйца - 2 шт., шафран - 1/2 ч. л., уксус - 2 ст. л., зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусками (из расч˚та 3-4 куска на порцию), залить холодной водой и варить до готовности. Затем баранину вынуть из кастрюли, а бульон процедить. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на сковороде в масле, посыпать мукой и еще раз прожарить. В горячий бульон положить баранину, поджаренный с мукой лук, добавить шафран, соль, перец и довести до кипения. Отдельно вскипятить уксус и влить в суп, после чего снова довести суп до кипения и снять с огня.

Перед подачей к столу взбить яичные желтки, смешать их с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть не доводя до кипения (чтобы желтки не свернулись), затем посыпать суп мелко нарубленной зеленью петрушки.

УРАМА (Фигурный хворост)

На 4 порции Мука пшеничная - 630 г, сахар - 2 :г. ложки, яйца - 6 шт., молоко - 1,5 ст. ложки, дрожжи - 1 ч. ложка, масло топленое - 600 г

Яйца, молоко, сахар хорошо размешать, добавить соль, дрожжи, муку. Замесить крутое тесто, выдержать его 30 минуг в прохладном месте, загем раскагать слой толщиной до 1,5 см, нарезать полоски шириной до 4 см, свернуть их спиралью и обжаривагь в разогретом топленом масле.

ЧЕК-ЧЕК (Мучное сладкое блюдо)

На 4 порции Мука пшеничная - 450 г., яйца - 6 шт. , соль по вкусу, масло топленое - 10 ст. ложек Для сиропа: сахар - 1,5 стакана; мед - 3 ст. ложки, вода - 0,25 стакана

Из взбитых яиц, муки и соли замесить некрутое тесто, раскатать его жгутиками толщиной до 0,5 см и нарезать кусочками в форме фасоли. Обжарить чек-чек в большом количестве разогретого жира. Сахар растворить в воде, добавить мед, прокипятить. Сироп считается готовым, если капля его на гладкой поверхности не растекается. После охлаждения придать чек-чеку форму горки, сверху залить сиропом.

ЗАКУСКА ИЗ ПРЯНОЙ МОЙВЫ

На 4 порции Мойва пряного посола - 4-6 шт., свежий или соленый огурец - 0,5 шт., яйцо - 1 шт., майонез - 0,5 стакана,

зелень петрушки и укропа.

Огурцы нарезают вдоль на ровные пластинки, укладывают на селедочницу через 1-2 см одна от другой, сверху кладут филе пряной мойвы. Заливают майонезом и ставят на 15-20 минут в холодильник. Перед подачей украшают долькой яйца, сваренного вкрутую, зеленью петрушки и укропа.

ТАРТИНКИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

На 4 порции Черствый пшеничный или ржаной хлеб - 300 г, помидоры - 250 г, сыр - 50 г, масло сливочное или маргарин - 50 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной в 1 см и обжарить. Сверху положить помидоры, нарезанные кружками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу 5-10 минут на небольшом огне. Подать как горячую закуску.

МУСС ХЛЕБНЫЙ

КОЙМАК (Блинчики)

На 4 порции Мука пшеничная - 300 г, яйца - 2 шт., молоко - 3/4 стакана, вода - 0,5 стакана, масло сливочное (в тесто) - 1 ч. ложка, жир - 1,5 ст. ложки, соль по вкусу

Желтки яиц, молоко и растопленное масло хорошо размешать. Добавить воду, муку и замесить тесто, как на оладьи. Затем влить взбитые белки. Выпекать на раскаленной сковороде. Подать к столу с маслом или сметаной.

СОУС-ВИНЕГРЕТ

К холодной рыбе или свинине Яйцо - 1 шт., оливковое масло - 2 ст л , уксус - 2-3 ст. ложки, каперсы - 2 шт., огурец свежий - 1/2 шт., лук репчатый - 1/2 головки, зелень петрушки и листики эстрагона (измельченные) - по 1/2 ст. л., сахарный песок - 1/2 ч. л., соль, перец - по вкусу.

Желток сваренного вкрутую яйца протереть сквозь сито, растереть в фарфоровой или фаянсовой чатоке с солью, перцем и оливковым маслом; получившуюся густую массу развести уксусом и прибавить мелко нарубленный яичный белок, нашинкованный репчатый лук, каперсы, зелень петрушки. листики эстрагона, свежие огурцы, очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками.

Все перемешать.

ПЕЛЬМЕНИ УРАЛЬСКИЕ

На 4 порции.

Фарш Говядина и свинина (мякоть) - по 180 г., баранина (мякоть) - 120 г., масло сливочное - 50 г., мускатный орех - 2 г., сливки - 2-3 ст. л., лук репчатый - 1-2 головки, соль, перец - по вкусу.

Тесто Мука - 2 стакана, яйца - 1 шт., вода - 3/4 стакана. соль -

по вкусу.

Приправа Чеснок - 3-4 дольки, масло сливочное - 2 ст. л., уксус - 3 ст. л., соль, перец - по вкусу.

Говядину, свинину и баранину два раза провернуть через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом. Фарш посолить, поперчить и хорошо перемешать, постепенно вливая сливки. Мелко нашинковать репчатый лук, добавить его в фарш и снова хорошо перемешать. Муку высыпать на доску, сделать лунку, влить туда 1/2 яйца, воду посолить и замешать крутое тесто. Оставить его на 20-30 минут. Затем скатать из теста валик, разрезать его поперек на небольшие куски, раскатать их в виде кружков и на середину каждого положить чайную ложку фарша. Сложить каждый кружок пополам и края плотно защипить. Взбить оставшуюся половину яйца, смазанные им готовые пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод.

Готовить на пару 10-15 минут. Подавать на стол, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и перцем.

СОУС ИЗ ХРЕНА

К отварному и жареному мясу и рыбе. На 1/2 стакана натертого хрена

Горячий соус Сметана - 1 стакан, желтки - 2 шт., лимонный сок - 1 ч. л., сахарный песок - 1 ч. л., соль - по вкусу.

Взбить желтки, добавить к ним сметану, перемешать и соединить с натертым хреном. Подогреть соус на слабом огне, непрерывно помешивая. Когда соус загустеет, снять его с огня, прибавить лимонный сок, соль и сахар.

Холодный соус Крошки белого мягкого хлеба - 1/2 стакана, уксус - 1 ст. л., сметана - 1 1/2 стакана, сахарный песок - 1 ч. л., соль - по вкусу.

Полить хлебные крошки уксусом, прибавить к ним сметану и хорошенько взбить. Затем добавить хрен, соль и сахар.

Ледяной соус Майонез - 1 ст. л., сметана - 1 1/2 стакана, уксус - 1 ст. л., соль - по вкусу, сахарный песок - 1 ч. л.,

Соединить майонез и сметану, добавить хрен, уксус, соль, сахар, перемешать и поставить на 6 часов в морозильник, затем подавать к столу.

СВЕКОЛЬНИК ХОЛОДНЫЙ

На 4 порции Свекла - 450 г, сметана - 150 г, сахар - по вкусу, 4 яичных белка, огурцы свежие - 300 г. салат лиственный - 40 г., лук зеленый - 45 г, петрушка, укроп - 20 г, лимонная кислота - по вкусу, отвар свеклы - 1 1/2 л.

Варить свеклу до готовности в воде, добавив лимонной

кислоты, затем охладить, очистить свеклу и процедить отвар. Свеклу нашинковать и соединить с отваром, добавить сахар, рубленый вареный белок, нашинкованные салат и лук, а также мелко нарезанные огурцы и заправить сметаной. Перед подачей к столу посыпать свекольник рубленой зеленью.

ЩИ СУТОЧНЫЕ (вариант 2)

На 4 порции Капуста квашеная - 800 г., мясо - 400 г., кости говяжьи - 200 г., морковь - 2 шт., петрушка (корень) - 3-4 шт., лук репчатый - 2-3 головки, томат-пюре - 3-4 ст. л., мука пшеничная - 3 ст. л., масло сливочное - 100 г., сметана - 100 г.

В кастрюлю с двумя литрами воды положить мясо и кости и сварить бульон. Муку прожарить на сковороде до золотистого цвета (без масла).

Капусту, мелко нарезанные петрушку и морковь. слегка поджаренный лук, томат-пюре и муку тушить с маслом в кастрюльке около 40 минут, затем переложить в кастрюлю с мясом и бульоном и прокипятить.

По вкусу можно добавить растертый чеснок.

Сметана и мелко нарубленные зелень петрушки и укроп подаются на стол отдельно.

Щи будут еще вкуснее на вторые сутки.

УХА РЫБАЦКАЯ (вариант 2)

На 4 порции Рыба мелкая речная (ерши, пескари, окуни) - 800 г., судак или налим - 250 г., лук репчатый - 2 головки, петрушка - 1/2 корня, соль, лавровый лист, перец горошком, укроп, зелень петрушки - по вкусу.

Мелкую рыбу выпотрошить, удалить жабры. тщательно промыть, разделить на 3 части. Одну часть залить холодной водой, добавить соль и варить при медленном кипении 30-40 минут (мелкую рыбу нужно варить, не счищая с нее чешуи). Бульон процедить и сварить в нем вторую часть рыбы. Снова процедить бульон и сварить в нем третью часть рыбы.

В процеженный кипящий бульон опустить репчатый лук (целыми головками) и варить еще 15-20 минут. После этого опустить в него пред варительно очищенные от кожи и промытые куски судака или налима, зерна черного перца, лавровый лист, соль, корень петрушки и варить при медленном кипении, периодически удаляя пену, до полной готовности рыбы. В уху вместе с репчатым луком можно положить картофель.

Перед подачей к столу посыпать уху мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

ОКРОШКА МЯСНАЯ (вариант 2)

На 4 порции Квас - 2-2,5 л., говядина, телятина, язык в вареном виде - 250 г., огурцы свежие - 2-3 шт., лук зеленый - 150

г., яйца вареные - 2-3 шт., сметана - 3/4 стакана, соль, сахар, горчица, зелень петрушки, укроп - по вкусу.

Вареное мясо и огурцы нарезать кубиками. Мелко нарезанный зеленый лук растереть с солью до появления сока. Белки сваренных вкрутую яиц мелко изрубить, а желтки растереть со сметаной, солью, сахаром и горчицей. Смешать заправленную сметану с белками и луком, развести квасом, затем положить мясо и огурцы. Тщательно размешать и перед подачей к столу положить в каждую тарелку кусочки пищевого льда. Посыпать окрошку мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

Все мясные продукты для окрошки должны быть без жира.

По этому же рецепту можно приготовить окрошку с дичью и птицей.

РУССКОЕ ЖАРКОЕ

На 4 порции Говядина - 650 г, картофель - 1500 г. масло сливочное - 4 ст. л., лук репчатый - 2 головки, бульон мясной - 3/4 стакана, сметана - 1 стакан, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки и укроп - по вкусу, вино сухое - 100 г.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить в масле. Репчатый лук нашинковать кольцами и обжарить в масле до золотистого оттенка. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарить в кипящем масле с обеих сторон.

В глиняный горшок, чугунок или в кастрюлю положить мясо, затем положить картофель, сверху лук, посыпать все солью, перцем, положить лавровый лист и добавить бульон. Поставить жаркое в духовку и тушить 30 минут. За 10 минут до окончания приготовления налить в жаркое сухое вино. Готовое блюдо перед подачей к столу залить сметаной и посыпать мелкорублеными зеленью петрушки и укропом.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (вариант 2)

На 4 порции Свекла отварная - 4 шт., яблоки - 4 шт., грецкие орехи - 16 шт., майонез - 8 ст. л., зелень петрушки и укроп - по вкусу.

Отварную свеклу и очищенные яблоки натереть на крупной терке, а грецкие орехи очистить от скорлупы и измельчить. Затем все перемешать и заправить майонезом.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки и укропом.

Можно приготовить свекольный салат с добавлением растертого чеснока.

ЗАКУСКА ДЕЛИКАТЕСНАЯ

На 4 порции Творог жирный - 350 г., масло сливочное - 2 ст. л., грецкие орехи (очищенные) - 40 г., чеснок, соль, перец - по вкусу.

Растолочь очищенные грецкие орехи. Чеснок растереть с солью. Творог посыпать перцем, прибавить к нему растопленное сливочное масло, грецкие орехи, чеснок и тщательно перемешать до образования однородной массы. Вместе с закуской подаются слегка подсушенные в духовке ломтики белого хлеба.

КВАС

На 3 литра воды Ржаные сухари - 1 кг., сахар - 200 г., дрожжи - 20 г., изюм - 50 г.

Ржаные сухари залить кипятком, затем охладить. Процедить, добавить сахар и хорошенько размешать. Добавить дрожжей, поставить в теплое место и дать бродить 12 часов. Потом перелить в бутылки, добавить изюм и поставить их в холодное место.

Через два дня квас готов.

ГУБАДИЯ (пирог с начинкой)

На 4 порции Мука пшеничная - 760 г., сахар - 1 ст. ложка, маргарин - 220 г., яйца - 4 шт., дрожжи -1 ст. ложка, вода - 3/4 стакана, жир - 1 ст. ложка, соль по вкусу, масло сливочное - 1 ст. ложка.

Для начинки: рис припущенный - 800 г., яйца вареные - 18 шт., фарш мясной жареный - 660 г., изюм - 3,5 стакана, соль по вкусу.

Замесить пресное сдобное тесто, затем разделить на 2 неравные части. Из большей раскатать лепешку толщиной 0,4 см, положить ее на смазанную жиром сковороду. На середину уложить слоями вареный рис, жареный мясной фарш, рубленые яйца и изюм, затем полить сливочным маслом. Слои можно чередовать дважды. Из оставшегося теста раскатать лепешку меньшего диаметра, положить ее сверху, края лепешек соединить, защипать "веревочкой". Выпекать в хорошо нагретом духовом шкафу.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ (вариант 2)

мука пшеничная - 0,5 кг., сахар - 0,3 кг., масло или маргарин - 0,25 кг., молоко - 0,5 стакана, яйцо - 4 шт., рыхлитель теста - 18 г., лимонная корка - 30 г., изюм - 50 г., сахарная пудра для посыпания.

Масло или маргарин растереть с сахором и яйцами, добавить муку, разрыхлитель теста и молоко. Затем добавить тертую лимонную корку или аромат, и изюм. Компоненты хорошо размешать. Печь в форме для пирога при температуре около 200 градусов, около 70 минут.

СВАДЕБНОЕ ПИРОЖЕНОЕ

60 г масла, 4 яйца, 200 г сахара, 200 г муки, 2 раза на кончике ножа рыхлителя, 3 ложки молока.

Начинка: 80 г овсяных хлопьев, 60 г масла, 100 г сахара, 1 ложка меду, 2 ложки какао порошка, 100 г мармелада.

Глазурь: 1 взбитый белок, 150 г сахара.

Из вышеперечисленных ингредиентов замесить бисквитное тесто и вылить слоем толщиной 1 см на два, смазанных маслом, пирожковых листа. Поставить для выпечки. Бисквит с одного листа намазываем начинкой, на него накладываем бисквит со второго листа. Сверху пироженое намазывается мармеладом и разрезается на квадраты. Квадраты покрываются глазурью. Глазурь: белок растироется с сахаром. Овсяные хлопья для начинки обжариваются и смешиваются с другими ингредиентами

КОВРИЖКА С КОФЕ

3 яйца, 160 г сахара, 2 раза на кончике ножа молотой корицы, гвоздики и мускатного ореха, 400 г муки, 13 г рыхлителя, 1/4 л крепкого черного кофе, 1 пакетик ванильного пудинга

Яйца и сахар взбиваем до образования пены. Добавляется мука вместе с рыхлителем и приправами. Одновременно, отдельными ложеками, добавляется молотый кофе. Коврижка выпекается в смазанной маслом и посыпанной мукой прожолговатой форме. Охлажденная коврижка подается с ванильным пудингом.

КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Состав: 50 г сахарной пудры, 100 г маргарина, 150 г муки, на кончике ножа рыхлителя теста, 1 яйцо; 0,5 л молока, 4 яйца, 2 яичных желтка, 60 г сахарного песка, полпакетика ванильного сахара, щепотка соли, 300 г красной смородины, 1 пакетик желе для торта, нашинкованный миндаль.

Способ приготовления: Замесить тесто из сахарной пудры, размягченного маргарина, муки, разрыхлителя теста и одного яйца. Форму для торта с плоским дном диаметром примерно 26 см смазать маслом, припудрить мукой и выстлать ее раскатанным тонким слоем теста. Яйца и яичные желтки перемешать с сахаром, ванильным сахаром и солью. Разогреть молоко и медленно, при постоянном помешивании, влить его в яичную массу. Полученную яично-молочную массу выложить в форму поверх теста. Выпекать при температуре примерно 170?. Дать остыть, вынуть из формы, сверху положить красную смородину. Приготовить желе для торта (согласно указаниям на пакетике) и, не давая ему остыть, нанести на смородину. Сверху посыпать миндалем.

ЛЕПЕШКИ С ПОВИДЛОМ ИЗ СЛИВ

Состав: 360 г муки, 1 чайная ложка рыхлителя теста, 1/2 л молока, 100 г сахарного песка, 3 яичных желтка, 1 чайная ложка рома, 1/2 чайной ложки соли, 3 яичных белка, 50 г сливочного

масла для жарки. Начинка: 40 г повидла из слив, 1-2 столовых ложки рома. Для украшения: сахарная пудра, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Добавить к муке разрыхлитель, теста и все вместе просеить через сито. Добавить молоко, сахар, яичные желтки, ром, соль и перемешать. Взбить яичные белки в крутую пену и ввести в тесто. Смазать сковороду для лепешек сливочным маслом, разогреть ее и в каждое углубление влить одну столовую ложку теста. Обжарить лепешки с одной стороны, перевернуть и при небольшом нагреве печь до готовности. Перемешать повидло и ром до однородной консистенции. Половину готовых лепешек смазать этой смесью, на них положить несмазанные лепешки и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Подать к столу с компотом из слив.

МАКОВЫЙ ТОРТ

Состав: 160 г сливочного масла или маргарина, 120 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 6 яиц, 80 г муки, на кончике ножа разрыхлителя теста, 1 пакет сухой смеси для ванильного пудинга, 160 г молотого мака, 30 г натертого на терке шоколада, примерно 50 г повидла, 1 стакан шоколадной глазури.

Способ приготовления: Сливочное масло растирать с половиной указанного количества сахарной пудры и ванильным сахаром до образования пены, продолжая растирать, ввести по одному яичные желтки. Яичные белки взбить вместе с оставшейся сахарной пудрой в крутую пену. Муку перемешать с разрыхлителем теста и сухую смесь для пудинга и просеять через сито. Из этой муки, взбитых белков, мака и шоколада осторожно замесить тесто. Дно разъемной формы для торта смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто и выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 190? примерно 50 минут. После остывания смазать подогретым повидлом и покрыть шоколадной глазурью.

Рецепты из журнала "Работница"

ПИРОЖНОЕ "ШУ"

ПРОДУКТЫ НА 10 ШТУК: Мука - 260 г Масло слив. - 120 г Сахар - 10 г Яйца - 2 шт. Желтки - 8 шт. Соль - по вкусу Вода - 230 мл

Воду довести до кипения в алюминиевой кастрюле, положить сахар, соль, масло. В кипящую воду высыпать всю муку, замесить ложкой тесто, проварить его минут пять. Охладить до 70? и постепенно, выбивая тесто, вводить желтки и яйца. Готовое тесто положить в кондитерский мешок с круглой насадкой на слегка смазанный маслом противень, отсадить круглые булочки и выпекать в горячей духовке (при температуре 220-230?). Готовые

булочки охладить и разрезать пополам по горизонтали (можно срезать только верхушки). Середину заполнить сливками или сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

ЛУКОШКО С ПИРОЖКАМИ

Каждая хозяйка умеет печь пирожки и имеет свой "фирменный" рецепт. А как вы подаете их на стол - на блюде, в вазе? А если пирожками наполнить лукошко? Посмотрите, как оно украсит ваш стол! "Сплести" его можно из заварного теста, которое готовится, как для пирожных "шу". Возьмите кастрюлю, или сотейник, или другую емкость, размеры которой подходят для размеров лукошка. Оберните дно и стенки пергаментом и на него выпустите тесто (из кондитерского мешка с насадкой). Наносится несколько вертикальных полосок, затем-горизонтальные. Дно покрывается сплошными полосками в два слоя. Как вы "сплетете" свое лукошко, зависит во многом от вашей фантазии. Выпекать лукошко надо при 100? в течение часа. Готовое лукошко снять с кастрюли, освободить от бумаги и уложить в него пирожки.

ШАРЛОТТ ПО-ПОЛЬСКИ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ РУЛЕТА (10 ПОРЦИЙ): Мука - 1 кг Яйца - 20 шт. Сахар (песок) - 700 г Повидло - 500 г

КРЕМ: Сливки - 1/2 литра Сахар (песок) - 80 г Молоко - 300 мл Яйца - 2 шт. Желтки - 20 г Изюм- 100 г Цукаты из варенья- 50 г Масло сливочное (для смазки формы) - 30 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТА: яйца с сахаром растереть на паровой бане до увеличения массы в четыре раза, в готовую массу высыпать постепенно всю муку, перемешивая аккуратно сверху вниз. Бисквитное тесто выпекать тонким слоем на противне, застеленном пергаментной бумагой, слегка смазанной маслом и чуть посыпанной мукой - до золотистого цвета. Готовый бисквит снять с бумаги и горячий промазать повидлом, свернуть рулетом и охладить. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА: яйца растереть с сахаром, соединить с кипящим молоком, проварить до загустения и охладить, затем влить желатин, заранее замоченный и распущенный на водяной бане, и эту массу ввести во взбитые сливки. Добавить цукаты, нарезанные кубиками, ошпаренный изюм, можно добавить ванилин. Форму смазать сливочным маслом, выложить кружочками бисквитного рулета дно и бока формы и постепенно заполнить ее всю, затем залить кремом. Поставить на холод. При подаче на стол форму обернуть на несколько секунд горячим полотенцем и перевернуть на блюдо.

БЕЗЕ (вариант 2)

НА 3 ПОРЦИИ: Яблоки - 300 г Яйца - 3 шт. Сахар - 180 г Бисквит (готовый) - 60 г Лимонная кислота по вкусу

Белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и лимонную кислоту. Яблоки очистить от кожицы, вынуть семенную коробку, отварить в подкисленной воде с сахаром до готовности, но следить, чтобы яблоки не потеряли формы. Из бисквита вырезать круглые лепешки по форме яблока, положить на противень, на бисквит положить целое подготовленное яблоко и из кондитерского мешка выпустить на яблоко безе в виде спирали. Запечь при самой высокой температуре до слегка золотистого цвета. Положить на блюдо, посыпать сахаром.

ПИРОГ С РЫБОЙ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА: Мука-1000 г Молоко - 0,5 л Желтки - 7 штук Сахар - 30 г Дрожжи - 50 г Соль- 15 г Масло сливочное- 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА В подогретое до 30-40? молоко положить соль, сахар, дрожжи, яичные желтки, все перемешать. Соединить полученную смесь с мукой и замесить тесто, добавив в конце размягченное сливочное масло. Поставить тесто в утепленное место для брожения, во время которого несколько раз обмять массу руками. Готовое тесто раскатать на доске в форме лепешки и на середину ее положить сырую рыбу, очищенную от кожи и костей. Посолить ее, слегка посыпать перцем и рубленой зеленью. Соединить концы лепешки, придав ей форму рыбы. На смазанную маслом сковородку или противень пирог кладется швом вниз, смазывается взбитым яйцом и выпекается при температуре 220-250 ? до золотистого цвета. Соотношение количества теста и рыбы 1:0,5.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПЯТИ ПОРЦИЙ: Рыба - 120 г Желе - 150 г ОВОЩИ - 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖЕЛЕ Для него понадобится рыбного бульона 1000 г, желатина- 40 г, зелени петрушки5 г. Желатин замачивают в 200 г холодной воды в течение часа. Одновременно с этим делается оттяжка: 2 сырых яйца взболтать, смешать с 10 г нарезанного соломкой репчатого лука, добавить 900 г холодной воды, 20 г соли и несколько стеблей укропа. В горячий бульон кладется набухший желатин и добавляется оттяжка. Смесь доводится до кипения, а затем на слабом огне варится в течение часа, процеживается через полотняную салфетку и охлаждается. Готовое желе разливают в формы и ставят их в посуду со льдом. Дают желе застыть толщиной около 1 см от стенок форм, остаток желе сливают. Формы наполняют кусочками отваренной рыбы, вновь заливают желе и ставят на холод на 2-3 часа. Перед подачей на стол дно и стенки форм на несколько секунд опускают в горячую воду, затем выкладывают заливное на круглое блюдо,

украшают овощами и зеленью.

РЫБНЫЙ САЛАТ (вариант 2)

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПЯТИ ПОРЦИЙ: Рыба - 200 г Картофель - 150 г Огурцы свежие - 100 г Помидоры - 100 г Капуста цветная - 100 г Горошек зеленый - 50 г Морковь - 50 г Майонез - 200 г Соус "Южный" - 10 г

Отваривают рыбу, а также картофель, морковь, цветную капусту. Капусту разбирают на соцветия, все остальные компоненты, включая огурцы и помидоры, нарезают ломтиками. Перемешивают, добавляя зеленый горошек и заправляя майонезом и соусом "Южный". Укладывают в салатницу и украшают кусочками рыбы, цветной капусты и зеленью.

КОРЗИНОЧКИ С РЫБОЙ

ТЕСТО ДЛЯ КОРЗИНОЧЕК (для 10 порций): Мука - 170 г Маргарин - 40 г Молоко - 40 мл Сметана - 20 г Яйцо - 1 шт. Сахар - 1 чайн. ложка Соль - по вкусу

Размягченный маргарин соединить с яйцом, сахаром, солью, молоком, сметаной, все перемешать. В просеянной муке сделать воронку, выложить в нее полученную массу, быстро замесить тесто и поставить его на 20 минут на холод. Готовое тесто раскатать толщиной в 3 мм, вырезать из него кружочки по размеру формочек. Тесто распределить по стенкам и дну формочек, заполнить пустоты крупой (горохом, рисом) и выпекать. Готовые корзиночки освободить от крупы, охладить, наполнить начинкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ Рыбу, очищенную от костей и кожи, а также вареные грибы (40 г) нарезать мелкими ломтиками и припустить в белом соусе (80 г). Готовую массу разложить по корзиночкам, сверху залить молочным соусом (250 г), посыпать тертым сыром (15 г), сбрызнуть маслом (15 г)и запечь. Приготовление молочного соуса аналогично приготовлению соуса из сметаны

ЗАЛИВНОЕ

Это- украшение любого праздничного стола. Готовится из рыбы, мяса или птицы- на ваш вкус. Кусочки подготовленных отваренных продуктов укладываются на блюде- так, чтобы между ними оставалось свободное пространство. Залить тонким слоем готового желе. Украсить ломтиками свежих огурцов, фигурками из вареной моркови, лимона, веточками зелени. Чтобы украшения прикрепились к рыбе, мясу или птице, их сначала нужно окунуть в растопленное желе. Когда первый слой желе застынет, залить второй слой в 1-1,5 см и охладить. Желе готовится на основе мясного, рыбного или куриного бульона: на 1 литр бульона 40 г желатина. Перед подачей на стол посуду с

заливным опускают на 2-3 секунды в горячую воду, прикрывают тарелкой, и переворачивают заливное. Можно сделать и по-другому: разрезать заливное на куски на блюде, в котором оно застывало. К заливному надо подать хрен с уксусом или со сметаной.

КУРНИК (РУССКИЙ СЛОЕНЫЙ ПИРОГ)

Слоеное тесто можно купить в кулинарии. Из теста раскатывают две лепешки толщиной 0,5 см. На основную лепешку диаметром примерно 25 см кладут в один слой выпеченные блинчики, а на них - слой фарша. Первый фарш - из риса, второй - из мяса курицы, третий - из грибов. Каждый слой фарша прокладывают блинчиками. Укладывать фарш надо горкой, в виде конуса. Вторая лепешка ("крышка") имеет диаметр 35-40 см, ею накрывают горку из фарша. Края лепешек защипывают "елочкой". Курник смазать яйцом, наложить на него украшения из теста, проколоть в нескольких местах и выпекать при 200?. Первый фарш: сварить рассыпчатый рис, добавить рубленые вареные яйца, зелень петрушки, масло, все перемешать. Второй фарш: отварить курицу, снять кожуру, мякоть порубить. Чтобы этот фарш не был сухим, прогрейте на сковороде чайную ложку муки с маслом (20 г), разведите бульоном, вскипятите и этим соусом залейте курицу. Третий фарш: отварите сушеные грибы, нашинкуйте, обжарьте и, если фарш суховат, заправьте грибным соусом.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

С обработанной тушки утки снять кожу. Делается это так: разрежьте кожу на спине и осторожно снимайте ее, как перчатку. Косточки остаются только в крылышках и на концах ножек. Освободите мясо утки от костей. Фарш готовится из мяса утки, свинины (300-400 г), кусочка сала шпик (100 г), ломтика хлеба, вымоченного в молоке. Все это пропустить через мясорубку. В готовый фарш ввести зеленый горошек (100 г) и взбитые белки от 3 яиц. Готовым фаршем заполнить кожу утки, зашить разрезы. Фаршированную утку нужно завернуть в марлю и отварить в небольшом количестве воды. (Она должна лишь чуть покрывать утку. Крышка закрыта! Варить минут 40. Не забудьте посолить воду!) Готовую утку выложите на блюдо, спинкой вниз. А теперь дайте волю вашей фантазии, украсьте утку! Из кондитерского мешка (или из полиэтиленового пакета со срезанным уголком) выпустите на утку тонкую струйку сливочного масла, в которое подмешан сок от свеклы. Рисунок узора зависит от вас. Готовую утку можно украсить овощами, фруктами, клюквой, брусникой, вареными яйцами, солеными огурцами.

БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ

Снять кожицу с баклажанов и нарезать их кружками толщиной в 1 см, посолить, дать полежать 30 минут, чтобы извлечь из них жидкость, осушить баклажаны, запанировать в муке, поджарить на растительном масле. На другую сковородку положить разрезанные пополам помидоры, посолить, добавить перец и растертый чеснок, обжарить. При подаче на баклажаны положить обжаренные помидоры и посыпать зеленью петрушки.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Вымытую и очищенную морковь, петрушку, лук нарезать соломкой и поджарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные помидоры без семян и кожицы, соль, сахар, перец и довести до готовности. Подготовленный сладкий стручковый перец наполнить овощным фаршем, уложить в сотейник и припустить в небольшом количестве жидкости. Подать на тарелке или блюде, полить соком и украсить зеленью. Подавать как горячую закуску.

БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ

У баклажанов срезать верхушку возле стебля, обмыть, разрезать вдоль пополам, посолить и дать полежать 30 минут, чтобы выделилась жидкость и горечь, затем баклажаны отжать и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Помидоры отварить и протереть через дуршлаг. Вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком, солью, перцем. На дно неглубокой кастрюли уложить слой обжаренных баклажанов и покрыть их слоем мелко нарезанной зелени петрушки, сельдерея, базилика,чабера, укропа, киндзы, смешанных с толченым чесноком. Поверх зелени положить подготовленное мясо, а на мясо положить еще ряд обжаренных баклажанов, потом все посыпать нарезанной зеленью, залить томатным соусом, посолить и поставить тушить под крышкой на 15 минут.

ПОМИДОРЫ С ГРИБАМИ

Это холодная закуска. Помидоры средней величины промыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в помидорах углубление и посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью. Приготовление фарша: грибы соленые, маринованные или отварные шампиньоны мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить салатной заправкой или сметаной.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ

ПРОДУКТЫ НА 10 ПОРЦИЙ: Яблоки - 500 г Апельсины - 300 г Сельдерей - 100 г Чернослив - 300 г Сметана - 200 г Майонез - 200 г Пудра - 20 г

Его можно приготовить из свежих, консервированных и

сушеных фруктов. Комбинация зависит от вашего творчества и запасов. Вот один вариант. Яблоки без кожи и семян нарезать крупной соломкой. Мандарины (апельсины) очистить, разделить на дольки, крупные разрезать. Чернослив промыть, залить водой, довести до кипения, охладить в отваре. После чего нарезать дольками. Подготовленные фрукты заправить сметаной и майонезом. Для вкуса добавить соль и сахар. Подать в салатнике или вазе, украсить зеленью и черносливом.

ЖЕЛЕ СЛОЕНОЕ

Состоит из 3-х слоев. 1. Желе из клюквы. Ягоды перебрать, промыть и отжать сок, поставить на холод, а остальную массу залить горячей водой и варить 10 минут. Затем процедить, добавить сахар, довести до кипения. Снять пену, затем ввести замоченный в холодной кипяченой воде желатин и тщательно его размешать до полного растворения. Добавить сок и охладить. ПРОДУКТЫ (НА 100 г ЖЕЛЕ): Клюква - 16г Сахар - 16г Вода - 100 г Желатин - 3 г

2. Желе молочное. Молоко с сахаром вскипятить, охладить до 50? и соединить с замоченным и проваренным на водяной бане желатином. Готовую смесь процедить и охладить. ПРОДУКТЫ (НА 100 г ЖЕЛЕ): Молоко - 100 г Сахар - 14 г Желатин - 3 г

3. Желе из лимонов (апельсинов или мандаринов). С лимонов снять кожицу (цедру) тонким слоем. Затем нарезать ее соломкой и ввести в горячий сахарный сироп одновременно с желатином и, помешивая, нагреть до кипения. Добавить отжатый сок лимона, процедить и охладить. ПРОДУКТЫ (НА 100 г ЖЕЛЕ): Сок лимона - 15г Сахар - 15г Вода - 90 г Желатин - 3 г

Взять форму для желе и наливать поочередно слои из 3-х видов желе. Сначала налить белый - и дать слегка застыть, затем- красный, дать застыть, потом- лимонный. Повторить такое чередование несколько раз, пока не кончится все желе. Форму поставить в холодильник. Затем опустить в теплую воду и перевернуть на блюдо.

МУСС ЯБЛОЧНЫЙ

ПРОДУКТЫ НА 10 ПОРЦИЙ: Яблоки - 350 г Сахар - 150 г Крупа манная - 80 г Лимонная кислота - по вкусу Вода - 750 г

Мусс яблочный на манной крупе. Яблоки очистить от кожи и удалить сердцевину, нарезать на дольки и сварить. Отвар слить, процедить, а яблоки протереть через сито. В протертое пюре добавить сахар, лимонную кислоту и довести до кипения. Затем тонкой струйкой ввести манную крупу и варить, помешивая, 15 минут. Смесь охладить до. 30-40? и взбивать до образования густой пышной пены. Затем разлить в формы и охладить. При подаче полить любым сиропом (малиновым, клубничным,

лимонным).

ЩИ СУТОЧНЫЕ (вариант 3)

ПРОДУКТЫ НА 1 ПОРЦИЮ: Квашеная капуста - 360 г Кости свиные (копчености) - 50 г Морковь - 1 шт. Корень петрушки Лук репчатый - 1 шт. Томат-пюре - 50 г Жир - 30 г Мука - 10 г Чеснок Вода - 800 мл

Квашеную капусту перебрать, промыть, отжать, порубить, положить в кастрюлю, добавить масло, томат-пюре, сахар, немного бульона, кастрюлю закрыть крышкой и тушить 3-4 часа. Овощи нарезать кубиками, спассеровать с маслом и добавить в капусту. В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и варить 2030 минут. Добавить соль, специи, белый соус и варить еще 10-15 минут. В горшочек положить свинину, налить щи, варить 10-15 минут. Затем добавить чеснок, зелень. Щи закрыть слойкой, смазать яйцом и поставить в духовку запекать. Готовые щи подать в горшочке, отдельно подать сметану.

БЕЛЫЙ СОУС. 1 ст. ложку масла распустить на сковороде, поджарить муку без изменения цвета, развести бульоном... Слойку сделать из слоеного теста (постарайтесь купить готовое, так как приготовить его довольно сложно).

КОЧАН ФАРШИРОВАННЫЙ

ПРОДУКТЫ НА 10 ПОРЦИЙ: Капуста свежая - 2 кг 200 г Фарш мясной - 1 кг 500 г Рис - 150 г Лук - 350 г Маргарин или масло - 100 г Соус сметанный - 1 кг 300 г

У кочана вырезать кочерыжку и сварить его в подсоленной воде до полуготовности. Кочан вынуть из воды, дать остыть, разобрать по порядку листья. Взять дуршлаг, положить на него мокрое полотно и начать укладывать листья в той последовательности, как они были в кочане. Каждый слой листьев проложить фаршем. Собрать углы полотна и скрутить кочан. Полотно убрать. Положить кочан в сотейник, смазанный маслом, подлить немного бульона, тушить до полуготовности. Затем залить сметанным соусом и тушить до готовности. Готовый кочан положить на блюдо, посыпать рубленой зеленью.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША. Мясо прокрутить через мясорубку, соединить с отварным рисом и пассероаанным луком, добавить соль и перец, немного бульона.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ НА СКОВОРОДКЕ

ПРОДУКТЫ НА 1 ПОРЦИЮ: Рыба - 150 г Капуста тушеная - 150 г Огурцы соленые - 40 г Томат - 30 г Лук репчатый - 1 шт. Сыр тертый - 1 ст. ложка Масло - 30 г Фрукты маринованные - 50 г Маслины - 40 г Лимон - 2 дольки

Приготовить тушеную капусту. Сырую рыбу нарезать по 3-4

кусочка на порцию, уложить в кастрюльку с маслом, добавить нарезанные ломтиками соленые огурцы (без кожи и семян), пассерованный лук, добавить немного бульона и проварить под крышкой. В готовую рыбу, если есть, положить оливки и маслины без косточек и заправить томатным соусом. На смазанную маслом порционную сковородку положить половину тушеной капусты, на нее заправленную в соусе с гарниром рыбу, закрыть оставшейся капустой (горкой), посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Готовую солянку украсить ломтиками лимона, зеленью, маслинами и маринованными фруктами.

КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ КУЛЕБЯКИ: Дрожжевое тесто - 600 г Фарш капустный - 550 г Яйцо для смазки - 1 шт.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА: Мука - 650 г Сахар - 50 г Маргарин - 70 г Яйцо - 2 шт. Соль - 10 г Дрожжи - 25 г Молоко - 170 г Из этого количества продуктов получается 1 кг теста.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ФАРША: Капуста свежая -1 кг 200 г Маргарин-70 г Яйца вареные-2 шт. Из этого количества продуктов получается 1 кг фарша.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине положить фарш. Края теста соединить над фаршем и защипать. Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный маслом противень, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их желтком, и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в 2-3 местах деревянной палочкой. Выпекать при температуре 230?.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША. Капусту нарезать мелкими кубиками, положить в кипящую воду, довести до. кипения, проварить 1-2 минуты, откинуть на сито, желательно отжать, положить на сковороду с растопленным маргарином, пожарить. Когда капуста остынет, посолить и добавить рубленые яйца.

Бульон с профитролями

Как варить бульон, вы знаете. К прозрачному бульону (в чашке) хорошо подать профитроли. Они готовятся так: в воду добавить сливочное масло, соль, сахар и довести до кипения, всыпать всю муку и, помешивая, проварить 5-6 минут. Дать немного остыть и по одному ввести сырые яйца. На лист или сковороду, смазанные слегка маслом, при помощи бумажной трубочки выпустить тесто в виде орешков и выпечь. Продукты: 150 г муки, 70 г сливочного масла, 5 яиц, 150 г воды, сахар и соль по вкусу.

Мусс тархуновый

Сварите сахарный сироп из 800 г воды и 100 г сахара. В

горячий сироп надо ввести подготовленный заранее желатин (30 г желатина замочите в 120 г холодной кипяченой воды, дайте постоять час-полтора, затем стакан с набухшим желатином поставьте в кастрюлю горячей воды и, помешивая, ждите полного растворения). В последнюю очередь введите в горячий сироп 250 г тархунового сиропа (он продается в магазинах), все процедите и охладите. Мусс надо взбить веничком или миксером до пышной массы, разлить в формы и охладить в холодильнике.

Куриная котлета в тесте

Куриное филе с косточкой мариновать в течение часа в .смеси из сока лимона, растительного масла, соли и рубленой зелени. Подготовленное филе отбить, положить на середину кусочек сливочного масла, запанированное в тертом сыре, завернуть в филе и опустить в жидкое тесто (кляр), затем обжарить в раскаленном жире, после чего дожаривать в духовке. Готовую котлету положить на блюдо, на косточку надеть папильотку. На гарнир можно подать жареный картофель, зелень, помидор или маринованное яблоко. Как приготовить кляр: смешать желток, чайную ложку сметаны, 2 столовые ложки молока, соль, сахар и муку. Муки взять столько, чтобы получилось жидкое тесто (как на оладьи). В конце замеса ввести взбитый белок.

Салат из птицы

1. Мякоть вареной курицы, очищенные яблоки, апельсины, ветчину, свежие огурцы нарезать соломкой, заправить майонезом со сметаной (в равных пропорциях), посолить, положить горкой в вазу или салатник. Украсить веточками зелени, можно посыпать тертым сыром и подать на стол. 2. Вареное куриное мясо отделить от костей. Очищенные от кожуры огурцы, картофель, мясо и яйца нарезать полосками. К майонезу добавить соль, сахар, перец, лимонный сок и томатное пюре. В соус сначала положить огурцы, мясо, горошек и яйца, последним картофель, все осторожно переложить в салатник. Украсить горошком, яйцом и зеленью. Продукты: 400 г вареной курятины, 100 г отварного картофеля, 200 г маринованных огурцов, 150г зеленого горошка, 3 крутых яйца, 1 стакан майонеза, соль, перец, сахар, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка томатного пюре.

ПОПЬЕТ ИЗ РЫБЫ

Интригующее название, не правда ли? Расшифровывается оно так: филе рыбы, фаршированное кнельной массой. Филе рыбы нарезать полосками шириной 3-4 см, длиною 7-6 ем, толщиной -I-ˆM. Каждую полоску смазать сырой кнельной массой. Полоску свернуть рулетиком и завернуть в промасленную бумагу (пергамент). Положить в неглубокую кастрюльку, подлить

немного бульона и припустить в горячем духовом шкафу (минут 10-15). Готовую рыбу освободить от бумаги, положить на тарелку. На рулетики положить прогретые в масле грибы и полить белым соусом с вином. Рядом положить отварной картофель, очищенный в виде бочоночков. Полить сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью.

БЕЛЫЙ СОУС С ВИНОМ. Распустить в кастрюле 1 ст. ложку сливочного масла (с верхом), положить 1 ст. ложку муки (с верхом), проварить муку без изменения цвета. Развести рыбным бульоном (300 г) до консистенции соуса, добавить пассерованный репчатый лук и корень петрушки. Варить при слабом кипении 30 минут, добавить 2 ст. ложки белого вина типа "Рислинг", охладить до 70?, добавить два яичных желтка, предварительно проваренных с кусочком сливочного масла. Добавить соль по вкусу, лимонную кислоту, перец и процедить.

КНЕЛЬНАЯ МАССА. Филе рыбы нарезать мелкими кусочками, пропустить 2-3 раза через мясорубку, протереть через сито, положить в эмалированную кастрюльку, массу взбить лопаткой, добавить яичные белки, затем добавить сливки или молоко. Все хорошо взбить. В конце добавить соль и перец. На 1 кг кнельной массы - 4-5 белков, 400-500 г сливок.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА

Этот рецепт для тех женщин, чьи мужья увлекаются рыбной ловлей, потому что фаршировать надо судака или щуку. Очистить рыбу от чешуи, сделать продольный разрез по спинке у. судака. Удалить спинной плавник и срезать мякоть, оставляя ее на коже толщиной в 0,5 см. Затем сделать надлом хребтовой кости у головы и хвоста. Мякоть с хребтовой костью и внутренностями вынуть из кожи, все промыть, удалить из головы жабры, глаза, мякоть отделить от костей и приготовить фарш. У щуки сделать круговой надрез около головы и кожу снять чулком. Дальше- как описано выше. Фарш приготовить так: мякоть рыбы, пассерованный репчатый лук, чеснок, размоченный в молоке белый хлеб пропустить через мясорубку, добавить размягченное масло, яйца, соль, перец и все перемешать. Тушку наполнить фаршем, придать ей форму целой рыбы, завернуть в марлю или полотно, положить в кастрюлю в кипящий подсоленный бульон или воду со специями и припустить в течение 20-25 минут. Готовую рыбу освободить от полотна, промыть холодной водой, уложить на блюдо целиком или нарезать на куски. Оформить зеленью, лимоном, красным болгарским перцем или помидорами и полить полузастывшим желе. Вокруг рыбы положить свежие овощи, зелень, рубленое желе, отдельно подать соус-хрен. На фаршированную рыбу весом 1 кг надо 800 г рыбы, 170 г хлеба,

200 мл молока, 40 г репчатого лука, 80 г масла, 1 яйцо, чеснок, хрен.

РЫБА В ТЕСТЕ

ПРОДУКТЫ: на одну порцию- 90 г рыбы. ТЕСТО НА 10 ПОРЦИЙ: мука - 400 г, молоко - 400 мл, масло раст. - 1 ст. ложка, яйца - 6-8 шт.

Филе рыбы нарезать на кусочки толщиной 1 см, длиною 5-б см, мариновать 20-30 минут в смеси из растительного масла, лимонной кислоты, соли, перца и резаной зелени петрушки. В это время нужно подготовить тесто. В теплое молоко положить желтки, соль, немного растительного масла, муку и замесить негустое тесто. Затем добавить взбитые в крепкую пену яичные белки. Тесто аккуратно перемешать. Кусочек рыбы наколоть на вилку и обмакнуть в тесто, затем быстро опустить в растопленное масло (лучше это делать во фритюрнице) на 2 минуты. Готовую рыбу уложить на блюдо с полотняной салфеткой. Подать с долькой лимона и жаренной во фритюре зеленью петрушки. Отдельно подать соус - майонез с корнишонами. Соус-майонез готовится так: в готовый майонез добавить очищенные от кожи и семян мелко нарубленные соленые или маринованные огурцы, можно добавить немного соуса "Южный".

РЫБА ПО-МОСКОВСКИ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОДНОЙ ПОРЦИИ: 100 г рыбы, 1 чайная ложка муки, 30 г грибов, 1 ст. ложка муки (без верха), яйцо, 100 г картофеля, 150 г соуса.

Подавать в той же посуде, посыпав рубленой зеленью. Порционные сковороды поставьте на большие тарелки, керамические или фарфоровые.

На порционную сковороду или огнеупорное блюдо налить небольшое количество сметанного соуса (о том, как его приготовить, мы писали в Мб 2 за 1989 год), положить слегка обжаренные куски рыбы, а вокруг рыбы уложить кружочки вареного или слегка обжаренного картофеля. На рыбу положить пассерованный лук, обжаренные ломтики грибов, дольки вареного яйца, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке.

ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

ПРОДУКТЫ (НА 4 ПОРЦИИ): Яблоки - 400 г Сахар - 60 г Тесто слоеное - 200 г Яйцо - 1 шт. Сах. пудра - 20 г

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, разрезать на квадраты такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко. Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на середину квадрата, середину яблока заполняют сахарным песком, концы

теста смазывают яйцом и склеивают наверху конвертиком. Тесто смазывают яйцом, наносят рисунок из теста, опять смазывают яйцом и выпекают. Готовые яблоки посыпают сахарной пудрой.

ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

ПРОДУКТЫ (НА 4 ПОРЦИИ): Яблоки - 400 г Сахар - 15 г Мука пшен. - 80 г Яйцо - 2 шт. Молоко - 80 мл Сметана - 20 г Сахар - 15 г Соль по вкусу Жир для жарения

Яблоки очистить от кожицы и удалить семенное гнездо. Нарезать кружочками толщиной 0,5 см, посыпать сахаром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Желтки отделить от белков, добавить в желтки сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешать. Развести молоком. Белки взбить в густую пену и осторожно ввести в тесто. Кружочки яблок при помощи вилки погрузить в тесто, а затем быстро в разогретый жир и обжарить до образования золотистой корочки. Готовые яблоки уложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

ПРОДУКТЫ (НА 4 ПОРЦИИ): Яблоки - 350 г Сахар - 80 г Желатин - 6 г Белки - 2 шт. Вода для желатина - 160 г

Свежие яблоки промыть, удалить сердцевину, разрезать пополам, уложить на противень, подлить немного воды и запечь до готовности в жарочном шкафу. Готовые яблоки охладить и протереть через сито. В полученное пюре положить сахарный песок, яичный белок, хорошо размешать, поставить посуду на лед и взбивать веничком или миксером до образования белой пышной пены. Объем массы должен увеличиться в 3 раза. Замоченный в холодной воде желатин проварить на водяной бане, процедить и влить тонкой струйкой во взбитую массу, непрерывно помешивая. Приготовленную массу разлить в формочки, охладить, а затем выложить самбук на вазочки.

СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ

ПРОДУКТЫ (НА 4 ПОРЦИИ): Белки - 12 шт. Сахар - 150 г Яблоки - 250 г Масло слив. - 10 г Сах. пудра - 20 г Молоко или сливки - 150 г

Яблоки промыть холодной водой, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, положить на противень, смоченный водой, запечь до готовности в жарочном шкафу. Готовые яблоки охладить и протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварить до загустения. Приготовленную смесь, не охлаждая, влить во взбитые белки, интенсивно помешивая веничком. Сковороду смазать сливочным маслом, уложить горкой подготовленное суфле или выпустить его из конверта с резной трубочкой. Выпекать суфле в жарочном шкафу при 150?-200?. Посыпать сахарной пудрой, а молоко или

сливки подать отдельно.

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ (104 рецепта)

Зелень

ЩАВЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1-2 мин. опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 мин.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЗЕЛЕНЫХ БОРЩЕЙ

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75-100 г соли,

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1-2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и'мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно протереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин., литровые - 25 мин. Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ МАРИНОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ЛУК

Для маринования нужно отобрать маленькие луковки диаметром не более 3 см. Более крупные головки можно мариновать отдельно, разрезав их надвое. Рассортировав по размерам, луковицы нужно очистить от верхней чешуи, срезать донце и "шейку", вымыть и 2-3 мин. бланшировать в кипящей воде. Уложить в банки, на дно которых положить приправы: кусочек лаврового листа, 3-4 зерна черного перца, гвоздику, кусочек корицы. Залить маринадом, приготовленным в соотношении на 1 л кипящей воды по 50 г соли, 50 г сахара и 200 мл 6%-ного уксуса. Банки закупорить герметически и стерилизовать 7-8 мин. Маринованный лук подается, в качестве гарнира к мясным блюдам или используется для приготовления салатов.

ЛУК, МАРИНОВАННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ

Состав заливки: 9%-ный уксус и вода в соотношении 1:1. На литровую банку - 15 горошин черного перца, 1 стручок красного горького перца, 4-5 лавровых листьев, 1 ст. ложку соли. Небольшие луковицы очистить, надрезать сверху и уложить в банки по плечики. Между головками лука положить приправы и посолить. Залить уксусом и укупорить.

ЛУК С СОЛЬЮ

1 кг лука, 200 г соли. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху оставить слой соли. Укупорить и хранить в холодном месте.

ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ

Очистить головки чеснока от грязи, промыть. На дно банок положить специи (черный перец и гвоздику), плотно уложить головки чеснока. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на сутки. Затем воду слить и залить чеснок маринадом: на 1 л воды - 50 г соли и 50 г сахара, 1 ст. ложку уксуса. Закатать крышки. Так же готовится и черемша - стрелки чеснока, которые обрываются летом и, увы, многими выбрасываются.

Овощи

Консервирование огурцов

ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПУТЕМ САМОСТЕРИЛИЗАЦИИ

Приготовляются маринованные огурцы очень быстро и легко без стерилизации путем трехкратной горячей заливки. На дно трехлитровых банок (небольшие банки для этой цели неудобны) положить по 10 г укропа, петрушки, сельдерея, листья хрена, смородины и мяты. Хорошо вымытые огурцы - лучше корнишоны - уложить вертикальными и горизонтальными рядами, по возможности поплотнее. Сверху положить ветку укропа с зелеными семенами. В середину банки осторожно налить чистой кипящей воды из чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки (они сами равномерно нагреются). Наполнив банку кипятком доверху, закрыть ее крышкой, которую до этого нужно держать в горячей воде. Подержать банку с крышкой 3-5 мин., затем воду вылить, а в банку сразу же снова налить кипящей воды. Прежде чем проделать это в третий раз, в банку с огурцами положить несколько очищенных зубчиков чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз залить банку горячим маринадом, который приготовить из воды от первой заливки. Маринад (90 г соли, 35 г сахара) довести до кипения. После двухминутного кипения в кипящую смесь долить 150-200 мл уксуса. Кипящим маринадом залить банку так, чтобы из нее полилось, закупорить герметически и поставить вверх дном - в таком положении держать до полного остывания содержимого в банке.

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПО-МОСКОВСКИ

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8-2 л красносмородинового сока, 1-2 головки чеснока, 300 г зелени укропа. Состав рассола: на 10 л воды - 200-250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложшь вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки- 3-5 мин., литровые - 8, трехлитровые - 12-15 мин.

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ ОСТРЫЕ

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1-2 головки чеснока, 15-20 г семян горчицы, 3-5 г черного перца. Состав заливки: на 8 л воды - 1,4 л столового уксуса, 250-400 г соли, 300-500 г сахара.

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусками длиной 10-15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху, остальные приправы положить на дно. Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при 90?С: литровые и двухлитровые банки- 20-25 мин., трехлитровые- 30-35 мин.

НАПИТОК ОГУРЕЧНЫЙ

5 л огуречного сока, 4,4 л томатного сока, 400 г пюре из красного сладкого перца, 120 г сахара, 80 г соли.

Огурцы тщательно вымыть, нарезать кружками толщиной 2-3 см и вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) для удаления горечи. Затем промыть огурцы водой, измельчить и извлечь сок. Полученный сок довести до кипения, охладить до 30-35?С и фильтровать через фланель. Помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки. Дробленые помидоры переложить в эмалированную посуду, подогреть до 70-72?С и извлечь сок, для чего подогретую массу протереть через густое сито. Перец вымыть, вычистить семена, опустить перец в кипящую воду и кипятить 12-15 мин., после чего перец измельчить и протереть через сито. Огуречный и томатный соки и пюре из перца тщательно смешать, добавить соль и сахар, подогреть до 90?С и разлить в подготовленные банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 25 мин., литровые - 35, трехлитровые - 50 мин.

Помидоры

ПОМИДОРЧИКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара. Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85?С (литровые банки - 25-30 мин.) или стерилизовать в кипящей воде (8-9 мин.). Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

ОЧИЩЕННЫЕ ПОМИДОРЧИКИ

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры на 1-2 мин. опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной, снять кожицу и уложить в банки по плечики. Далее поступать, как в предыдущем рецепте.

ПОМИДОРЧИКИ ЗЕЛЕНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ

Состав заливки: на 1 л воды - 0,7-0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 60-100 г соли. На литровую банку - 1 -2 лавровых листа, по 10-15 горошин душистого и черного перца, Юг сухого красного острого перца.

Зеленью, но уже нормальных размеров помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5-1 см. На 1 кг подготовленных таким образом помидоров взять 50-100 г мелко нарезанного лука. Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6-8 часов. После этого маринад слить, а овощи плотно уложить в банки по плечики. Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках. Пастеризовать при 85?С: пол-литровые банки - 10 мин., литровые и двухлитровые - 15-20 минут.

ПОМИДОРЧИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры порезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин., непрерывно помешивая. Соус для заливки готов. Лук очистить, - нарезать полосками шириной 3-4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3-4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до 85-90?С соусом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки 60 мин.).

Обработка перцв

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА

Состав заливки: на 1 л воды - 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2-3 мин. опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Нарезать перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 12-15 мин., двух- и трехлитровые - 30-35 мин.

ПАПРИКАШ

9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 50-60 г зелени петрушки. Состав заливки: на 1 л томатного сока - 20 г соли.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3х4 см. Бланшировать 3-4 мин. в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно. Если есть только крупные помидоры, нарезать дольками и положить на дно и поверх перца. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки 50-60 мин.),

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ (вариант 2)

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г кореньев петрушки, Юг зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20-25 г соли, 40-50 г сахара, 1-2 ст. ложки уксуса, 5-6 горошин душистого перца.

Крупные плоды сладкого перца вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Лук для фарша нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать соломкой, потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть через крупное сито или дуршлаг (кожицу удалить). Томатную массу довести до кипения, варить 15 мин., добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 мин. Зелень петрушки измельчить. Растительное масло кипятить несколько минут, охладить до 70?С и разлить в подготовленные банки из расчета 2 ст. ложки на литровую банку. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой подготовленный перец. Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 55 мин., литровые - 65 мин.

ЛЮТЕНИЦА

10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого красного острого перца, 20-30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 270 г растительного масла, 15-20 г сахара, 20 г соли.

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена и затем мелко нарезать. Опустить перец в кипящую воду и варить до готовности, протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень нарезать мелкими кусочками. Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать (литровые банки 45-50 мин.).

ИКРА ИЗ ПЕРЦА

2,5 кг сладкого перца, 150г моркови, 200 г лука, 100г помидоров, 15г кореньев петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 1 ст. ложка уксуса, по 2-3 г черного и душистого перца.

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне при помешивании еще 10 мин. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 70 мин., литровые - 80 мин.

ПЕРЕЦ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ДЛЯ ПРИПРАВЫ

Из хорошо созревших помидоров приготовить томатный сок, который варить в большой кастрюле 30 мин. В это время вымыть и очистить от плодоножек и семян перец, нашинковать полосками шириной 1 см и опустить в кипящий томатный сок вместе с натертыми на терке морковью, корнями сельдерея, очищенными зубчиками чеснока, мелко нарезанным укропом и петрушкой, сахаром, растительным маслом, уксусом и солью. Овощи приправы должны покипеть с томатным соком 10 мин., затем кипящими их разливают в хорошо вымытые и высушенные банки, которые наполняют доверху. Предварительно обернув бумагой, банки сразу же закупоривают герметически и держат до полного остывания перевернутыми вверх дном. На 3 л томатного сока добавляют 1,5 кг нарезанного перца, 300 г натертой моркови, 50 г натертых корней сельдерея, десяток зубчиков чеснока, пучок

укропа и петрушки, 200 мл растительного масла, 50 г сахару, 50 г соли (по вкусу) и 50 мл уксуса. Сервировать как гарнир к печеному или жареному мясу, а также как самостоятельное блюдо или как добавление к другим блюдам.

ОВОЩНОЙ САЛАТ

Свежий перец круглый (камби) - зеленый или красный - вымыта очистить от семян и нашинковать соломкой шириной до 1,5 см. Добавить мелко нарезанные помидоры, собранные непврезревшими, морковь, тонко нашинкованную полосками шириной 2-3 мм и длиной 1 см, и лук, нарезанный тонкими полукольцами. Смесь размешать, посолить по вкусу (20 г соли на 1 кг овощей), добавить петрушку, уксус и растительное масло. Овощная смесь даст сок, который можно использовать для заливки смеси при раскладывании в банки. На дно банок положить по три горошины душистого перца и небольшому кусочку лаврового листа. Соотношение овощей и приправ в овощном салате: камби - зеленые или красные - 2 кг помидоры - 4 кг морковь - 1 кг лук -1кг

ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ С БРЫНЗОЙ

Испечь 5 кг хорошего мясистого красного сладкого перца, очистить от семян и от кожицы и смолоть. К полученному пюре добавить 500 г измельченной коровьей брынзы и 300 мл растительного масла. Смесь хорошо перемешать (можно и миксером). Разложить в небольшие банки (350 мл) и стерилизовать 20 мин.

АППЕТИТКА С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

Вымыть 3 кг сладкоплодного жгучего перца, отрезать "хвостики" (1 см от основания) и слегка испечь на сильном огне (не до стадии мягкости). Из 5 кг хорошо поспевших очищенных от кожицы помидоров приготовить сок, довести его до кипения, дать ему покипеть 20 мин., добавить 250 г сахара, 500 мл растительного масла и 200 г соли. В этот маринад опустить испеченный перец и дать ему покипеть 5-6 мин. Готовую смесь разлить в банки емкостью 800 мл (1 л), предварительно обернутые бумагой, наклонить доверху, быстро закупорить герметически и перевернуть вниз крышками, держать так до полного остывания.

КРУГЛЫЙ ПЕРЕЦ С УКСУСОМ И МЕДОМ

Вымыть 3 кг круглого красного перца - камби, отрезать плодоножки на 1 см от основания и проколоть в нескольких местах около семени. Уложить в банку, чередуя с розетками цветной капусты, посыпая горошинами черного перца, кусочками хрена, положив листья смородины и винограда. Залить уксусом, в которой растворено 250 г соли и 250 г меда. Эта смесˆ не варится,

а уксуса нужно взять столько, чтобы покрыть плоды. Камби прижать сверху деревянным кружком, банку плотно закрыть и убрать в прохладное место.

Маринованная капуста, несколько рецептов

КАПУСТА, МАРИНОВАННАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного Острого перца, 3-5 горошин черного перца. Состав заливки; 0,5л воды, 0,5л винного или столового уксуса, 25-30 г соли.

Капусту разрезать вначале на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2-3 мин. Вынуть капусту и охладить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. Приготовить заливку; воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2-3 мин., затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод. Подать без свеклы.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

1 кг капусты, 100г яблок (антоновка), 5г семян тмина или укропа, 50-100 г сахара, 25 г соли. Состав заливки: на 1 л воды - 0,3 - 0,4 л уксуса 9%-ного. На литровую банку - по 5-8 горошин черного и душистого перца.

Капусту подготовить и нашинковать, как для квашения. Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой или кубиками. Капусту смешать с нарезанными яблоками, добавить соль, сахар, перец и отставить на 2-3 часа. Приготовить заливку и заполнить ею'банки на 1/4 уложить в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при 90?С: пол-литровые банки- 20 мин., литровые и двухлитровые - 25 мин.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С МОРКОВЬЮ И

ЯБЛОКАМИ 1 кг капусты, 60 г моркови, 30 г яблок, 5г семян тмина или укропа, 50-100г сахара, 25 г соли. Состав заливки: на 1 л воды - 0,3-0,4 л уксуса 9%-ного. На литровую банку - по 5-8 горошин черного и душистого перца.

Капусту, морковь и яблоки подготовить и мариновать, как капусту, маринованную с яблоками.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С ПЕРЦЕМ

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100-200 г лука, 40-60 г соли. Состав заливки: на 1л воды- 0,43л уксуса 9%-ного, 200-300 г сахара. На литровую банку - 3-4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4-5 мин. в кипящей воде и сразу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой заполнить банки на 1/4. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90?С: пол-литровые банки - 15 мин., литровые и двухлитровые банки - 20-25 мин.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ МАРИНОВАННАЯ

Состав заливки: на 1 л воды - 160 мл уксуса 9%-ного, 50 г сахара, 50 г соли. На литрову банку - 5-8 горошин черного перца или полстручка красного горького перца, 5-8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Головки цветной капусты тщательно вымыть и разрезать на отдельные соцветия диаметром 3-5 см. Подготовленную капусту бланшировать 2-3 мин. в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), после чего сразу же остудить в холодной воде и уложить в банки соцветиями к стенкам. На дно банок положить пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде; пол-литровые банки - 5 мин., литровые - 7 мин.

БАКЛАЖАНЫ, ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

БАКЛАЖАНЫ ДЛЯ ИКРЫ

Свежие молодые баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть и испечь на сильном огне, чтобы не потемнела мякоть. Сразу же очистить от кожицы, устранить плодоножки и горячими уложить прямо в банки, на дно которых заранее положить разрезанный на четыре дольки помидор. На баклажан положить по 2-3 испеченных и очищенных от кожицы и семян стручка перца, затем снова помидор и снова баклажан. В одну банку (800 г) обычно вмещается два баклажана и 5-6 печеных стручков перца. Банки закрыть герметически и стерилизовать сразу же 50 мин. Этот вид консервов используется для приготовления зеленой икры с добавлением лука, чеснока, растительного масла и уксуса.

БАКЛАЖАНЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

Молодые свежие баклажаны вымыть, отрезать плодоножки вместе с частью плода и частями бланшировать в кипящей воде, посоленной из расчета 50 г соли на литр воды. Достав и отцедив от воды, баклажаны нарезать кружками толщиной 2 см, которые затем жарить в горячем растительном масле в продолжение 10 мин. Достав их из масла, посыпать молотым черным перцем. Поджаренные баклажаны положить в банки емкостью 400 мп, чередуя с кружками лука, моркови, кусочками сельдерея и измельченной петрушки. Залить маслом, в котором жарились. Банки сразу же закупорить герметически и стерилизовать 15 мин.

На 5 кг баклажанов необходимо 200 г лука, 400 г моркови и 200 г корней сельдерея, 3 пучка петрушки и 800 мл растительного масла.

ОВОЩНАЯ ИКРА

В широком мелком сосуде подогреть 200 мл растительного масла и, когда над ним появится пар, положить мелко нарезанный лук. Когда лук станет золотистого цвета (но ни в коем случае нельзя его пережаривать), добавить мелко нарезанных спелых помидоров. Сосуд закрыть крышкой, продолжать тушить помидоры на слабом огне, временами помешивая. Затем одновременно добавить к ним нарезанные мелкими кубиками баклажаны вместе с кожицей, мелко нарезанный сладкий перец, из которого удалить семена, и натертые на крупной терке яблоки. Все это размешать и еще потушить на слабом огне, часто помешивая. Когда баклажаны станут мягкими, крышку сдвинуть, чтобы испарялась лишняя вода. Вместе с баклажанами положить и стручок жгучего перца (целым), однако следить при помешивании, чтобы он не лопнул. Во время тушения он придает приятный слабожгучий вкус. Икра должна вариться равномерно на слабом огне до получения необходимой густоты. В конце варки добавить молотый черный перец и сахар. Икру кипящей разлить в банки, которые сразу же закупорить герметически и стерилизовать 20 мин. Икру можно хранить и не стерилизуя, если она сильно загустеет.

На 1 кг баклажанов необходимо 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 1 кг хорошо поспевших помидоров, 150 г яблок, чайная ложка сахара и соль по вкусу.

ЗАГОТОВКА НА ЗИМУ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ БАКЛАЖАНОВ

Подобрать молодью, средней величины баклажаны темно-фиолетового цвета, с едва образовавшимися семенами, без внутренних пустот. Отрезать плодоножки с чашелистиками и частью плода у основания. Верхушкой острого ножа сделать 3-4 разреза по длине плода, но только до его середины. Хорошо посолить в разрезы. Через 2 часа баклажаны отцедить от

выделившегося горьковатого сока и промыть в холодной воде. Бланшировать 3 мин. в кипятке, посоленном по вкусу, чтобы они слегка обмякли, погружая порциями. После того как они хорошо остынут, разрезы наполнить смесью из мелко нашинкованной моркови, сельдерея (корни и листья), петрушки, измельченного чеснока, горошин черного и душистого перца. Разрезы хорошо прижать, каждый баклажан обернуть и завязать листьями сельдерея, чтобы не выступала наружу начинка. Баклажаны уложить в банки (3-5 л), залить вскипяченным и охлажденным маринадом, приготовленным в соотношении 3л воды, 3л уксуса, 500 г соли. Маринад должен хорошо пропитать баклажаны со всех сторон. Консервы хорошо закрыть пластмассовыми крышками и убрать на хранение в темное прохладное место. Во время хранения не переливать из одной банки в другую. При подаче баклажаны нарезать и заправить растительным маслом. Употребляется как салат или как гарнир к печеному мясу.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Клубника и земляника

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ БЕЗ ВОДЫ

Хорошо промытые и очищенные ягоды положить в эмалированный сосуд и посыпать сахаром - 1 кг на 4кг ягод. Через 8-10 час. под действием сахара из плодов выделяется часть сока, и он покрывает их. Разложить ягоды в банки и залить выделившимся соком. Стерилизовать 10 мин. В приготовленном таким образом компоте ягоды сохраняются целыми.

ЖЕЛИРОВАННОЕ ПОВИДЛО ИЗ КЛУБНИКИ

Очень приятного вкуса желированное повидло получается, если в ягодное пюре добавить пюре из смородины или из не совсем зрелых яблок, содержащих больше пектина. На 1 кг клубничного пюре кладут 0,5л пюре из смородины или недоспелых яблок и 1 кг сахара. Повидло варить до. необходимой густоты и горячим расфасовать в банки.

КОМПОТ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Состав заливки: на 1 л воды - 200-500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5-7 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном.

КОМПОТ-НАПИТОК ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Состав заливки: на 1 л воды - 200-300 г сахара.

Подготовленными ягодами заполнить банки на и. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках, через 5-7 мин. слить.

Кипящим сиропом вновь заполнить банки по края горлышка, сразу же закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ С САХАРОМ

1 кг земляники, 250 г сахара. Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при 80?С: литровые банки - 12-15 мин., трехлитровые 25-30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 мин.

Вишня, несколько рецептов

ВИШНЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Вишню без косточек положить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне до тех пор, пока ягоды не покроются соком. Чтобы вишня не подгорела, кастрюлю периодически встряхивать круговыми движениями. Горячей вишней заполнить подогретые банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 10-12 мин., литровые - 13-15 мин., трехлитровые- 30 мин. Охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ (6 вариантов)

Первый способ. Банки наполняют вишней до плечиков, заливают холодным сиропом из 200-400 г сахара и 1 л воды (в зависимости от сорта вишни), помещают в кастрюлю с холодной водой и ставят на огонь. Чтобы ягода не лопнула и равномерно прогрелась, воду до 85? нагревают медленно и выдерживают: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 мин.

Второй способ. Вишню, очищенную от косточек, укладывают в банки до плечиков, заливают горячим сиропом (300-400 г сахара на 1 л воды) и при температуре 85? пастеризуют: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 или в кипящей воде - 3 и 5 мин.

Третий способ. Вишню укладывают в банки, заливают соком из любых ягод или вишневым и пастеризуют так же, как указано выше.

Четвертый способ. Вишню безжосточек помещают в эмалированную посуду, добавляют 300-400 г сахара на 1 кг ягод, накрывают крышкой, ставят на огонь и, помешивая, доводят до 85?, выдерживают 5 мин., затем заполняют вишней поочередно горячие банки под самую крышку и немедленно закатывают.

Пятый способ. Вишни без косточек плотно укладывают в банки; можно с сахаром (послойно пересыпают - 200 г сахара на литровую банку) и без него. Наполненные банки накрывают ошпаренными крышками и при температуре 85? прогревают: пол-литровые - 20, литровые - 25 мин.

Шестой способ. Хорошие компоты из вишни получаются в комбинации с другими ягодами и плодами: малиной, земляникой, черной смородиной, яблоками и др. Заполненные банки заливают сахарным сиропом (300-400 г на1 л воды) и при температуре 85? прогревают: пол-литровые банки - 10, литровые - 15 мин. или в кипящей воде - соответственно 4 и 6 мин.

ВИШНЯ МАРИНОВАННАЯ

1 кг вишни, 0,5 л винного уксуса, 500 г сахара, 4 гвоздики, немного корицы.

Вишню залить на 24 часа уксусом. Затем уксус слить. Из вишни удалить косточки и проварить с сахаром, пряностями и 100 г слитого уксуса до мягкости. Вишню переложить в банки (лучше в керамическую посуду), залить оставшимся уксусом, прокипятив его предварительно 5 мин. Сверху положить пергаментную бумагу, смоченную водкой. Хранить в холодном месте.

ЦУКАТЫ ИЗ ВИШНИ

500 г вишни, 250 г сахара.

Из сахара и небольшого количества воды сварить густой сироп. Положить в него вишню без косточек, снять с плиты и оставить на ночь. Утром сироп слить, прокипятить, вновь залить вишню, охладить. Повторить этот процесс несколько раз, пока сахар не покроет вишню кристаллами. Затем цукаты слегка подсушить в предварительно хорошо нагретой и остывающей духовке. Сохранять в фольге или пергаментной бумаге.

И ПОВИДЛО, И СОК

1 кг вишни (без косточек), 150г сахара.

Вишню залить небольшим количеством воды, поставить на огонь и нагревать, не доводя до кипения, положив сверху-гнет. Когда ягоды станут мягкими, отжать сок, разлив его в бутылки, которые тут же закрыть. Оставшуюся горячую массу варить с момента закипания еще 5-8 мин. Добавить сахар и, помешивая, продержать на слабом огне 25-30 мин. Расфасовать горячим в теплые банки, остудить. Посыпать сверху сахарной пудрой и закрыть пергаментом.

Слива, компот и мармелад

КОМПОТ ИЗ СЛИВ БЕЗ ВОДЫ

Этот компот обычно приготовляют из черных слив. Плоды измять, разрезать вдоль надвое, чтобы удалить косточки,

Поместить на противень или в электрическую кастрюлю, посыпать сахаром (на 3 кг плодов 0,5 кг сахара) и запекать всего 10 мин. Духовку выключить, и через час (в это время не открывать крышку кастрюли или духовку) сливы пустят сок. Переместить их в банки, залить выделившимся соком и стерилизовать 20 мин.

КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ БЕЗ КОЖИЦЫ

Состав заливки: на 1 л воды- 300-500 г сахара.

Промытые плоды опустить на несколько минут в кипящую воду. Как только кожица начнет лопаться, сливу вынуть, охладить в холодной воде и ножом снять кожицу. Подготовленные плоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и консервировать.

СОК СЛИВОВЫЙ С МЯКОТЬЮ

1 кг сливы, 50-ЮОг сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю и осторожно подогревать на слабом огне до полного размягчения, затем протереть через сито. В полученный сок добавить по вкусу сахар, подогреть сок до кипения и разлить в бутылки или банки, не доходя на 1 -2 см до краев. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые бутылки или банки - 7 мин., литровые - 10 мин.

ПОВИДЛО СЛИВОВОЕ БЕЗ САХАРА

Хорошо созревшие плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю с толстыми стенками и осторожно подогреть под крышкой, периодически помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Когда слива покроется соком, крышку снять и продолжать подогревать еще примерно 1 час. После этого отставить на 8-10 час., затем подогреть на слабом огне до кипения и вновь отставить на несколько часов. То же самое проделать еще 2-3 раза. Уваренную массу протереть через сито. Повидло готово, когда сливовая масса уменьшится с 3,5 до 1 кг в горячем виде. Укупоривать через 1-2 дня, когда на поверхности повидла образуется корочка.

МАРМЕЛАД СЛИВОВЫЙ

1 кг сливы, 400 г сахара, 1/2 стакана воды. Зрелые плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик, размять деревянным пестиком, добавить воду, поставить на слабый огонь и разварить до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и уварить, помешивая, на слабом огне до готовности. Готовый материал выложить на блюдо или противень, покрытые пергаментом, разровнять. Когда масса остынет и покроется корочкой, нарезать ее фигурными кусочками

и хранить в закрытой посуде в сухом месте

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ПИРОГОВ

Первый способ. Сливы без косточек -пересыпают сахаром (на 1 кг 200-300 г сахара), укладывают в банки, накрывают крышками, помещают в кастрюлю с холодной водой и медленно ее нагревают до 85?, выдерживая: пол-литровые банки - 20 мин., литровые - 30 мин. или в кипящей воде - 10 и 15 мин.

Второй способ. Без косточек и пересыпанные сахаром сливы (на 1 кг 200-300 г сахара) помещают в кастрюлю, добавляют 1/4 стакана воды, ставят на огонь, непрерывно помешивая, медленно доводят температуру до 85? и выдерживают 5 мин., после чего горячие банки поочередно наполняют под самые крышки и немедленно закатывают.

Третий способ. 5 кг сливы, 2 столовые ложки уксуса, 1 чайная ложка корицы, сок 1 лимона. Сливу мелко нарезать, проварить с уксусом, все время помешивая, до густой массы. Добавить корицу и лимонный сок. Горячую массу разложить в банки и закрутить. При желании во время варки можно положить от 100 г до 1 кг сахара.

СЛИВОВО-ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАД

3 кг сливы, 1 кг яблок, 1,75 кг сахара. Сливу и яблоки пропустить через мясорубку, положить 1,25 кг сахара, поставить в духовку на слабый огонь с чуть приоткрытой дверцей, постепенно добавляя остаток сахара, пока мармелад не загустеет как следует. Разложить горячим в банки и закрутить.

АЛЫЧА С ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ Приготовляется из алычи, плоды которой начали становиться прозрачными. Наполнить плодами банки, положив между ними твердые красные помидоры и зубчики свежего чеснока в соотношении 4 части алычи, 1 часть помидоров и 1 часть чеснока. Приправить веточками укропа. Залить соком вареной алычи, в который положить соли и сахара в пропорции 15 частей сока алычи, 2 части соли и 3 части сахара. Банки запечатать герметически и убрать в темное холодное место. Используется для заправки различных блюд и для приготовления лютеницы из сушеного перца.

Приготовление крыжовника

МАРИНОВАННЫЙ КРЫЖОВНИК

Зрелый крепкий крыжовник любого сорта накалывают, наполняют им банки до плечиков и заливают холодным маринадом. Заполненные банки (любой емкости) накрывают крышками и ставят в пастеризатор с холодной водой, кипятят 3 мин. Заливку для маринада готовят из 500 г воды, 400 г сахара, 100г 9%-ного уксуса. Воду, сахар и специи (5-6 горошин

душистого перца, 5-6 цветков гвоздики и небольшой кусочек корицы) остужают, процеживают и добавляют уксус (можно наполовину заменить соком кислых ягод). Таким же способом ее можно приготовить и из сока кислых ягод, заменив им уксус и воду.

МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА

1 кг крыжовника, 550 г сахара.

Твердые недозрелые ягоды положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Затем порциями прибавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг). Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

ПЮРЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник, собранный в стадии съемной зрелости, когда в нем самое высокое содержание кислот, Сахаров и витаминов, вымыть в проточной воде и, непрерывно мешая, распарить в небольшом количестве воды. Протереть через сито. На каждый килограмм полученного пюре положить по 0,5-1 кг сахара или меда, довести до кипения и кипящим разлить в банки. Емкости наполнить доверху, запечатать герметически и подержать вверх дном до полного остывания содержимого.

Смородина и малина

Крыжовник, собранный в стадии съемной зрелости, когда в нем самое высокое содержание кислот, Сахаров и витаминов, вымыть в проточной воде и, непрерывно мешая, распарить в небольшом количестве воды. Протереть через сито. На каждый килограмм полученного пюре положить по 0,5-1 кг сахара или меда, довести до кипения и кипящим разлить в банки. Емкости наполнить доверху, запечатать герметически и подержать вверх дном до полного остывания содержимого.

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ (несколько вариантов)

Первый способ. Отобранные крупные ягоды закладывают в банки до плечиков, заливают сахарным сиропом (350-400 г сахара на 1 л воды), ставят в кастрюлю с холодной водой, доводят ее до 80?: пол-литровые банки прогревают 10 мин., литровые- 14 или в кипящей воде - 4-6 мин. Затем их вынимают, закатывают и ставят вверх дном.

Второй способ. Заполненные ягодами банки заливают кипяченой водой или соком смородины, малины или летних яблок (без сахара). Затем повторяют процесс обработки первым

способом.

Третий способ. Банки пол-литровые заполняют ягодами, пересыпая послойно сахарным песком и осторожно постукивая ими о стол (100г песка и две столовые ложки холодной кипяченой воды). Накрывают их крышками и ставят в пастеризатор с холодной водой, прогревая их'при 80? в течение 20 мин., литровые - 25 мин.

Четвертый способ. В эмалированную посуду закладывают ягоды и сахар (500 г на 1 кг ягод), добавляют две-три столовые ложки воды или сока, ставят на огонь, накрывают крышкой и, помешивая, при 85? выдерживают 5 мин. Затем ягодами с сиропом заполняют горячие стерильные банки под самую крышку и закатывают.

Пятый способ. Ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду или сок (половину стакана на 1 кг ягод); дальнейшая обработка, как в четвертом способе.

Сохранение ягод в свежем виде. В солнечную погоду ягоды обмывают на кустах из лейки или шланга, дают побсохнуть; руки и ножницы обтирают водкой. Ягоды срезают непосредственно в бутыль, заранее стерильно обработанную; чтобы они плотнее легли, бутыль потряхивают. Заполненную до верха, ее сейчас же закрывают стерильной пробкой и заливают сургучом или парафином. Хранят в сухом прохладном месте при температуре не выше 5-6? в горизонтальном положении. Лучше сохраняются витамины при консервировании черной смородины в сахарном сиропе.

ЗАГОТОВКА (ПЕКТИН)

Чистые зрелые ягоды (1 кг) кладут в кастрюлю, добавляют один стакан воды и ставят на огонь. Когда температура достигает 70?, ягоды быстро протирают через сито и добавляют 300 г сахара на 1 кг ягод, тщательно перемешивают и раскладывают по чистым банкам. Накрывают жестяными лакированными или стеклянными крышками и при 85? пастеризуют: пол-литровые банки - 15 мин., литровые - 20 или выдерживают в кипящей воде соответственно 7 и 10 мин. Затем банки закатывают крышками и ставят вверх дном.

ЖЕЛЕ (способ от 22.02.99)

Первый способ. На 1 кг заготовки добавляют 600-700 г сахара, ставят массу на огонь, доводят до кипения, выдерживают 10 мин. и разливают в банки, охлаждают, накрывают пергаментной бумагой и завязывают.

Второй способ. 1 л сока черной смородины и 1 кг сахара ставят на огонь и уваривают, помешивая, до температуры 105?. В горячем виде разливают в банки и после охлаждения завязывают

пергаментной бумагой.

МАРМЕЛАД-АССОРТИ ПО-ПОЛЬСКИ

500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара. Сладкие яблоки нарезать дольками, не .очи- . щая, положить в кастрюлю. Зрелую тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать мелкими кусочками и тоже положить в кастрюлю. Влить несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу также протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

СМОРОДИНА КРАСНАЯ, МАРИНОВАННАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Состав заливки: на 1 л сока красной смородины - 0,5 л воды, 4 ст. ложки уксуса, 1 кг сахара. На литровую банку - 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 мин. Закатать крышками и. перевернуть вверх дном до остывания.

МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Только что собранную малину, очищенную и вымытую, поместить в эмалированный сосуд, прослаивая сахаром. На 4 кг ягод положить 1 кг сахара. Через 7-8 час. под действием сахара из малины выделится сок и образуется сироп. Вместе с ним ягоды разложить в банки, которые наполнить на 2 см ниже верхнего края. Стерилизовать 15 мин.

КОМПОТЫ ИЗ МАЛИНЫ (несколько вариантов)

Первый способ. Спелыми ягодами заполняют банки до плечиков и заливают горячим сиропом (на 1 л воды - 250-300 г сахара), ставят в кастрюлю с горячей водой (40-50?), нагревают до 80? и выдерживают: пол-литровые банки - 7-8, литровые - 12-14 мин.

Второй способ. Малину помещают в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром (300 г на 1 кг ягод), добавляют две-три столовые ложки воды или сока, ставят на слабый огонь; встряхивая время от времени, нагревают до 85? и выдерживают при этой температуре 5 мин. После прогрева массу раскладывают по банкам до самого верха под крышку и закатывают.

Третий способ. Уложенные в банки ягоды заливают холодным

соком малины или других ягод, ставят в пастеризатор с холодной водой, доводят ее до температуры 80? и выдерживают: пол-литровые банки - 7-8 минё литровые 12-14 мин., в кипящей воде - 3-4 мин. Затем закатывают и ставят вверх дном.

Четвертый способ. Уложенные в банки ягоды заливают сахарным сиропом, приготовленным из 1 л сока красной смородины и 500 г сахара, и при температуре 80? прогревают: пол-литровые банки - 7-8 мин., литровые - 12-14 мин., в кипящей воде - 3-4 мин.

Пятый способ. Компот из малины можно приготовить в сочетании с другими ягодами - черной смородиной, крыжовником, земляникой и яблоками летних сортов (нарезают дольками). Все укладывают а банки, заливают сиропом из 300-350 г сахара и 1 л воды и при температуре 80? прогревают пол-литровые банки - 10, литровые - 15 мин.

Яблоки, много интересных вариантов

ЯБЛОЧНАЯ (ЗАГОТОВКА) ДЛЯ ПИРОГОВ

Первый способ. Очищенные или неочищенные яблоки нарезают, укладывают в кастрюлю, засыпают сахарным песком (200-300 г на 1 кг яблок и 0,5 стакана воды), ставят на огонь, доводят массу до кипения или до 90 ?, выдерживая 5 мин., и быстро раскладывают в стерильные банки, вынутые из кипятка. Поочередно наполняя массой каждую банку под крышку, ее немедленно закатывают стерильными крышками и ставят вверх дном.

Второй способ. Нарезанные яблоки плотно укладывают в литровую банку, пересыпая их сахаром (150-200 г). Затем заливают ее горячей водой С/4 стакана), ставят в кастрюлю с теплой водой и при температуре 85 ? пастеризуют в течение 20 мин.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ (вариант 2)

В подготовленную тару яблоки укладывают слоями, веточками кверху. Каждый слой переслаивают ржаной соломой или листьями черной смородины, заливают суслом: 200 г ржаной муки размешивают в небольшом количестве холодной воды, заливают 2 л кипятка, дают отстояться и процеживают. К полученному раствору добавляют до 10 л кипяченой воды, по две столовые ложки соли и сухой горчицы; вместо ржаной муки можно применить сухой квас- 150 г или ржаные сухари - 200 г, которые обдают кипятком (2 л), а после отстаивания и охлаждения процеживают, добавляют также кипяченую воду, соль и сухую горчицу. Суслом заливают яблоки, поверх кладут кусок полотна и прижимают кружком, на который кладут гнет. Первые пять-шесть дней проверяют уровень раствора в посуде и по мере

необходимости доливают его. Через восемь- десять дней яблоки опускают в подвал или другое холодное место, где хранят при температуре не ниже 0 ?. Через 35-40 дней яблоки бывают готовы. Сусло можно готовить с добавлением сахара или меда: на 10 л воды - 300 г сахара, по две столовые ложки соли и сухой горчицы. Воду с сахаром кипятят, остужают, кладут в нее горчицу и соль и хорошо размешивают, сахар можно заменить медом (двойным количеством). Вместо сусла яблоки можно заливать холодной кипяченой водой, добавив в нее 10 чайных ложек простокваши (на 10 л воды) и по две столовые ложки соли и сухой горчицы.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90-95?, залить в банки и пастеризовать при 85 ?: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25, трехлитровые - 30 мин.

КОМПОТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

Состав заливки: на 0,6 л воды - 400 г сахара.

Отобрать яблоки средней величины. Ножом со стороны плодоножки вырезать сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным. В лунки насыпать сахар и испечь яблоки в духовке до готовности. Готовые яблоки уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 12 мин., двухлитровые - 18, трехлитровые - 25 мин.

ПЮРЕ ЯБЛОЧНО-ТЫКВЕННОЕ

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 чайная ложка тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву, нарезанную кусочками, кислые яблоки, нарезанные дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10-15 мин. до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу. Пюре прогреть при помешивании до 90 ? и в горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать 10-12 мин. при 90?.

СТРУЖКА ИЗ ЯБЛОК ПО-СЛОВАЦКИ

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать стружкой на терке. Стружку сразу уложить в банки, уплотнить. На литровую банку можно добавить 50-100 г сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 20 мин., литровые - 30 мин. Яблочную стружку используют для слоеных пирогов,

ЯБЛОКИ В СМОРОДИНОВОМ СОКЕ

1 кг яблок, 1 кг черной и красной смородины или только красной. Ягоды черной и красной смородины или только красной снять с кистей, удалить больные и недозрелые, тщательно вымыть и распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством

воды. Горячую массу протереть через сито и наполнить банки до половины. Яблоки разрезать пополам или на четыре доли, очистить и удалить сердцевину, уложить в банки с соком так, чтобы они были полностью погружены в сок. Уровень сока должен быть на 1-2 см ниже горлышка. Пастеризовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 25-30 мин., литровые и двухлитровые - 30-35 мин.

РАЙСКИЕ ЯБЛОКИ МАРИНОВАННЫЕ

Состав заливки: на 1 л воды - 0,2 л столового уксуса, 600-800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2-4 мин. в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при 90 ?: пол-литровые банки - 20 мин., литровые - 25, трехлитровые - 30 мин.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛАДКИХ ЯБЛОК

20 сладких яблок очистить от кожицы и сердцевины, нашинковать на овощной терке. Снять цедру с 3 лимонов, выжать из них сок и тщательно перемешать с 4 ст. ложками сахара. На 1 стакан этой смеси взять 1Уг стакана сахара и Уг стакана воды, сварить сироп и порциями высыпать в него яблоки. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру с 1 -2 лимонов.

ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ

1 кг яблок, 400 г сахара, 2Уг стакана воды. Яблоки нарезать дольками, переложить в кастрюлю и залить 2'/2 стакана воды. Варить на слабом огне под крышкой 20-30 мин. Затем яблоки откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. В отвар положить сахар и варить на слабом огне до готовности (если при сливании с ложечки капля остывает и удерживается на ложке, то варенье-желе готово). Хранить, как обычное варенье.

ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК

1 кг яблок, 800-900 г сахара. Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогреть и добавить при помешивании сахар. Варите до консистенции густой сметаны. Горячую массу разложить тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки, выстланные пергаментом. Наполненные лотки поставить на 10-12 час. в духовку, нагретую до 60-70 ?. Приготовить еще одну порцию пюре и на следующий день дополнить лотки. Снова подсушить в духовке. Готовая пастила легко режется ножом. Она имеет красновато-коричневый цвет.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС (по Д-Джарвису)

Яблоки натереть на крупной терке. Сырую яблочную кашицу положить в стеклянный сосуд и развести теплой кипяченой водой (на 800 г кашицы 1 л воды). На каждый литр воды прибавить по 100 г меда или сахара, а для ускорения брожения - по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба. Первые 10 дней сосуд с этой смесью хранить открытым при температуре 20-30?, перемешивая яблочную кашицу деревянной ложкой 2-3 раза в день. Потом массу переложить в марлевый мешок и отжать сок. Сок процедить через марлю и перелить в сосуд с широким горлом. При желании на 1 л сока прибавить 50-100 г меда или сахара. Банку закрыть марлей, завязать и поставить в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 40-60 дней. Затем уксус фильтровать, разлить по бутылкам и плотно закрыть их пробками. Хранить в холодильнике при температуре 6-8?.

КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ ОСОБЫЙ

Состав заливки: на 1 л воды - 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать.

Грушевые компоты и многое другое

КОМПОТ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ

Состав заливки: на 1 л воды - 200-300 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Подготовленными грушами заполнить банки по плечики и залить по края банок кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышками. Через 5 мин. сироп слить, довести его до кипения и вновь залить сиропом груши. Через 5 мин. сироп вновь слить, довести до кипения, прибавить лимонную кислоту и залить груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края. Укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

ГРУША НАТУРАЛЬНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту (из расчета 2 ст. ложки сахара и 4 г лимонной кислоты на литровую банку). Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки -15 мин., литровые - 20-25, двухлитровые - 25-40 мин.

ПОВИДЛО ГРУШЕВОЕ

1 кг груш, 400-600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые груши очистить от кожицы, нарезать дольками,

удаляя сердцевину, положить в корзину для бланшировки (или в марлю). Налить в кастрюлю 2-3 стакана воды, поместить в нее корзину с грушами- и тушить на слабом огне до полного размягчения груш. Пропаренные плоды протереть через сито, смешать с отваром и уварить в кастрюле до половины объема; добавить сахар, тщательно перемешать и варить до готовности. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

ПАСТИЛА ПО-СЛОВАЦКИ

1 кг груш, 125 г сахара.

Зрелые груши нарезать дольками, разварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Помешивая, уварить до густоты, добавить сахар и варить до полного загустения. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней тонким слоем горячую массу. Высушить в умеренно нагретой духовке. Высушенную пастилу скрутить рулоном и хранить в плотно закрытых стеклянных банках

МОЧЕНЫЕ ГРУШИ С БРУСНИКОЙ

Груши с плотной мякотью (веточками кверху) и бруснику рядами укладывают в кадки или эмалированную посуду (2 кг брусники на 10 кг плодов), перекладывая листьями черной смородины, и заливают суслом (на 10 л воды - 10 чайных ложек простокваши, две столовые ложки соли и одна столовая ложка сухой горчицы). Через восемь - десять дней груши выносят на хранение в прохладное помещение

Айва

ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ

Для желе используют более мелкие и зеленоватые плоды, а также срезанные кожицу и семенники, устраненные при приготовлении варенья. Плоды обтереть тряпкой от пушистого налета, вымыть и нарезать ломтиками, не срезая кожицы и не удаляя семенной коробочки, так как в них содержится больше всего пектина. Нарезанные плоды залить водой, чтобы она едва их покрыла, и варить до мягкости. Полученный сок процедить через марлю, не нажимая плоды, чтобы сок был прозрачным. На каждый литр полученного сока добавить по 800 г сахара и варить до необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня положить лимонной кислоты по 5 г на 1 кг сахара. Желе горячим разлить в небольшие банки или пластмассовую тару, чтобы потом можно было удобно резать. Чтобы желе получилось более прозрачным, на каждые 2 кг айвы можно положить по 2 кг кислых яблок. Оставшуюся мякоть от плодов, протертую через сито с целью удаления семенной и каменистой части плода, используют для приготовления повидла. На 2 кг плодового пюре нужно

положить по 1 кг сахара и варить до приобретения желаемой густоты. Повидло горячим разлить в банки, которые закупорить герметически, если смесь недостаточно проварена. Хранить в холодном помещении.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

1 кг айвы японской, 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Для приготовления варенья берут плоды с таких растений, в плодах которых содержится мало каменистых клеток. Хорошо вызревшие желтые плоды тщательно вымыть, очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Подготовленную айву опустить в кипящий сироп, довести до кипения и оставить на несколько часов. Вновь довести до кипения и оставить для охлаждения. Так проделать еще 2 раза, а затем варить до готовности. Чтобы дольки айвы не разварились, периодически встряхивать посуду с вареньем круговыми движениями. Фасовать в горячем виде.

МАРМЕЛАД ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

1 кг айвы японской, 500 г сахара, 2 стакана воды.

Тщательно вымытые плоды нарезать дольками, положить в кастрюлю, добавить воду. Подогревать под крышкой на слабом огне до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и при помешивании варить на слабом огне до готовности. Горячую массу выложить на противень, припудренный смесью крахмала и сахарной пудры или выстланный пергаментной бумагой. Массу тщательно разровнять в слой толщиной 1,5-2 см. Когда мармелад остынет и покроется корочкой, разрезать его на фигурные кусочки и дать им подсохнуть. Хранить мармелад в сухом холодном месте.

Сырая с сахаром

Чистые плоды нарезают дольками (1 кг), укладывают послойно с сахаром (1 кг) в банки, закрывают пластмассовыми или другими крышками и ставят на хранение в холодильник. Подают к чаю вместо лимона.

Приготовление рябины

КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ от 22.02.99

Рябина Невежинская. Ягоды укладывают в банки, заливают сиропом или яблочным соком (300 г сахара на 1 л сиропа, воды или сока); на 1 л сиропа добавляют 4 г лимонной кислоты. При температуре 85? прогревают: пол-литровые банки- 10 мин., литровые- 15 мин., в кипящей воде - 3 и 5 мин.

Рябина черноплодная. Ягоды укладывают в банки, заливают сиропом или яблочным соком (300 г сахара на 1 л воды или сока), на 1 л сиропа добавляют 3-4 г лимонной кислоты и прогревают, как указано выше. При включении в компот слив или

яблок лимонную кислоту не добавляют. В этом случае горячий сироп готовят из 400 г сахара и 1 л воды, банки прогревают, как указано выше.

В компот из рябины и груш тоже добавляют лимонную кислоту в той же пропорции.

ЖЕЛЕ ИЗ РЯБИНЫ от 22.02.99

Спелые ягоды Невежинской рябины заливают горячей водой и проваривают до полного размягчения (на 1 кг рябины два стакана воды), затем массу отпрессовывают через мешочек из ткани, добавляют равное количество сахара и уваривают до температуры 104?. В горячем виде разливают в горячие банки, прикрывают марлей, оставляют до полного остывания и завязывают пергаментной бумагой. Так же можно приготовить желе и из рябины других сортов, кроме черноплодной.

РЯБИНОВЫЕ ЦУКАТЫ

Рябину с веточками бланшируют в кипящей воде 3-5 мин. с немедленным охлаждением, опускают в сироп (на 1 кг рябины с веточками 1,2 кг сахара и три стакана воды), доводят до кипения и снимают с огня на 5-6 ч. Затем снова ставят на огонь, выдерживают при кипении 5-7 мин., снимают с огня на 10-12 час. Так повторяют 3-4 раза, при последней варке в цукаты кладут 3-4 г лимонной кислоты на 1 кг массы, после чего откидывают на дуршлаг, дают сиропу стечь и цукаты выкладывают для просушивания на блюдо или тарелки. Хранят в банках или коробочках (на длительное хранение оставляют в сиропе). При подаче на стол обсыпают сахарным песком или пудрой.

Абрикосы, несколько рецептов

АБРИКОСЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Разрезанные на половинки плоды укладывают в литровые банки, заливают кипящей водой и при 85? прогревают 15 мин. Подготовленные таким образом абрикосы используют для приготовления компотов, варенья, джема или для начинки пирогов.

ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ.

Мятые и перезрелые плоды без косточек заливают водой или яблочным соком (один стакан на 1 кг плодов), ставят на огонь и варят 10 мин., затем добавляют сахар (1 кг на 1 кг плодов) и варят, помешивая, в один прием до готовности. Готовый джем должен быть густым и желеобразным. После охлаждения его перекладывают в банки и накрывают пергаментной бумагой.

МАРМЕЛАД ИЗ АБРИКОСОВ

Плоды без косточек проваривают в воде до размягчения, протирают через сито, в полученное пюре кладут сахар (800 г на 1 кг абрикосов и один стакан воды) и варят, помешивая, пока

масса не будет отставать от дна, затем ее выкладывают на блюдо, смоченное водой, или в формочки и подсушивают на воздухе. Мармелад из абрикосов можно готовить с яблоками: 2/3 абрикосов и 1/3 яблок. Готовят, как указано выше.

ПЮРЕ ИЗ АБРИКОСОВ

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Кипятить примерно 10 мин. Пропаренные абрикосы. протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать и на слабом огне довести до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 мин., разлить его в подготовленную посуду. Стерилизовать: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15, трехлитровые - 25 мин.

ПАСТИЛА АБРИКОСОВАЯ ПО-СЛОВАЦКИ

1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара. Из перезревших абрикосов приготовить пюре и при непрерывном перемешивании варить до загустения. Добавить сахар и варить до готовности. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушить в духовке на слабом огне. Высушенную пастилу свернуть рулоном, уложить в банки, накрыть целлофаном и завязать (или закрыть полиэтиленовыми крышками).

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ АБРИКОСЫ

С плодов снять кожицу (для этбго облить сначала кипятком, а потом холодной водой). Разделить их на половинки, плотно уложить в трехлитровые банки вместе с 2-3 ядрышками из косточек, залить на 2/3 банки сахарным сиропом (крепость сиропа по вкусу), стерилизовать 30 мин. при температуре 85?, закрутить.

АБРИКОСОВО-ЯБЛОЧНЫЙ КЕТЧУП

500 г абрикосов, 1 кг яблок, 500 г лука, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка соли, 700 г сахара, 1 чайная ложка имбиря (необязательно), 1 чайная ложка молотого черного перца, 0,7 л винного 5 %-ного уксуса.

Абрикосы и яблоки очистить от кожицы, удалить косточки, мелко нарезать. Мелко порубить лук. Чеснок пропустить через давилку. Все компоненты, постоянно помешивая, проварить на слабом огне до загустения. Разложить в банки горячим, закрутить. Не стерилизовать.

Еще несколько рецептов 22.02.99

Торт "Черный Принц"

Тесто: 1 стакан смородинового варения вылить в посуду для теста и добавить 1 ст.л. соды. Оставить на два часа при комнатной температуре (не в холодильнике!). Добавить 2 яйца, 1 стакан кефира 1 стакан сахара, 2-2.5 стакана муки до густоты сметаны. Выпекать два коржа 40 мин. Разрезать на полукоржи. Крем: сметана с сахаром - 800-1000 грамм сметаны, сахар по вкусу.

= = = =

мягкое и послушное.

Как готовить творожную начинку, знает любая хозяйка. Но у меня есть маленькая хитрость: в протертый через сито творог я добавляю 2 яичных желтка, взбитых в пену с сахаром, натертую на терке свежую лимонную цедру и сметану (на 3 стакана творога - 1/4 стакана сметаны). Тогда начинка получается сочной и мягкой.

Соль по вкусу.

Вареники со свежими помидорами

Тесто: на 0,5 л холодной кипяченной воды 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, муки столько, чтобы получилось тесто не слишком крутое, а мягкое и послушное.

Не переспелые, твердые помидоры и репчатый лук мелко режем, посыпаем солью и черным молотым перцем - готово.

При желании, лук можно обжарить.

Подаем с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Соль по вкусу.

Вареники с тыквой

Тесто: на 0,5 л холодной кипяченной воды 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, муки столько, чтобы получилось тесто не слишком крутое, а мягкое и послушное.

Тыкву очень мелко режем, добавляем измельченный лук и немного сливочного масла.

Соль по вкусу.

Вареники со свежей капустой

Тесто: на 0,5 л холодной кипяченной воды 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, муки столько, чтобы получилось тесто не слишком крутое, а мягкое и послушное.

Капуста мелко шинкуется с луком и душистым перцем.

Соль по вкусу.

Вареники со сырым картофелем

Тесто: на 0,5 л холодной кипяченной воды 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, муки столько, чтобы получилось тесто не слишком крутое, а мягкое и послушное.

Картофель мелко режется или натирается на крупной терке с луком и душистым перцем. Для вкуса в каждый вареник положить по чуточке сливочного масла.

Соль по вкусу.

Мюсли

2 чайные ложки меда, 2 столовые ложки горячей воды, 3 столовых ложки любых хлопьев (овсяных, кукурузных,...), 2 столовые ложки измельченных орехов, банан, апельсин, яблоко, 2 чайные ложки сока лимона, 2 неполных стакана молока.

Мед и воду перемешиваем в тарелке, сыплем туда же хлопья

и орехи. Банан и апельсин нарезаем небольшими фигурками любой формы, яблоко чистим, разрезаем на части и натираем на крупной терке. Все вместе перемешиваем, вливаем молоко и лимонный сок, снова перемешиваем и даем постоять.

Вкусный и питательный завтрак (или десерт) готов!

Десерт из манки

На 4 порции десерта: 150 г манной каши, 2 апельсина, 2 столовые ложки апельсинового сока, 2 столовые ложки шоколадной стружки.

Апельсины надрезаем вокруг посередине зигзагообразно, разнимаем, чтобы получились две "чашечки" с краями зубчиком. Мякоть аккуратно винимаем, нарезаем кусочками. Половинки апельсина наполняем манной кашей, сверху кладем кусочки апельсина, посыпаем шоколадной стружкой. Если вы готовите этот десет не для детей, а для взрослых, сбрызните кашу апельсиновым ликером - получится нечто особенное!

Десерт. Яблоки, начиненные рисом

Сначала делается яблочно-медовый соус.

Взять 10 яблок,вырезать у них серцевину и варить (серцевину) в воде, чтобы получилось

пюре. Протереть его через сито, добавить 2 столовые ложки меда и тщательно размешать.

Соус есть. Дело за начинкой.

Начинка.

Четыре столовые ложки риса сварить в стакане воды. В готовый рис добавить ванильный

порошок с сахаром, столовую ложку меда и 10 рубленных грецких орехов.

Этим фаршем заполнить углубления в яблоках, выложить их на противень, политый водой, и запечь.

Вынув из духовки мягкие яблочки разложить на красивые блюдца, полить соусом и слегка посыпать сверху сахарной пудрой.

Десерт. Яблоки с грушами в сиропе

10 яблок и 5 груш очистить, разрезать пополам, выбросить семечки, положить в воду. Засыпать туда же 250 г сахарного песка, корицу на кончике ножа. Добавить 3 кружочка лимона. Воды налить так, чтобы она покрывала фрукты.

Когда яблоки и груши станут мягкими, вынуть их из сиропа и разложить на блюде. Лимон выбросить, а сироп варить, пока он не сгустится. Полить им фрукты.

Десерт. Яблочно-банановая масса с орехами

3 яблока натереть на терке, выжать сюда же пол-лимона, добавить 2 столовые ложки меда, 4 рубленных грецких ореха и

тонко нарезанный кружочками банан.

Все перемешать.

Гренки в мороженом

Пакетик сухого мороженого развести холодной водой, немного взбить. Батон нарезать на куски, обмакнуть во взбитое мороженое и положить на разогретую сковороду.

Гренки получаются приятного цвета, с ароматом и вкусом мороженого.

Десерт "Мороз и Солнце"

Купить и положить в морозильник 1кг мороженого. Делается бисквит (4 яйца, стакан сахара, стакан муки). 6 яичных желтков взбивается с 1 стаканом сахара. За 15 минут до подачи на стол на металлическое или керамическое блюдо выкладывается бисквит, смазывается джемом или вареньем, поверх - мороженое толстым слоем или горкой, снова слой варенья и снова ломтики бисквита. Сверху кладутся тщательно взбитые белки, чтобы горячий воздух не растопил мороженое. Десерт на три минуты ставится в максимально нагретую духовку, чтобы белки зарумянились.

Перед подачей на стол залить ромом или коньяком (3-4 ст. ложки) и поджечь.

Гренки из тыквы

Порезанную на кусочки тыкву варить до полуготовности в сладком кипятке. Воду слить, кусочки тыквы обмакнуть с помощью вилки в смесь яичных желтков с растопленным сливочным маслом, обвалять в сухарях и запечь в духовке.

Йогурт домашний

Молоко доводится до кипения и остужается до температуры 40-45 градусов С (опущенный в молоко мизинец должен выдержать 10 секунд). Разлить молоко в банки (0,5 - 0,8 литровые), добавить для закваски в каждую банку по 2-4 столовых ложки покупного йогурта (или кефира, ряженки, ...), поставить на ночь в теплое место. К утру продукт (в зависимости от того, что было добавлено в качестве закваски, это будет йогурт, кефир, ряженка, ...)

В готовый продукт можно добавить варенье или сироп.

В следующий раз для закваски можно использовать собственный йогурт (кефир, ряженка,...).

Печеные яблоки, начиненные смесью варенья с изюмом, орехами и

творогом Как готовить этот десерт, знает любая хозяйка. Но есть один секрет. Дело в том, что при выпечке яблоки трескаются и сок вытекает. Так вот, каждое яблоко нужно завернуть в фольгу, а противень с яблоками ставить в хорошо разогретую духовку. Яблоки пекутся быстро и совсем не разваливаются, весь сок

остается внутри.

Банановое молочко

Смешать с помощью миксера или венчика 1,5 стакана молока и 3 банана, порезанные на мелкие кусочки, добавить 3 столовые ложки сахара, ванилин или корицу, влить еще 1,5 стакана молока, перемешать.

Если вместо бананов взять персики, получится персиковое молочко.

Просто тортик

Печенье (самое дешевенькое) пропустить через мясорубку, добавить сгущенку (можно вареную), мягкое сливочное масло и рубленные грецкие орехи (можно еще и изюм). Хорошо перемешать, поместить в какую-нибудь форму и поставить в холодильник примерно на сутки.

печенье ?? 2 пачки (200 г.) масло сливочное ?? 1 пачка сгущенка ?? 1 банка орехи ?? 1 стакан

Коктейль "Мороженная Pepsi cola"

Берется 50-100 грамм сливочного пломбира (годится только сливочный пломбир и никакой другой) и кладется в высокий бокал. Доливаем "PEPSI" (это важно, потому что другие колы не дают желаемого эффекта), пока пена не поднимется до краев. Далее, по мере выпивания, доливаем пока не кончится мороженое. Потом коктейль готовится заново. Не забудьте съесть очень вкусную пену.

сливочный пломбир ?? 100 г. PEPSI COLA ?? 200 мл.

Варенье "Радуйся"

Купить килограмма полтора - два апельсинов и съесть оные. По мере съедания апельсинов кожуру складывать в 3-х литровую банку с холодной водой, воду менять утром, вечером и 2-3 раза днем (в жаркое время года и чаще - корки могут закиснуть). Корки нужно обязательно вымачивать, чтобы удалить из них горечь. Через трое суток (считая от первого апельсина, когда корок будет примерно полбанки) корки из воды вынуть и нарезать на мелкие (0.5 см) квадратики, ромбики, треугольнички и прочие геометрические фигуры. Кусочки с темными пятнами выбрасывайте, не жалейте. Подготовленные корки нужно взвесить. На 400 грамм сырья взять 400 грамм сахара. Сахар растворить в небольшом количестве воды, вскипятить и кипящим сиропом залить корки. Далее варить как обычное варенье в 2-3 приема до готовности (дать прокипеть 5 минут, снять с огня, остыли - дать прокипеть 5 минут и так далее). Варенье готово, когда у корочек белая часть становится прозрачной, а сами корки - мягкими.

кожура апельсинов ?? 400 г. сахар ?? 400 г. вода

Козинаки "Домашние"

Смешать на сковородке масло и сахар. Сковороду поставить на средний огонь и непрерывно помешивать смесь, чтобы сахар расплавился и не горел. Потом добавляем геркулес и быстро все перемешиваем, чтобы весь геркулес был смочен сиропом. Когда масса загустеет и приобретет золотистый цвет быстро выложите ее на доску (или тарелку) смоченную предварительно холодной водой. Быстро разровнять массу и нарезать ее на квадратики. Можно на полчаса поставить в холодильник.

подсолнечное масло ?? 5 ст. л. (лучше без запаха) сахар ?? 5 ст. л. геркулес ?? 5 ст. л.

Обновление от 29.03.99

Салаты

Салат "Обжарка"

Отварить мясо (говядину) 400 грамм. Остудить его. Почистить морковь, лук. Морковь натереть, лук мелко порезать. Обжарить их вместе на растительном масле. Остудить. Порезать мелко мясо, соленые огурцы, добавить обжаренные морковь и лук. Все это залить майонезом.

мясо говядина - 400 г. морковь - 5 шт. лук - 5 шт. огурцы соленые - 7 шт. масло растительное майонез

Салат из сырого картофеля

----------Очистить 2 луковицы, 3-4 крупных картофелины и 2 зубчика чеснока. Натереть картофель на специальной терке (такой, на которой натирается морковь для изготовления корейской морковки). Лук порезать кольцами обжарить на растительном масле до золотистого цвета, в самом конце добавить к луку истолченный чеснок и жгучий красный перец по вкусу. Пока жарится лук, натертую картошку промыть холодной водой в дуршлаге (чтобы смыть крахмал), затем прямо с дуршлаком поместить в миску, которая немного больше размеров дуршлака и залить кипятком. В таком виде картошку оставить на 5-10 минут, затем опять промыть картошку холодной водой, чтобы она остыла, выложить в миску, добавить лук с чесноком и перцем, немного (по вкусу) соевого соуса или соли (если нет соевого соуса), все тщательно перемешать и переложить в салатницу.

картофель - 3-4 шт. лук репчатый - 2 шт. чеснок - 2 зубчика перец красный острый - по вкусу соевый соус - по вкусу

Бялеш

----Приготовить пресное тесто желательно на сливках (круче чем для пельменей). Раскатать на два пласта один побольше, другой поменьше ширины сковороды, в которой собираетесь готовить. Уложить первый пласт на дно сковороды так чтобы края

выступали на 5 см за край. Для начинки мелко порезать картофель и сырое мясо (говядину или постную баранину) приправить черным перцем, солью, лавровым листом. Залить бульоном или кипятком. Сверху положить второй, меньший пласт теста. Защипать края. Печь в течение часа в хорошо разогретой духовке.

Тесто: мука - 2 стакана сливки - 1/2 стакана яйца - 1 шт. Начинка: картофель - 3-4 шт. мясо - 300-400 г. соль перец черный лавровый лист бульон - 1/2 стакана

Мясо "Пальчики оближешь"

----------Мясо (свинину или говядину) нарезать небольшими (4х4 см) тонкими кусками, хорошо отбить, посолить, сильно поперчить и уложить в маленький противень (можно взять сковороду или утятницу), предварительно немного смазанный жиром или маргарином. Сверху мяса уложить кольцами лук, натереть сыр, положить майонез (слоем где-то в 0.5 см) и все это залить сверху яйцом, взбитым с молоком. Поставить в разогретую духовку и держать там минут 20, пока слой яйца совсем не запечется.

мясо - 300-400 г. яйцо - 1-2 шт. лук - 1 шт. молоко - 200 г. сыр - 100 г. майонез перец соль

Кекс "Пока гости раздеваются"

Смешать (желательно сразу в форме диаметром около 25 см, чтобы не пачкать посуду) 1 яйцо, 50 г размягченного масла или маргарина, 2/3 стакана сахара и 1/2 стакана молока. Добавить щепотку соли, 10 грамм разрыхлителя и стакан муки. Поместить в микроволновую печь при 50% мощности на 13 минут. Подождать немного, чтобы кекс остыл, разрезать на 2 коржика и пропитать любым кремом или вареньем, полить сверху и чем-нибудь украсить.

яйца - 1 шт. маргарин - 50 г. сахар - 2/3 стакана молоко - 1/2 стакана разрыхлитель для теста - 10 г. соль мука - 1 стакан варенье

Пикантная закуска из брынзы

----------Берется пачка брынзы (500 грамм). Брынза разминается вилкой и в нее добавляется майонез и мелко нарезанная зелень петрушки или укропа (или киндзы, или всего вышеперечисленного вместе). Смесь выкладывается на хлеб, желательно Бородинский, но это уже дело вкуса каждого.

брынза - 500 г. майонез - 100-150 г. зелень - 2-3 пучка хлеб

Салат из курицы по-архангельски

----------Вареное куриное филе нарезать на кусочки и дважды пропустить через мясорубку вместе с орехами и сливочным маслом, посолить и поставить в холодильник.

Вареный картофель нарезать дольками, добавить зеленый горошек, и порезанные свежие огурцы. Овощи и фарш соединить и заправить майонезом. Украсить дольками помидоров и апельсинов.

филе курицы - 150 г. орехи - 100 г. сливочное масло - 2 ст. л. апельсины - 1 шт. пимидоры - 1 шт. огурец свежий - 1 шт. зеленый горошек - 50 г. картофель - 2-3 шт. майонез - 100 г. соль

Лимонная настойка

----------Берете 3-4 лимона, средних размеров. Очищаете желтую кожицу (она вам пригодится). Счищаете белую мягкую кожу (ее можно выкинуть). Разрезаете дольки лимона на мелкие кусочки. Накрошеный лимон вместе с желтой кожей заливаете литром водки. Оставляете в теплом месте на 3-4 дня. Потом процеживаете, отжимаете лимон, добавляете 2-2,5 стакана сахара (сахаром эту вещь не испортишь - добавьте еще , если на ваш вкус не сладко), перемешиваете и у вас готова настойка.

лимоны - 3-4 шт. водка - 1 литр сахар - 2-2.5 стакана

Рыбный торт

----------В небольшую алюминиевую кастрюлю налить растительное масло, затем уложить слоями морковь, тертую на крупной терке, майонез, чернослив без косточек, филе рыбы, нарезанное тонкими полосками, соль и перец по вкусу, мелко нарубленный лук и снова повторить все слои. Верхний слой - морковь, затем разбавленный водой майонез, перец горошком и лавровый лист. В духовку или на очень маленький огонь. Готово будет не ранее, чем через полтора часа (определяют по готовности моркови).

рыба - 500 г. морковь - 500 г. курага или чернослив - 250 г. лук репчатый - 100 г. майонез - 250 г. масло растительное - 2 ст. л. вода - 50 г. лавровый лист - 1 шт. перец черный - 4-5 горошин соль

Салат "Мельница"

----------Порезать ингридиенты и выкладывать их слоями в следующем порядке. Первый слой: грибы соленые (полить растительным маслом), лук репчатый, сыр. Залить майонезом. Второй слой: мясо отварное, огурцы соленые, яйцо, вареная морковь, картофель (тоже вареный). Опять заправить майонезом. Третий слой: тертый сыр, яйцо. Заправить майонезом.

грибы соленые - 100 г. лук репчатый - 1 шт. сыр - 200 г. мясо - 150-200 г. огурцы соленые - 1-2 шт. морковь - 1 шт. картофель - 3-4 шт. яйца - 2-3 шт. майонез - 250-300 г.

Медовик

------Растереть яйца с сахаром, добавить мед и растительное масло. Влить полстакана крепкого холодного чая. Добавить

размельченные орехи или изюм, можно всыпать корицу. Соду погасить уксусом. Муку добавлять пока тесто не примет консистенцию густой сметаны. Тесто вылить в форму, смазанную маслом и обсыпанную манкой. Выпекать до золотистого цвета.

мед - 250 г. сахар - 3/4 стакана яйца - 2 шт. орехи - 1/2 стакана масло растительное - 2-3 ст. л. чай - 1/2 стакана корица мука - 2.5-3 стакана сода - 1/3 ч. л. водка - 2 ст. л.

Сардельки в тулупе

----------Начинаем с теста. В муку кладем масло или маргарин и рубим ножом пока не получим мелкую крошку, чуть-чуть солим, добавляем сметану и, перемешивая руками, формируем колобок. Кладем его в морозилку минут на 40. Тем временем займемся сардельками. Берем сардельку, разрезаем вдоль, намазываем горчицей (лучше нашей), кладем веточку любимой зелени (кинза, петрушка, базилик и т.д.), и соединяем половинки. Так поступаем со всеми сардельками. Затем достаем наше тесто, раскатываем его и складываем, снова раскатываем и опять складываем. Так 2-3 раза. Раскатав последний раз на толщину 0,5 см,нарезаем полоски и заворачиваем каждую сардельку спиралькой. Лист ничем не смазывать и ставить в горячую духовку. Печь при Т 250 около 30 минут. Из оставшегося теста получатся печенюшки. Сладкие, если сверху посыпать сахаром, соленые к пиву, если посыпать солью, на любителя - тмин или сыр.

мука - 2 стакана маргарин - 200 г. сметана - 200 г. соль сардельки - 1 кг горчица зелень

Щука фаршированная сама собой

Взять одну щуку (лучше килограмм - полтора весом). Очистить от чешуи, отрезать голову, и через отверстие очистить от внутренностей. Промыть. Потом надо отделить шкуру от мяса. Это кажется самым сложным, но, при известной сноровке, вполне выполнимо. Нужно осторожно подрезать кожу по кругу и потом, уже без ножа, снимать ее чулком. Затем от шкуры отделить оставшееся на мясо. Шкуру отложить в сторону. Голову очистить от остатков внутренностей и жабр и тоже отложить в сторону.

Заняться приготовлением фарша. Для этого мякоть щуки и все, что у вас есть (это может быть лук и замоченный в молоке белый хлеб желательно, а также свиное сало, вареные яйца, морковка и т.д.) пропустить через мясорубку. Посолить. Заполнить шкуру и голову фаршем, положить щуку на лист и отправить в духовку минут на 30 40. щука 1 шт. лук репчатый 1-2 шт. хлеб белый 200-250 г. морковь 1 шт. яйца 1-2 шт. сало 100-150 г. соль

Чебуреки по одесски

Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать. Масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль и теплую воду. Замесить тесто и поделить на 10 частей. Раскатать каждую часть и положить в нее ложку фарша, залепить вареником и поджарить в постном масле. сливочноге масло 50 г. мука 3 стакана яйцо 1 шт. вода 1стакан свинина 800 г. лук репчатый 2-3 шт. соль перец

Шашлык Чайный

Порезать, посолить, поперчить полностью размороженное мясо, добавить пару листов лаврового листа, хорошо смешать, понемногу добавлять крепкой чайной заварки, и тщательно разминать, чтобы заварка впиталась. Добавить 1-2 больших ложки майонеза. Размешать. Через час уже можно готовить шашлык, но лучше, чтоб мясо в заварке постояло не менее 4 часов. Чем лучше мять мясо, тем быстрее можно переходить непосредственно к изготовлению шашлыка. мясо 1 кг. заварка 1.5-2 стакана соль перец черный лавровый лист.

Просто тортик ЩЕРБЕТ

Печенье (самое дешевенькое) пропустить через мясорубку, добавить сгущенку (можно вареную), мягкое сливочное масло и рубленные грецкие орехи (можно еще и изюм). Хорошо перемешать, поместить в какую-нибудь форму и поставить в холодильник примерно на сутки. печенье 2 пачки (200 г.) масло сливочное 1 пачка сгущенка 1 банка орехи 1 стакан

Кулебяка.

? На 100г. сельди берется: 200г. свежих огурцов, 200г. недозрелых яблок, 50г. лука и 20г.горчицы. Все тчательно перемешивается. Употреблять, запивая холодным молоком... Через пол-часа кулебяка готова.

Шуточные рецепты

Еноты в собственном соку.

? Возьмите 3-5 енотов, и как следует их убейте. Если вам не нравится их шерсть - придется ее соскоблить скребком, ножом, топором, бритвой или чем-нибуть подходящим. Затем сложите их в большой кастрюле и залейте водой из расчета - литр воды на енота. Варить на медленном огне около суток до достижения необходимой разваренности енотов (при этом на енотах не должны остаться их характерные черты, которые навели бы на мысль о том, что это - еноты). Соль и специи - по вкусу, хотя пересоливать не рекомендуется. Подавать из расчета на 1 порцию - 200 грамм жидкой массы и 200-300 грамм мясистой. Удивите гостей, скажите, что это были еноты, но только после обеда.

Пирожки с вермишелью.

? Для приготовления такого пикантного блюда можно

использовать простую китайскую лапшу, но поверьте - это ведь не то ... Куда гораздо лучше будет смотреться вермишель длиной от пол-метра до метра. Вермишель варится отдельно, тесто готовится отдельно, затем все это дело запекается вместе и подается гостям. ? 4 Напиток памяти Джимми Хендрикса. ? Много водки. Очень много водки. Отличается от простой водки добавлением высушенного перегара и тройного одеколона. (о том, как готовить перегар, чуть позже).

Хрен на постном масле.

? Купите в каком-нибудь магазине консервированный хрен в банках. Жарьте его на медленном огне и постном масле пол-часа, далее его можно порезать ножом и использовать в качестве гарнира к какому-нибудь блюду.

Дедушкины подошвы.

? Найдите дедушкины сапоги и старательно отдерите от них подошвы. За вами остается выбор - выдергивать ли гвозди из подошвы или нет, это зависит от вашего вкуса и тех, кто это будет есть. Полученные подошвы варятся три-четыре часа до наблюдаемой разваренно сти и подаются на стол. Соль, сахар, хрен на постном масле в качестве гарнира - по вкусу.

Конфеты "Вечерняя Брянка".

? Готовится шоколад, но только вместо обычного ингридиента сахара ?используется острый перец. В качестве начинки - выпаренная до ?обезвоживанния горчица и мелко нарезанный лавровый лист. Для запаха можно добавить пару миллилитров ацетона. ?

Экономные беляши.

? Идете в гастроном и покупаете шесть беляшей. Ради экономии кефиром ?можно не запивать. Без него заболит живот, и вам не захочется есть, ?а отсюда экономия!

Леденцы "Подоконник".

? Берется среднестатистический деревянный подоконник, распиливается на небольшие бруски длиной 10 и шириной 2-3 сантиметра. Бруски обливаются расплавленным сахаром и раздается детям на улице. ?

Ворона де ля фурше.

? Все предельно просто - необходимо наловить десяток ворон и пропустить ?через мясорубку. Полученный фарш можно пустить на котлеты. Приправляется просеенным сквозь мелкую сетку табачным пеплом и (по желанию) болтами на десять. Гостям скажете - что это приз, и за этот болт они теперь будут участвовать в каком-нибудь дурацком розыгрыше ...

Блюдо "Геморрой сантехника".

? Берется около пяти киллограмов яблок, три килограмма

груш, и два арбуза. Арбузы режутся на куски с приблизительным диаметром 15 сантиметров. Затем все это варится три часа на медленном огне в бензине (не скупитесь, купите канистру 97-ого). Затем вся эта баланда выливается и запихивается в унитаз, при помощи швабры, вантуза или чего-нибудь еще (это зависит от вашей сообразительности). Все, блюдо готово - можете вызывать сантехника.

?

Похмельный суп-II

В кастрюлю с кипящей водой кидаем нарезаный дольками картофель (штуки 3 на 2-х литровую кастрюлю), минут через 10 квашеную капусту (грамм 300). Можно ее предварительно обжарить. Солим. В это время на сковороде обжариваем мелко порезаные кусочки сала с луком и тертой морковью. Готовые шкварки - в кастрюлю. Туда же перец, лавровый лист. Можно заправить сметаной.

вода 2 литра картофель 3 шт. квашеная капуста 300 г. сало 100-150 г. лук 1 шт. морковь 1 шт. перец лавровый лист соль

Суп из сыра

Сварить мясо без кореньев до готовности. Процедить бульон. С черствой булки (лучше взять городской батон) срезать корку и натереть булку на терке. Желтки сваренных вкрутую яиц раскрошить вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в бульон. Варить суп 30 минут. Перед подачей добавить в него вареное мясо, порезанное на мелкие кусочки.

мясо 600 г. швейцарский сыр100 г. зеленый тертый сыр 2 ст. л. яйцо 4 шт. батон 1 шт.

"Супчик похмельный"

Кастрюлю (4-5 литров) заполнить почти доверху разным мясом свининой, говядиной, бараниной (баранина не обязательна, но получается вкуснее). Кости и обрезки тоже вполне сгодятся. Если на свинине много жира, его лучше срезать - пригодится для жарки. Залить водой, добавить соль, перец-горошек, лавровый лист словом, обычный суповой набор. Поставить вариться. Когда мясо будет готово, слить бульон в другую кастрюлю (если в нем много осколков костей, можно и процедить), мясо поставить остыть. Пока мясо варится, обжарить (на сливочном масле или жире со свинины) и смешать лук, морковь, помидоры; добавить томат-пасту, остатки всех кетчупов, которые вытрясти из бутылок невозможно, а выбрасывать жалко (в данном случае бутылки моются бульоном). Разобрать сваренное мясо - выбрать все кости, жир и крупные пленки; порезать довольно мелко. Перемешать с овощами, чуть-чуть

вместе потушить. И самое главное - положить много разного красного перца и травок. Ценители утверждают, что кайенский перец обязателен; чили - желателен; паприка, базилик и майоран - очень кстати. Полученную смесь положить в бульон, можно (но не обязательно) добавить пару картофелин, довести до кипения. Подавать хорошо с маслинами и/или сметаной. В идеале на холоде суп застывает до твердого состояния, а в тарелке не очень понятно, чего больше - мяса, перца или бульона.

говядина, свинина, баранина, кости 2-3 кг. лук репчатый 3 шт. морковь 2-3 шт. помидоры 1-2 шт. томат-паста/кетчуп специи маслины сметана

Сборная мясная солянка

Репчатый лук нашинковать, слегка обжарить и тушить с томатом и маслом, подлив немного бульона. Соленые огурцы очистить и нарезать ломтиками. Мясные продукты - самые разные: мясо, ветчина, колбаса, сосиски, в вареом или жареном виде, порезать ломтиками, положить в кастрюлю с приготовленным луком, прибавить огурцы, соль, лавровый лист, каперсы, залить бульоном и варить 5-10 минут. Можно добавить нарезанные ломтиками помидоры. При подаче к столу в солянку положить сметану, маслины, ломтики лимона, очищенного от кожицы, мелко нарезанную зелень.

мясо (для бульона) 500 г. мясные продукты 300 г. соленые огурцы 4 шт. лук 2 шт. томат-паста 2 ст. л. масло сливочное 3 ст. л. сметана 100 г. лимон 1/4 часть каперсы (кстати, а вы случайно не знаете, что это такое?) маслины

Суп "Монастырский"

Сварить сушеные белые грибы, процедить, пошинковать. Луковицу, пошинковав, подрумянить в масле. Порезать длинными ломтиками 6 картофелин средней величины, 5 крупных соленых огурцов, а также средней величины репу, морковь, порей, брюкву. Сварить все вместе, прибавив лавровый лист. Присоединить грибы вместе с отваром, жареный лук, 50 г. сливочного масла, 100 г. сметаны и прогреть, не кипятя. К столу подавать со сметаной.

грибы сушеные 50 г. лук 1 шт. картофель 6 шт. соленые огурцы 5 шт. репа 1 шт. морковь 1 шт. брюква 1 шт. порей 1 шт. масло сливочное 50 г. сметана 100 г.

Яйца по-немецки во фритюре

Яйца сварить вкрутую, затем разрезать пополам, вынуть желтки и смешать с одной столовой ложкой горчицы. Посолить, добавить черный перец и наполнить этой смесью белки. Половинки яиц сколоть спичками. Отдельно в чашке разболтать сырое яйцо и обмакнуть в него начиненные яйца. После этого

яйца обвалять в тертом сыре. Затем - снова в яйцо и в панировочные сухари. Обжаривать в течение трех минут в кипящем масле. Подавать со сметаной или майонезом.

яйца 5 шт. сыр 200 г. горчица 1 ст. л. соль перец черный растительное масло 300 г.

Мясные рулетики в красном вине

Свинину порезать как на отбивные. Хорошенько отбить, посолить, поперчить. Шампиньоны (или другие грибы, если вы заготовки на зиму делаете) отваривать в течение 15 минут, затем обжарить в сливочном масле с мелко порезанным луком. Овощную смесь из цветной капусты, брокколли и моркови отварить до полуготовности. Печень (говяжю или гусиную) отваривать в течение 20 минут, затем остудить, измельчить с помощью миксера, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу. Чернослив порезать (не мелко). Фарш из телятины смешать с печенью, черносливом, овощами и шампиньонами. Полученную смесь разместить на отбивных и отбивные закатать в рулетики (так,чтобы они получились не очень толстыми), закрепить деревянными зубочистками и быстро обжарить в сливочном масле до образования румяной корочки. Затем, осторожно удалив зубочистки, сложить в сковородку с толстыми стенками, полить вином (красным, "Мерло", например) и тушить в духовке около 30 минут при температуре 220 градусов. Кушать можно как горячими , запивая оставшимся "Мерло", так и холодными.

свинина 1 кг. фарш из телятины 200 г. шампиньоны замороженные 400 г. овощная смесь 1пакет печень говяжья или гусиная 300 г. чернослив без косточек 10-12 шт. луковица 1 маленькая красное вино типа "Мерло" 1 стакан

Аджарские хачапури

Приготовить пресное тесто как на пельмени. Раскатать до толщины 5 мм. Раскатываются 5 пластин. Затем по очереди пластины аккуратно опускают в кипящую воду и проваривают 7-10 минут. Достают первую пластину и выкладывают на протвень. Тертый сыр или подсоленый творог распределить по пластине, можно потереть немного сливочного масла. Затем кладется следующая пластина теста и так все пять слоев. Верхний слой оставляют пустым и смазывают желтком. Выпекают в духовке до готовности.

тесто 1 кг. сыр 400-500 г. яйцо 1 шт.

Мясо с баклажанами

Мясо порезать ломтиками размером примерно 4х4 см толщиной 2-3 см. Большую глубокую сковородку нагреть, налить туда масло (желательно растительное без запаха). Мясо положить

на сковородку и слегка обжарить с двух сторон. Сверху посыпать порезаным чесноком, луком (полукольцами), зеленью. Баклажан и помидоры порезать полукружочками толщиной 0.5 см. Овощи воссоединить с мясом, добавить соль, перец, соус чили либо пару капель Тобаско - должно быть остренько. В открытой сковороде помешивая обжаривать все в течение двадцати минут. Затем полчаса тушить под закрытой крышкой.

мясо (телятина) 1 кг. баклажан (большой) 1 шт. помидоры 2 шт. лук репчатый 2 шт. чеснок 2 зубчика укроп чуть-чуть петрушка чуть-чуть кинза чуть-чуть

Перец болгарский жареный

Хорошо разогреть растительное масло в глубокой сковороде с толстым дном. Мясистые перцы (лучше брать некрупные) пожарить, целиком, вместе с ножками, при закрытой крышке. Периодически переворачивать их, чтобы поджарить со всех сторон. Дать им остыть. Тем временем нагреть растительное масло и обжарить в нем лук, нарезанный полукольцами, до золотистого цвета, добавить порезанные дольками помидоры, посолить, но не сильно, и протушить до готовности. Пока помидоры с луком тушатся вернемся к перцу. Очистите его от кожицы (плодоножку оставить!!!) и посолите с обеих сторон. Выложите на большое неглубокое блюдо, ножками к краю и оставьте минут на 10. В уже готовые помидоры с луком добавьте чеснок и зелень. Хорошо перемешайте и выложите в центр блюда на перцы. Можно подавать как горячим, так и холодным.

перец болгарский 2 кг. помидоры 1 кг. лук репчатый 1 кг. чеснок 1 головка растительное масло соль перец зелень петрушки

Жюльен из птицы

Жюльен можно приготовить из вареного, сырого или предварительно обжаренного в сливочном масле куриного мяса, нарезанного соломкой, которое заливают соусом, п~ посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовке. Приготовление соуса: сначала муку надо подсушить на сковороде, не обжаривая ее, за~ затем добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, слегка обжарить, потом понемногу влить горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1, 1:3 или 3:1 и довести до кипения, залить им нарезанное куриное мясо и запечь в духовке.

куриное мясо 300-400 г. куриный бульон или молоко 1 стакан мука 1 ст. л. сливочное масло 2 ст. л. сметана сыр 1 ст. л. соль по вкусу

Мясо для ленивых

Фарш солится, выкладывается на форму, политую

растительным маслом. Мажется майонезом, сверху кладутся шампиньоны. Все это посыпается тертым сыром и ставится в нагретую духовку где-то минут на 40-50. Получается очень вкусное блюдо с минимальными затратами с точки зрения повара.

фарш мясной 1/2 кг. сыр 300 г. шампиньоны 1 банка майонез по необходимости

Горбуша в сливках

Свежемороженую горбушу разделать на филе, уложить в сковороду, посолить, много поперчить, добавить свежий репчатый лук, чем его будет больше, тем лучше. Все это залить 0.5 литра сливок и в духовку на 40 минут. Крышкой не накрывать, огонь умеренный.

горбуша 1 шт. лук 2-4 шт. сливки 1/2 л. соль перец

Баранина, жаренная с чесноком

Окорок промыть, удалить лишний жир, вымочить в воде с уксусом, выдержав примерно 3 часа в холодном месте. Вынуть, обсушить, нашпиговать нарезанным чесноком и дать полежать с полчаса. Затем посолить, положить в кастрюлю с несколькими ломтиками шпика, белыми кореньями, луком и специями (перец, лавровый лист, укроп или тмин), накрыть крышкой и тушить 30 минут. Переложить баранину на противень или сковороду и жарить в духовке до готовности, часто переворачивая и поливая соком, перелитым из кастрюли. Готовое жаркое облить соусом из-под мяса, предварительно сняв жир и процедив, или подать соус отдельно. На гарнир хорошо бы подать маринованные овощи (см. рецепт N50).

бараний окорок (задняя часть) 2-2,5 кг. уксус для вымачивания 1 стакан на 1 л. воды чеснок 1-2 головки шпик 100 г. петрушка или сельдерей (корень) 1-2 шт. соль по вкусу перец по вкусу лавровый лист по вкусу тмин по вкусу

Рыба "Орли"

Филе рыбы (лучше без мелких костей) маринуют в течение 14 часов. Маринад: 1 лимон потереть на терке вместе с цедрой, добавить тертый мускатный орех на кончике ножа, а также тимьян, соль, сахар по вкусу. Сделать жидкое тесто (1 столовую ложку воды взбить с двумя яйцами, добавить соль, перец, немного муки). Кусочки рыбы промокнуть салфеткой, окунуть в тесто и обжарить в кипящем масле. Рыбу подавать со следующим соусом: небольшой пучок кинзы мелко порезать, смешать с очищенной и хорошо измельченной головкой чеснока, поперчить и залить 2 столовыми ложками кипятка. Дать немного постоять. Затем смешать с майонезом. Соус должен быть острым.

рыба (филе) 1 кг. лимон 1 шт. яйца 2 шт. мука тимьян

мускатный орех перец соль масло подсолнечное майонез 250 г. кинза чеснок 1 головка

Мясо в китайском стиле

Взять кусок мяса 200-300 г. (подойдет говядина или нежирная свинина). Желательно, чтобы мясо было немного замороженным. Порезать на тонкие ломтики. Затем соломкой длиной 4-5 см, по возможности меньшей толщины. Мариновать 1-2 часа (если хватит терпения). Маринад - 2 столовые ложки соевого соуса (только не "Хайнц" или израильский соевый соус), 1 большая луковица, 1 большая долька чеснока, сок из половины лимона, красный острый перец по вкусу, (для оригинальности можно добавить немного мандаринового сока, сироп шиповника или еще что-нибудь кисло-сладкое на ваш вкус). Раскалить сковороду с 2-3 столовыми ложками растительного масла, обжарить 1 большую луковицу нарезанную полукольцами до золотистого цвета, добавить мясо (по возможности без маринада, его оставить на потом) обжаривать мясо 2-3 минуты на максимальном огне до побеления. Затем мясо откинуть и приступить к приготовлению овощей. Опять таки на максимальном огне обжарить лук, добавить 150-200 грамм грибов (подойдут ломтики шампиньонов), сладкий перец (1 бол ьшой или 2 маленьких), нарезанный ломтиками. Обжаривать около 5 минут, добавить стручки фасоли 200-300 грамм, помешивая обжаривать около 3-4 минут (если найдете то можно добавить початки кукурузы, молодой горох в стручках и т.д.), затем добавляется обжаренное мясо, маринад, обжаривается в течение 2 минут, и, для загустения соуса, образовавшегося от жарки, добавить 2 чайных ложки крахмала. Подавать на большом блюде с горсточкой риса на гарнир. P. S. Для приготовления мяса в Сычуанском стиле (для особых остроежек) перед жаркой мяса обжарьте в раскаленном масле пару стручков красного острого перца, затем обжаренные стручки необходимо вынуть и продолжать готовку в остром масле по рецепту. Эффект - потрясающий.

мясо 200-300 г. соевый соус 2 ст. л. чеснок 1 зубчик перец сладкий 1-2 шт. лимон 1/2 шт. лук 2 шт. красный перец грибы 150-200 г. фасоль в стручках 200-300 г. крахмал 2 ч. л. растительное масло

Индейка с шампиньонами и перцем

Филе индейки режется на кусочки среднего размера и обжариваются на растительном масле до готовности. Затем отдельно от индейки на сливочном масле обжариваются лук и шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками (симпатичнее получается, если резать вдоль гриба). Одновременно на

отдельной сковороде на растительном масле жарится болгарский перец, нарезаный квадратиками размером 2Х2 см. Желательно, чтобы перец был разноцветным. После жорки перец должен иметь золотистую корочку, но не стать мягким! Затем все перемешать в одной емкости, и если мясо остыло, пока вы готовили грибы и перец - разогреть смесь. Подавать с рисом.

филе индейки 500 - 700 г. шампиньоны 500 г. лук 100 г. болгарский перец 3 шт. подсолнечное масло сливочное масло соль по вкусу перец по вкусу

Курица по-итальянски (Каччиаторе)

Смешать составные части, кроме курицы, на чугунной сковороде с крышкой, довести до кипения, затем добавить курицу и уменьшить огонь. Накрыть крышкой и тушить (30 мин). Подавать к столу с макаронными изделиями.

куриные грудки (без кожи) 6 шт. сладкий перец 2 шт. чеснок 1 долька красный перец 1 шт. лавровый лист 1 шт. тмин 1/4 ст ложки сельдерей 6 веточек шампиньоны (нарезанные) 1,5 чашки помидоры консервированные 2 чашки

Тефтели в кориандровом соусе

Размочить булочку в холодной воде. Лук очистить и мелко нарезать. Зелень помыть, обсушить и нарубить (кроме нескольких листочков для украшения). Булочку отжать, смешать с фаршем, яйцом, 1 чайной ложкой горчицы, половиной нарезанного лука и зеленью кинзы. Сделать из массы маленькие шарики. Обжарить со всех сторон на среднем огне в течение 10 мин. Простоквашу, тертый сыр, оставшийся лук, 1 чайную ложку горчицы перемешать. Посолить, поперчить, посыпать паприкой и кориандром, можно добавить щепотку сахара (для гурманов). Разогреть на маленьком огоньке, не доводя до кипения. Тефтели положить на тарелку, полить соусом. Украсить зеленью кинзы и ломтиками лимона.

булочка лук 2 шт. зелень кинзы 1 пучок фарш 500 г. яйцо 1 шт. горчица 2 ч. л. простокваша 250 г. сыр 150 г. соль по вкусу перец по вкусу паприка по вкусу кориандр в порошке по вкусу

Рыбное фондю с банановым соусом

Кокосовую стружку обжарить на сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета. Стручок перца чили почистить и мелко нарезать. Обжарить в растительном масле. Приготовить пюре из бананов и сметаны, добавить в него майонез. Приправить специями. Положить в соус кокосовую стружку и пассерованный перец. Муку, соль, яйца и пиво смешать в жидкое тесто. Нарезать рыбное филе кусочками, обмакнуть каждый в тесто и обжарить в хорошо разогретом масле. Готовую рыбу залить соусом.

рыба (филе) 1 кг. мука 100 г. пиво 125 мл. яйца 2 шт. соль 1/2 ч. л. Соус: кокосовая стружка 30 г. перец чили 1 стручок банан 1 шт. сметана (жирная) 150 г. майонез 150 г. соль по вкусу перец черный по вкусу

Мясо по-гречески с черносливом и корицей

Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками. Разогреть казан с растительным маслом и обжарить куски мяса до появления румяной корочки. Добавить заранее обжаренный на сковороде в растительном масле мелко нарезанный лук, натертую на терке морковь, заправленные зажаренной мукой с добавлением соли, сахара, вина и, если необходимо - воды (вкус

должен быть кисло-сладкий). Жидкость должна покрывать куски мяса в казане. Мясо тушить на маленьком огне. За 30 минут до окончания прибавить промытый и ошпаренный кипятком чернослив и корицу. При желании можно добавить одну чайную ложку томат-пюре, черный молотый перец.

говядина (мякоть) 1 кг. морковь 5 шт. лук 3 шт. чернослив 500 г. вино (сухое) 1/2 стакана мука 1 ст. л. корица 1 ч. л. (без верха) соль сахар черный перец (молотый)

Зимняя индейка

Разморозить потрошеную индейку, разогреть до 200 градусов духовку, приготовить лоток или маленький противень размером чуть побольше самой индейки. Внутрь тушки птицы плотно набить нарезаные четвертинками и очищеные от косточек яблоки в кожуре, предварительно щедро посыпав их карри, солью и сушеным чесноком (или выдавленным свежим). Покрыть этой же смесью (без яблок, разумеется) спинку индейки, положить птицу в лоток вверх грудкой. Равномерно посыпать теми же пряностями. Нарезать оставшиеся яблоки плоскими кусочками толщиной примерно в полсантиметра и накрыть ими всю поверхность индейки. Засунуть по кусочку под крылышки и под лапки. Сверху, прямо из пакетика, выдавить майонез, чтобы он закрыл промежутки между кусочками яблок. Остатки яблок и чеснока, душистый перец, лавровый лист бросить прямо в лоток, туда же налить воды слоем 1-1,5 см. Поставить в духовку и запекать примерно полтора часа, определяя готовность традиционным способом. При подаче спрятать "волосатые коленки" в салфетки или фольгу - получается оч ень эффектно. Холодная индейка (если вдруг что-то останется) не менее вкусна, чем горячая. Не советую подавать к ней на гарнир картошку, лучше рис или овощи (горошек, сладкую кукурузу, цветную капусту, морковь, зеленую фасоль и т.п. - все из ассортимента замороженных овощей любой фирмы или консервированное).

индейка (или ее большая нога - по количеству едоков) 1 шт. яблоки (кисло-сладкие) 5-6 шт. майонез 300 г. карри по вкусу чеснок по вкусу соль по вкусу душистый перец по вкусу лавровый лист по вкусу

Картофель по королевски

Сырой, очищенный картофель нарезать колечками, аналогичную процедуру проделать с репчатым луком. Порезать мясо (любое, можно куриные окорочка). Нагреть духовку, налить в емкость масло и разложить: тонкий слой картофеля, потом мяса, лука и залить небольшим количеством майонеза. Каждый слой не забыть посыпать солью и специями (чуть-чуть). Будет очень вкусно, если добавить укроп и петрушку.

картофель 1 кг. мясо 300-400 г. лук 3-4 шт. майонез 250 г. специи зелень

Плов по-белуджски

Для его приготовления нужна баранина средней жирности, молодая. Мясо нарезаем кусочками. В казане нагреваем масло (идеально - косточковое), но можно и просто растительное. Когда пойдет легкий дымок, опускаем мясо и жарим до образования легкой корочки. Солим так, как-будто пересаливаем пищу в два раза (потом рис заберет лишнюю соль). Посыпаем перцем (черным, молотым). Затем бросаем шафран (в виде волосков) грамма 2, не больше. Сверху укладываем лук, порезанный полукружочками, а затем морковь, порезанную соломкой (не очень тонко, примерно 5 мм в сечении квадрата). Слои мяса, лука, моркови не перемешивать. Сверху полить одним стаканом крутого кипятка и закрыть крышкой. Вот здесь впервые убавить огонь до 1/4. Чтобы слегка тушилась морковь. Когда морковь станет мягкой, снять крышку. Рис для плова по-белуджски идеально брать кругленький, шлифованный (его еще называют зеркальным), чтобы он получился рассыпчатым. Рис моем в трех водах (то есть три раза заливаем и сливаем воду, только холодную) и ровным слоем покрывае м морковь. Затем заливаем крутым кипятком, чтобы уровень жидкости был выше уровня риса на один палец (~2,5 см.) и включаем максимальный огонь. Когда уровень воды снизится ниже уровня риса, с помощью шумовочки сделать горочку из риса ни в коем случае не затрагивая нижних слоев и проделать такие скважины (ручкой от ложки) до дна в количестве 6-7 штук, опять убавить газ до минимума и накрыть крышкой плотно (если крышка не закрывает казан плотно, можно ее обернуть полотенцем и накрыть). Так томим плов минут 15-20. Старайтесь в это время не снимать крышку, а то рис может получиться суховатым. При подаче на стол плов посыпаем мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

мясо 1 кг. лук репчатый 500 г. морковь 500 г. рис 800 г. масло 250 г. соль перец черный молотый петрушка укроп шафран

Фаршированные шампиньоны

Отобрать крупные грибы, помыть. Оторвать ножки от шляпок. Ножки мелко порезать, добавить туда мелко порезанные отваренные яйца, зелень и тертый сыр (остальное по-желанию, насколько хватит фантазии). Посолить и перемешать все это с майонезом. Полученной смесью нафаршировать шляпки. Затем разложить на противень и поставить в духовку на 20-25 минут при температуре 250-300 градусов. Очень вкусно есть их горячими, но и как холодная закуска они тоже очень даже ничего.

шампиньоны 500 г. (или больше) яйца 1-2 шт. зелень (укроп,

петрушка, зеленый лук) сыр 50-100 г. майонез по вкусу

Мясо в сметанном соусе

Мясо (лучше всего говядину) порезать мелкими кусочками и обжарить на сковороде в масле почти до готовности. Чтобы мясо не сгорело, необходимо иногда (очень аккуратно) подливать на сковороду немного воды. Горячей, заметьте, воды, иначе мясо станет жестким. Пока готовится мясо, можно заняться соусом: где-то 4 части сметаны, 1 часть майонеза, немного кетчупа, и мелко наструганные соленые огурцы. Все это смешать и чуть-чуть подсолить. Потом мясо посолить, добавить приправы, залить соусом, и жарить на несильном огне под крышкой до полной готовности.

мясо 500 г. сметана 100 г. майонез 2 ст. л. кетчуп соль приправы

Маринованные куриные грудки

Промыть и промакнуть куриные грудки. Приготовить маринад: уксус развести 1,5 стаканами воды, лук порезать кольцами и поместить в маринад, покрошить туда же укроп (лучше стебли; веточки укропа, несильно измельчая, тоже положить в кастрюлю). Маринад посолить и поперчить по вкусу. На 10 минут положить куриные грудки в кастрюлю. Тем временем разогреть духовку до 180-200 градусов. Выложить курицу на сковороду, сверху положить веточки укропа и закрыть крышкой. Выпекать в духовке 45 минут, после чего снять крышку, убавить огонь и подрумянить еще минут 10-15. Подавать с предварительно свареной и обжаренной в сливочном масле картошкой, порезанной кружочками. Украсить свежей зеленью.

куриные грудки 3 шт. яблочный уксус 6 ст. л. укроп 1 пучок луковица 1 шт. (крупная) соль по вкусу перец по вкусу

Шашлыки "Нежный облом"

Сначала, ничего не подозревая вы подготавливаете продукты для шашлыков. После того, как погода испортится, можно начинать готовить блюдо по этому рецепту. Возьмите противень, смажьте его маслом, первым слоем положите мясо, затем лук, помидоры, баклажаны и сладкий перец. Залейте все это майонезом и посыпьте тертым сыром. Осталось лишь поставить в духовку на полчаса.

мясо (свинина) 300 г. лук репчатый 3 шт. помидоры 2 шт. сладкий перец 2 шт. баклажаны 1 шт. майонез 200 г.

Мясо "Диану"

Хорошо отбить эскалоп и выдержать в маринаде (белое полусладкое вино, черный перец, лавровый лист и прочее, кто как любит), можно обойтись и без маринада, тогда процесс приготовления займет 15-20 минут максимум. Затем обжарить.

Ананас порезать на кубики размером 1х1 см или около того. Выложить мясо на протвень или другую посуду так, чтобы куски не перекрывали друг друга. Разложить кубики ананаса на мясо целиком покрывая куски, покрыть сверху майонезом или соусом. Затем сверху либо посыпать тертым сыром, либо тот же сыр нарезать тоненькими пластинками и положить сверху на созданное ранее произведение. Теперь это все можно запечь в духовке в течение 3-5 минут (смотрите не сожгите мясо) или в микроволновой печи те же 3-5 минут на максимуме мощности. Идет под любой гарнир.

свиной эскалоп 4 шт. ананас (например консервированный) 1 банка (450 г.) сыр 200 г. майонез или голландский чесночный соус 200-250 г. Маринад: белое полусладкое вино 1 стакан черный перец лавровый лист

Тельное тяпаное

Рыбное филе (лучше, если это - речная рыба, но годится и морской окунь) режется острым ножом на маленькие, не больше, чем 0,5х1 см, кусочки (раньше "тяпалось" сечкой в деревянном корыте отсюда и название блюда). Ни в коем случае не использовать мясорубку! На огонь поставить кастрюлю с широким дном, в которую налить не менее 1,5 л воды (пока вода закипит, работать с фаршем); воду довести до кипения, после чего добавить 1 чайную ложку соли, 4 горошины черного перца и 1-2 лавровых листа. Вновь довести до кипения. Рыбный фарш размять ложкой, добавить 2 мелко нарезанные луковицы, пол чайной ложко соли и столько же черного молотого перца, по столовой ложке зелени укропа и петрушки (если зелень не "живая", а сушеная - уменьшить ее кол-во вдвое), 1 сырое яйцо, 2 столтоловые ложки ржаной (можно пшеничной) муки. Вымесить. Из фарша сформировать колбаску длиной немного меньшей, чем дно вашей кастрюли, в которой кипит вода. Плотно завернуть в посыпанную мукой льняную салфетку (практика показывает, что для этой цели прекрасно подходит и марля в 2 слоя), завязать с обеих сторон х/б ниткой и в кипящей воде отварить в течение 15-20 минут. Блюдо можно есть как в горячем, так и в холодном виде. К нему подают хрен (традиционно) или майонез (современная кухня).

рыба (филе) 1/2 кг. лук 2 шт. яйцо 1 шт. мука 2 ст. л. соль перец лавровый лист петрушка укроп

Телятина "Морская"

Телятину нарезать небольшими тонкими кусочками, примерно 1х3 см, обжаривать в масле на не очень сильном огне в большой сковороде в течение 10-ти минут. Креветки отварить, очистить и смешать с мясом. Туда же положить нарезанные

небольшими кусочками перец и морковь. Все это тушить на медленном огне в течение 15-ти минут. Отварить лапшу, слить воду и кинуть ее в эту же сковороду. Поперчить по вкусу, но не солить, а поливать соевым сосусом, перемешивая, до тех пор, пока вкус не достигнет привычного для вас уровня солености. Опять поставить на медленный огонь и тушить минут 15. После чего тут же подавать на стол.

телятина 0,7 кг. креветки 0,5 кг. перец болгарский (лучше красного цвета) 2 шт. морковь 2 шт. (средние) лапша (лучше длинная и широкая) 300 г. масло сливочное 70 г. соевый соус перец красный молотый

Салат "Сухарики"

Ржаной хлеб, примерно полбуханки, нарезать очень мелко и посушить. Мясо, лучше говядину, отварить, грецкие орехи мелко порезать. Мелко порезать чеснок, все перемешать, заправлять майонезом только перед подачей на стол.

сухари полбуханки мясо 300 г. грецкие орехи 1 стакан чеснок 4-5 крупных зубцов майонез

Салат из сыра, по-французски

Смешайте тертый сыр со сметаной, добавьте мелко нарезанный лук, соль перец. Перемешайте с рисом (вареным, конечно), украсьте мелко нарезанным огурцом и четвертинками помидоров. Сверху можно полить лимонным соком.

рис (отварной) 180 г. лук 1/2 шт. огурец (можно соленый) 1/2 шт. сметана 1/2 стакана лимонный сок 1 ст. л. помидоры 4 шт. сыр тертый 1 стакан

Капуста по-гурийски

Режем мелко кочан капусты, трем на терке 2-3 морковки, мелко режем свеклу (1 большую), и головку чеснока. Все это перемешиваем, или кладем слоями в большую эмалированую кастрюлю. Теперь надо сделать рассол: 800 грамм горячей воды, пол стакана растительного масла, пол стакана уксуса, 7 горошин черного перца, сахар и соль по вкусу. И заливаем этим рассолом капусту, так, чтобы она была полностью покрыта. Через 24 часа капуста готова.

капуста 1 кочан морковь 2-3 шт. свекла 1-2 шт. чеснок 1 головка вода 800 мл. растительное масло 1/2 стакана уксус 1/2 стакана черный перец 7 горошин сахар соль

Салат "Офицерский"

Лосося выложить из банки на дуршлаг и дать стечь жидкости. Порезать кубиками рыбу, вареную свеклу и картофель. Лук - тоже кубиками, и ошпарить кипятком. Все смешать, добавить зеленый горошек, соль, перец, майонез. Можно выложить на круглое блюдо секторами и перемешать на столе. Можно также добавить

вареню морковь. Очень вкусно, если заменить репчатый лук на зеленый.

лосось консервированный 1 банка свекла 1-2 шт. картофель 3-4 шт. лук 1-2 шт. горошек 300-400 г.

Салат "Золушка"

Картофель отварить, остудить, очистить от кожуры, порезать кубиками. Рыбу, желательно судака или сома (где мало мелких костей), отварить, откинуть на дуршлак, дать стечь воде, остудить, вынуть все косточки, порезать как картофель. Маринованые грибы (любые) порезать кубиками. Лук порезать тоненькими кольцами, залить кипятком на 10 минут, чтобы убрать горечь. Все перемешать, добавить горчицу, соль, перец, майонез, зелень петрушки или укропа. Украсить шляпками шампиньонов, оливками, редисом, порезаным колечками, или крабовыми палочками, порезаными кубиками.

рыба 500 г. картофель 500 г. грибы маринованные 200-300 г. лук репчатый 1 шт. майонез 250 г. горчица 10 г. зелень чем больше, тем лучше

Жареный салат "Универсал"

Обжарить в растительном масле большую луковицу, добавить нашинкованную капусту и морковь кружочками и тушить 30-35 минут. Добавить яблоки, кабачки, сладкий перец (все вместе или что есть под рукой), протушить еще 10 мин. Заправить томатным соусом типа "Краснодарский" и специями (душистый перец, кориандр), посолить, поперчить; если нужно, добавить сахар по вкусу. Держать на небольшом огне еще 5-7 мин. В горячем виде подается к мясу, сосискам. В холодном виде - как салат. Если добавить картошку и зеленый горошек, получается превосходное рагу.

лук репчатый 1 шт. капуста 1/2 кочна морковь 1-2 шт. кабачок 1 шт. яблоки 2-3 шт. перец сладкий 3-4 шт. соус томатный острый специи соль перец

Салат "Копенгагенский"

Находите небольшую рыбу 500-700 грамм (треска, хек, но можно прогнуться и лососем) и отвариваете. Пока рыба остывает, берете 2-3 соленых огурца и режете небольшими кубиками. Также поступаете с 3 яблоками, 3-4 помидорами. Добавляете мелко нарезанную луковицу. Все тщательно перемешиваете с отделенной от костей и накрошенной рыбой. Заправляете все сметаной и майонезом 50% на 50% того и другого. При желании добавьте чуть-чуть горчицы.

рыба 500-700 г. огурцы соленые 2-3 шт. яблоки 3 шт. помидоры 3-4 шт. сметана майонез

Салат из редьки с квашеной капустой

Средних размеров редьку натереть на мелкой терке, добавить квашеную капусту, мелко нарезанную луковицу, соль, сахар. Заправить растительным маслом. Если покажется пресным добавить уксус.

редька 1 шт. капуста квашеная 300 г. лук 1 шт. масло растительное 2 ст. л. соль по вкусу сахар по вкусу

Салат из сыра с редькой

Сыр, редьку и морковь натереть на крупной терке. Размешать, заправить растительным маслом или майонезом. Посолить, добавить тмин, посыпать зеленым луком.

сыр 200 г. редька 2 шт. морковь 1 шт. зеленый лук (нарезанный) 3 ст. л. масло растительное 4 ст. л. тмин соль

Салат "Мимоза"

Этот салат обязательно надо выкладывать на стол в стеклянную посуду. Выкладывать все продукты надо послойно, заливая каждый слой майонезом: сперва рыбные консервы, затем лук (мелко нарезаный), картошка вареная, нарезаная кубиками (посолить). Следом - вареная морковь, натертая на терке, также натертый белок вареного яйца (посолить). Сверху раскрошить желток.

рыбные консервы (лучше что-нибудь в масле) 1 банка картошка 2 шт. морковка 3 шт. лук 1 шт. яйца 2 шт. майонез

Прабабушкины блины

Первый этап

Согреть 200 мл воды и 500 мл молока до комнатной температуры. Растворить дрожжи в воде, добавить молоко и 500 грамм муки. Хорошо размешать в большой кастрюле (~ 5 литров). Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 4-5 часов. Каждый час слегка помешивать дабы опустить.

Второй этап

Добавить 3 желтка, 1 чайную ложку соли, 3 чайных ложки сахара и 100 грамм жиров. Для этого взять по 30-35 грамм масла, маргарина и растительного масла, масло и маргарин растопить и остудить их до того сотояния, что они еще жидкие. Хорошо размешать и добавить муки (500-600 грамм), чтобы тесто стало достаточно вязким. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3-4 часа, опукая каждый час.

Третий этап

Вскипятить 700 мл воды и дать ему остынуть до 30-35 градусов Цельсия. Тесто посыпать одной ложкой соды. По одному стакану добавлять молоко, помешивая деревянной ложкой пока тесто не станет однородным. Дать тесту подняться и опустить его. Добавить 3 взбитых белка, дать тесту опять подняться, опустить его, добавить 100 мл теплых 10% сливок и печь.

Последний этап - выпечка

Толстую чугунную сковородку посыпать солью, нагреть, протереть солью и соль высыпать. Для каждого блина повторять: чайную ложку растительного масла вылить в центр сковородки, поворачивая сковородку дать растечься по всей поверхности. Примерно 4 столовых ложки теста вылить на сковородку ближе к краю и дать растечься. Жарить до готовности, потом перевернуть и еще немного пожарить. Каждый блин смазать маслом.

40-50 грамм дрожжей 200 мл воды 100 мл 10% сливок 1,2 литра молока 1,1 кг муки 3 яйца Растительное масло Масло, маргарин соль, сахар, сода

Запеканка "Дольче вита"

Нагреваем духовку до средней температуры Клад˚м все продукты в большую миску и тщательно перемешиваем. Смазать противень и выложить на него смесь Запекать 50 мин до готовности Украсить миндалем.

1кг кисло-сладких яблок, нат˚ртых и отжатых 3 размятых банана 100 гр. мелконарезанных сухих фруктов 100гр измельч ˚нных орехов или миндаля 3 взбитых яйца 1\2 пачки билнной муки (осем) 1 ч.л. порошка для выпечки 1\2 ст коричневого сахара 3 ст л. раст. масла 2 ст . л. бананавого лик˚ра (или другого по вкусу) 1\2 ч.л. молотой корицы маргарин для смазывания противня

Для украшения 100 гр очищенного целого миндаля.

Круглый противень ?? 22-24

Запеканка из груш

Нагреваем духовку до средней температуры. Клад˚м в большую миску груши, сахар, корицу, сухари, муку, орехи и тщательно перемешиваем. Взбиваем яйца с молоком, вливаем в полученную ранее саесь и вс˚ перемешиваем до состояния однородной массы. Смазываем противень и выкладываем смесь Запекаем в нагретой духовке 45 мин или до готовности. Взбиваем продукты для соуса в однородную массу. Вынуть запеканку из духовки, разрезать на порции и каждую полить соусом.

1кг груш, нат˚ртых или нарезанных мелкими кубиками 3 ст.л. сахара 1\2 ч.л. молотой корицы 1\2 стакана панировочных сухарей 2 ст .л. блинной муки (осем) 100 г. измельч˚нных орехов 1\2 стакана молока (125 мл) 3 яйца 1 ст . л. раст масла.

ДЛЯ СОУСА: 2 баночки сметаны (340 мл) 3 ст . л. апельсинового лик˚ра щепотка молотой корицы 1 ст. л . сахара

Круглый противень ? 22

Сладкая запеканка

Нагреваем духовку до средней температуры В кастрюлю с довед˚нными до кипения водой и маслом засыпаем лапшу и

варим до готовности. Отцеживаем, но не промываем, и выкладываем в большую миску. Добавляем к лапше все продукты для запеканки и смешиваем до состояния однородной массы. Смазываем противень и засыпаем его манкой. Выкладываем полученную смесь на противень и запекаем 30 мин. Тем временем готовим сироп: клад˚м все продукты в кастрюлю и варим пока сироп не загустеет. Вынимаем запеканку из духовки, поливаем сиропом и да˚м пропитаться 20 мин.

250 гр яичной лапши (1 пакет) 1 л. раст масла вода для варки лапши по указанию на пакете 1 баночка жирного творога (250 гр) 2 яйца 1\2 стакана сахара 50 г изюма 50 г измельч˚нных орехов 2 ст. л. м˚да 2ст л коньяка 3 ч л порошка для выпечки несколько капель ванильной эссенции

СИРОП: 1\2 стакана сахара 1\4 стакана воды (60 мл) 1 ст л свежего лимонного сока несколько капель ванильной эссенции раст масло 1 л манной крупы

круглый противень ?22

Яблочная запеканака

Нагреть духовку до средней температуры отжать нат˚ртые яблоки, что б не осталось сока. Разогреть в сковороде масло, положить туда яблоки и слегка протушить на медленном огне. Переложить туш˚ные яблоки в миску, добавить остальные продукты и перемешать. Выложить смесь на противень и запекать 40-50 мин. Изюм и миндаль для украшения выложить на запеканку за 5 мин до окончания выпечки.

1 кг кисло-сладких яблок 100г изюма 1 ч. л. нат˚ртой лимоноой корки 1 ч. л. нат˚ртой апельсиновой корки 1 ст .л. свежего лимонного сока 1\4 ч. л. молотой корицы 1\4 ч.л. молотой гвоздики 1\4\ ч.л. молотого мускатного ореха 3 яйца 4ст. л .сахара 1 стакан панировочных сухарей

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ 100 г изюма и миндаля

прямоугольный противень 30 Х10 см

Запеканка из картофеля и крутых яиц

Нагреть духовку до средней температуры Смазать противень Клад˚м в кастрюлю вымытый картофель с кожурой, яйца. Доводим до кипения и варим до готовности картофеля. Снять с огня, обдать холодной водой, остудить, очистить. Осторожно режем картофель на ломтики и выкладываем ими дно противня. (2 шара) Разрезаем яйца на кружочки и покрываем ими слой картофеля. Посыпаем т˚ртым сыром и грибами. свершу 1-2 шара картофеля нарезанного. Распускаем в маленькой кастрюльке масло, добавляем муку и размешиваем до состояния однородной массы. Вливаем молоко, помешивая,и продолжаем варить смесь пока не загустеет. Вбиваем в остывший соус яйцо, заправляем

солью, перцем, взбиваем и поливаем запеканку. печ˚м 30 мин или пока сыр полностью не расплавится. Охлаждаем минут 10 до подачи.

5 средних картофелин 5 яиц 100 г тертого сыра 100г свежих или консервированных грибов 25 г масла 1 ложка муки 1 стакан молока (250 мл) 1 яйцо соль и перец

прямоугольный противень 30 Х 10 см

Запеканка из рыбной икры

Тщательно моем и отцеживаем воду. Клуд˚м е˚ в большую миску, добавляем муку, яйца, тмин, соль, перец и вс˚ тщательно размешивем. Разогреваем масло в сковороде среднего размера, глубокой и тяж˚лой. Выкладывам туда полученную смесь и жарим на среднем огне минут 12 или пока запеканка не подрумянится снизу. Осторожно переворачиваем и поджариваем ещ˚ 12 мин со второй стороны. Пода˚м горячей.

1\2 кг рыбной икры (карпа или голландской) 4 яйца 5 ст. л. муки 1 ч. л. молотого тмина Соль и ч˚рный перец Раст масло.

Запеканка из цельного риса

Заливаем рис водой и оставляем на час Слить воду, помыть и переложить рис в кастрюлю. Добавить воду и довести до кипения. Накрыть крышкой и варить 25 мин на среднем огне. Промыть и отцедить семечки, добавить к рису и кипятить ещ˚ 15 мин не накрывая. Нагреть духовку до средней температуры Снять рис с огня, слегка охладить и переложить в большую миску. Добавить орехи пекан, масло и соевый соус. Добавить яйца и взбить до однородной массы. Смазать противень, переложить в него смесь и слегка придавить ложкой, что б выровнять поверхность. Запекать 35 мин или до готовности. Охладить перед подачей.

1 стакан цельного риса. 3 стакана воды 2 средние мелконарезанные луковицы 100 г очищенных семечек подсолнуха 50 г коричневых з˚рен кунжута (сумсума) 50 г измельч˚нных орехов пекан 50 г мягкого сливочного масла 2 ст. л. соевого соуса 2 яйца масло для смазывания.

продолговатый алюминиевый противень 18 Х 10 см

ЗАПЕКАНКА "ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ"

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Кладем в небольшую кастрюлю рис, заливаем водой и варим до готовности. Отцеживаем и прополаскиваем.

3. Разогреваем масло в другой кастрюле и поджариваем лук до золотистого цвета. Добавляем помидоры, томатную пасту, чеснок и жарим вместе еще 20 минут.

4. Кладем туда же мясо, печенку, грибы, размешиваем и варим все вместе минут 7, беспрерывно помешивая.

5. Снимаем с огня и слегка охлаждаем. Добавляем к

полученной смеси рис, яйца, порошок бульона и перемешиваем. Заправляем солью и перцем.

6. Смазываем противень, выкладываем смесь и запекаем 45 минут или пока запеканка не зарумянится.

ПРОДУКТЫ
1,5 стакана
риса
1,5 стакана
воды (625 мл)
1/4 стакана
растительного
масла (250 мл)
1 мелконарезанная луковица
2 спелых натертых помидора
2 ложки томатной пасты
3 раздавленных
зубчика чеснока
250 г молотого
говяжьего мяса
7 отборных
куриных печенок,
нарезанных кубиками
100 г грибов, свежих или
консервированных,
отцеженных
и нарезанных
3 взбитых яйца
1 ложечка
порошка куриного бульона
соль и черный
перец по вкусу
прямоугольный противень размером 20х18 см

ВЕРМИШЕЛЕВАЯ ЗАПЕКАНКА

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Наливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения и засыпаем вермишель. Варим до готовности, тщательно отцеживаем. 2. Нагреваем духовку до средней температуры. 3. Выкладываем в противень вермишель, добавляем яйца, сыр, масло или маргарин, соль и перец. Осторожно перемешиваем, пока масло не растает. 4. Запекаем 45 минут.

ПРОДУКТЫ 4 стакана воды (1 литр) 250 гр вермишели (1 пакет) 2 яйца 50 г т˚ртого сыра 50 г сливочного масла или маргарина 1\4 ч.л. ч˚рного перца соль по вкусу

круглый противень ?? 20-22

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С ТВОРОГОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Отвариваем лапшу в подсоленной воде, как указано на пакете, до готовности. Тщательно отцеживаем и выкладываем в большую миску. 3. Тем временем распускаем масло в небольшой кастрюльке на среднем огне. Добавляем муку и мешаем. Добавляем понемногу молоко и, уменьшив огонь, варим, помешивая, пока смесь не загустеет. 4. Добавляем в лапшу полученный молочный соус. 5. Кладем яйца, творог, сыр, масло, мускат и осторожно перемешиваем. Заправляем солью, белым, черным перцем и снова перемешиваем. 6. Выкладываем смесь на противень и запекаем в центре духовки минут 30 - 40 или пока запеканка не зарумянится.

ПРОДУКТЫ 250 г лапши (1 пакет) 50 г сливочного масла 2 ложки простой муки 1,5 стакана молока (375 мл) 3 взбитых яйца 1 баночка жирного творога (250 г) 100 г тертого сыра 30 г мягкого сливочного масла 1/2 ч.ложки тертого мускатного ореха белый перец по вкусу соль и черный перец по вкусу круглый противень ??22 - 24

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С ЛУКОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Отвариваем лапшу в воде до готовности и отцеживаем. 3. Распускаем масло в сковороде и жарим лук до золотистого цвета. Добавляем отцеженные грибы и продолжаем жарить еще 10 минут, все время помешивая. 4. Выкладываем в миску лапшу, добавляем грибы, яйца, заправляем мускатом, солью, перцем и тщательно перемешиваем. 5. Смазываем противень и выкладываем полученную смесь. Сверху посыпаем сыром и запекаем 35 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

500 г яичной широкой лапши (1 пакет) 50 г сливочного масла 3 крупных мелконарезанных луковицы 3 взбитых яйца тертый мускатный орех по вкусу соль и черный перец по вкусу 50 г тертого сыра маргарин для смазывания противня

для украшения:

немного жареного лука

ЗАПЕКАНКА С КУКУРУЗОЙ И ГРИБАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Если кукуруза мороженая, заливаем ее кипятком, оставляем на 15 минут и тщательно отцеживаем воду. Выкладываем в большую миску. 3. Отвариваем вермишель в воде, отцеживаем и выкладываем в миску с кукурузой. 4. Добавляем сметану, сыр, зеленый лук, горчицу, муку, соль, перец и все тщательно перемешиваем. 5. Взбиваем вместе молоко с яйцами и

вливаем в кукурузную смесь. Тщательно перемешиваем. 6. Смазываем противень, посыпаем манкой и выкладываем подготовленную массу. Запекаем 50 минут. Можно сверху посыпать запеканку жареным луком.

ПРОДУКТЫ 200 г кукурузных зерен консервированных и отцеженных, или мороженых 100 г яичной вермишели 1 баночка сметаны (170 мл) 100 г тертого сыра 2 мелконарезанных стебля зеленого лука 1,5 ложки готовой горчицы 2 ложки простой или кукурузной муки соль и перец по вкусу 1 стакан молока или сливок (250 мл) 3 взбитых яйца маргарин для смазывания противня 1 ложка манной крупы, чтобы посыпать противень квадратный противень размером 20х20

ЗАПЕКАНКА ёНАПОЛЕОН"

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем все продукты для теста и замешиваем. Оставляем на 15 минут в холодильнике. 3. Раскатываем тесто на посыпанной мукой рабочей доске по размеру противня. Смазываем противень и выкладываем лист теста на дно и боковые стенки. Выравниваем края. 4. Кладем в миску все продукты для начинки и взбиваем все в однородную массу. Выкладываем начинку на тесто в противне и запекаем 45 минут. 5. Вынимаем из духовки и оставляем на 5 минут. Снимаем алюминиевый противень и осторожно перекладываем запеканку на тарелку для подачи к столу. Можно подавать запеканку и горячей, и холодной.

ПРОДУКТЫ для теста: 1 с четвертью стакана простой муки 50 г сливочного масла 1 желток 3 ложки сметаны щепотка соли

для начинки: 2 яйца 25 г натертого сыра 1 баночка жирного творога (250 г) 1 ложка мелконакрошенной брынзы 3/4 стакана молока (180 мл) соль и перец по вкусу плоский алюминиевый противень ?20

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ ёПАРИЖСКАЯ"

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем в большую миску творог, муку, желтки и зеленый лук. Заправляем солью, перцем и взбиваем все вместе в однородную массу. 3. В другой посуде взбиваем белки до состояния крепкой пены и осторожно добавляем к творожной смеси. 4. Смазываем противень и посыпаем манкой. Осторожно выкладываем смесь в противень и запекаем 35 минут или пока запеканка не подымется и не зарумянится.

ПРОДУКТЫ 2 баночки жирного творога (500 г) 5 яиц, желтки и белки отдельно 2 ложки простой муки 6 мелконарезанных стеблей зеленого лука соль и перец по вкусу маргарин для смазывания противня 1 ложка манной крупы, чтобы посыпать

противень круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА ПИКАНТНАЯ С БАКЛАЖАНАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры, смазываем противень. 2. Нарезаем картофель на ломтики и выкладываем дно противня. 3. Поджариваем ломти баклажана на растительном масле до золотистого цвета. Выкладываем на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло и укладываем слоем на картофель. 4. Взбиваем вместе в небольшой миске томатную пасту, кетчуп, воду, паприку, яйца, соль и перец. Добавляем треть сыра и все тщательно перемешиваем. Выливаем соус на запеканку в противне. 5. Посыпаем запеканку сверху оставшимся тертым сыром и печем 35 минут.

ПРОДУКТЫ 4 крупных картофелины,отваренные и очищенные 2 средних баклажана, нарезанных ломтями растительное масло для жаренья баклажанов 2 ложки томатной пасты 3 ложки кетчупа 1/2 стакана воды (125 мл) 2 яйца 1/4 ч. ложки острой паприки соль и перец по вкусу 100 г тертого сыра прямоугольный противень размером 20х17 см

БРОККОЛИ С ТВОРОГОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Нарезаем брокколи и кладем в большую миску. 3. Добавляем масло, сметану, творог, яйца, муку и мускат. Тщательно перемешиваем. Заправляем солью, перцем и снова хорошо перемешиваем. 4. Смазываем противень и посыпаем манкой. 5. Выкладываем на противень смесь и запекаем 50 минут. 6. Готовим соус: распускаем масло в небольшой кастрюльке, добавляем муку и размешиваем до получения однородной массы. Добавляем сливки и варим, пока соус не загустеет. Заправляем солью, перцем и мускатом. 7. Заливаем соусом горячую запеканку и даем постоять 5 минут перед подачей.

ПРОДУКТЫ 800 г мороженых брокколи, отморозить и отжать (2 пакета) 30 г разогретого сливочного масла 1 баночка творога ёкоттедж" (225 г), 100 г тонконатертого сыра 1 баночка сметаны (170 мл) 4 взбитых яйца 3 ложки самовсходящей муки 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха соль и черный перец по вкусу 1 ложка растительного масла для смазывания противня 1 ложка манки для соуса: 25 г сливочного масла 2 ложки муки 3/4 стакана сливок (180 мл) тертый мускатный орех по вкусу соль и перец по вкусу прямоугольный противень размером 35х10 см

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ С МИНДАЛЕМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Тщательно отжимаем кабачки от излишней жидкости. 3. Перекладываем кабачки в большую миску. 4.

Крошим болгарский сыр и добавляем его к кабачкам. 5. Кладем туда же жирный творог и тщательно перемешиваем. 6. Добавляем взбитые яйца, масло и миндаль. Заправляем солью, перцем и перемешиваем все в однородную массу. 7. Смазываем противень и перекладываем в него полученную смесь. 8. Запекаем 50 минут. Перед подачей охлаждаем минут 20.

ПРОДУКТЫ 1 кг кабачков, вымытых и мелконатертых 250 г болгарского сыра (брынзы) 1 баночка жирного творога (250 г) 4 яйца 50 г мягкого сливочного масла 1/2 стакана тонкомолотого миндаля соль и белый перец по вкусу прямоугольный противень размером 22х18 см

ЗАПЕКАНКА С ПОМИДОРАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Сливаем жидкость от помидоров и кладем их в среднюю миску. 3. Добавляем творог, сметану, яйца, муку, кетчуп, укроп, чеснок, паприку, соль, перец и все тщательно перемешиваем. 4. Смазываем противень и посыпаем манкой. 5. Выкладываем смесь и запекаем 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ 6 средних спелых помидоров, мелконарезанных 1 баночка жирного творога (250 г) 1 баночка сметаны (170 мл) 3 яйца 2 ложки простой муки 2 ложки кетчупа 1/2 стакана мелконарезанного укропа 3 раздавленных зубчика чеснока 1/2 ч. ложки сладкой или острой паприки соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня 1 ложка манки, чтобы посыпать противень круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА С ЛОСОСИНОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем хлеб в плоскую посуду и заливаем молоком. Даем постоять 5 минут. Осторожно отжимаем каждый ломтик. 3. Смазываем слегка противень и выкладываем на него 10 ломтиков хлеба. 4. Выкладываем на хлеб слой лососины, посыпаем грибами и накрываем вторым слоем отжатого хлеба. 5. В большой миске взбиваем яйца вместе с оставшимся молоком, сливками, тертым сыром, добавляем соль, черный, белый перец и выливаем полученную смесь на запеканку в противне. 6. Сверху выкладываем кубики масла. 7. Запекаем 40 - 45 минут, пока запеканка не зарумянится.

ПРОДУКТЫ 20 ломтиков белого хлеба без корки 1,5 стакана воды, чтобы замочить хлеб (375 мл) 150 г копченой лососины, нарезанной тонкими ломтиками 100 г нарезанных грибов 1/2 стакана сливок (125 мл) 50 г тертого сыра 3 яйца соль и черный перец по вкусу белый перец по вкусу 20 г сливочного охлажденного масла, нарезанного кубиками сливочное масло для смазывания противня прямоугольный противень размером 25х20

см

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ ЖЕЛТАЯ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Отвариваем макароны в подсоленной воде, как указано на пакете, до готовности. Тщательно отцеживаем и перекладываем в миску. 3. Добавляем твороги, суповой порошок и маргарин. Заправляем солью, перцем и тщательно перемешиваем. 4. Смазываем противень и выкладываем смесь. 5. Запекаем 50 минут или до готовности. 6. Можно посыпать горячую запеканку тертым сыром.

ПРОДУКТЫ 250 г макарон любой формы (1 пакет) 1 баночка жирного творога (250 г) ! баночка творога ёкоттедж" (225 г) 100 г накрошенной брынзы 3 яйца 3 ложки порошка лукового супа 30 г мягкого маргарина соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня

для украшения: 50 г тертого сыра (по желанию) круглый противень ?? 22-24

ЗАПЕКАНКА С АРТИШОКАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Если артишоки свежие, отвариваем их в подсоленной воде, затем очищаем сердечки от листьев и волокон. Если артишоки консервированные, отцеживаем тщательно влагу. 3. Нарезаем артишоки и кладем в большую миску. Добавляем сливки, йогурт, яйца, суповой порошок, творог, сыр ёпармизан", сахар и осторожно перемешиваем. Заправляем солью и перцем. 4. Распускаем в сковороде масло и жарим в нем лук. 5. Добавляем жареный лук к полученой смеси и снова перемешиваем. 6. Смазываем противень и посыпаем манкой. Перекладываем в противень артишоковую смесь, выравниваем поверхность и запекаем минут 30. 7. Посыпаем запеканку тертым сыром и запекаем еще 10 минут, пока сыр не расплавится и не покроется пузырьками.

ПРОДУКТЫ 12 свежих артишоков или 12 консервированных и отцеженных сердечек артишоков 1 стакан сливок (250 мл) 1/2 стакана йогурта (125 мл) 4 взбитых яйца 1 ложка порошка грибного супа 1 баночка жирного творога (250 г) 100 г натертого сыра ёпармизан" 1/2 ч. ложки сахара соль и черный перец по вкусу 30 г сливочного масла 1 крупная мелконарезанная луковица 50 г тертого сыра масло или маргарин для смазывания противня 1 ложка манки, чтобы посыпать противень плоский квадратный алюминиевый противень

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем все продукты для теста в миску,

замешиваем и ставим в холодильник на 30 минут. 3. Тем временем готовим начинку: кладем сыр, грибы, сметану, яйца, мускат в большую миску, все перемешиваем, заправляем солью и перцем. 4. Выкладываем тесто на противень. (Нет необходимости раскатывать, его можно уложить просто руками.) 5. Выкладываем начинку на слой теста и запекаем минут 45 или до готовности. Указание: если теста оказалось много, лишнее можно заморозить до следующего раза.

ПРОДУКТЫ Для теста: 2 стакана самовсходящей муки 100 г маргарина 1 баночка сметаны (170 мл)

Для начинки: 200 'г мелконатертого сыра 500 г свежих или консервированных отцеженных грибов 1 баночка сметаны (170 мл) 3 яйца 1/4 ч.ложки тертого мускатного ореха соль и черный перец по вкусу круглый противень ?22

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем противень до средней температуры. 2. Споласкиваем цветную капусту, разделяем на соцветия и варим в средней величины кастрюле, добавив воду и молоко, до полуготовности. 3. Отцеживаем жидкость, перекладываем цветную капусту в большую миску и разминаем до состояния пюре. 4. Добавляем творог, йогурт, яйца, муку и тмин. Заправляем солью, перцем и перемешиваем до состояния однородной массы. 5. Смазываем противень и посыпаем его сухарями. Выкладываем смесь в противень. 6. Запекаем 45 минут.

ПРОДУКТЫ 2 средние цветные капусты 2 стакана воды (500 мл) 1 стакан молока (250 мл) 1 баночка жирного творога(250 г) 1 баночка йогурта (170мл) 3 яйца 1 ложка самовсходящей муки 1 ч.ложка молотого тмина соль и черный перец по вкусу растительное масло для смазывания противня 1 ложка панировочных сухарей, чтобы посыпать противень круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА С КУКУРУЗОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем в большую миску кукурузные зерна, творог, тертый сыр, кукурузную муку, яйца, простоквашу и суповой порошок. Заправляем солью, перцем и тщательно перемешиваем. 3. Смазываем противень и выкладываем подготовленную массу. 4. Посыпаем сверху тертым сыром и запекаем еще 50 минут или пока сыр не растает и не запузырится.

ПРОДУКТЫ 400 г мороженых зерен кукурузы, дать оттаять, отцедить (1 пакет) 1 баночка творога ёкоттедж" (225 г) 100 г натертого сыра 2 ложки кукурузной муки 3 яйца 1 баночка простокваши (170 мл) 1 ложка порошка лукового супа соль и

черный перец по вкусу 30 г натертого сыра немного маргарина для смазывания противня прямоугольный противень размером 30x10 см

ЗАПЕКАНКА СО СЛАДКИМ УКРОПОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем сладкий укроп в кастрюлю, заливаем водой и отвариваем до готовности. Сцеживаем воду и разминаем до состояния однородного пюре. 3. Перекладываем в миску, добавляем творог, крутые яйца, картофельную муку, масло, кориандр и тщательно перемешиваем после каждого продукта. 4. Добавляем яйца, заправляем солью, перцем и размешиваем до состояния однородной массы. 5. Смазываем противень и выкладываем смесь. 6. Запекаем 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ 2 стебля сладкого укропа(фенхель, на иврите ёшумар") среднего размера, разделенного на 4 части 2 баночки полужирного творога (500 г) 2 крутых мелконарезанных яйца 2 ложки картофельной муки 2 ложки размягченного сливочного масла 1 / 2 стакана нарезанного кориандра (кусбара) 3 взбитых яйца соль, перец по вкусу

квадратный противень размером 20x20 см

ЗАПЕКАНКА С АРТИШОКАМИ И СЫРОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Распускаем масло в сковороде и жарим в нем лук, пока он не станет мягким. Добавляем грибы и жарим, пока вся жидкость не испарится. 3. Выкладываем грибную смесь в миску. Добавляем туда желтки, артишоки, молоко, коньяк, лимонный сок, сыр и творог, соль, перец и тщательно все перемешиваем. 4. В отдельной посуде взбиваем белки в крепкую пену, половину пены осторожно перекладываем в подготовленную смесь и легонько перемешиваем. Остальную белковую пену сохраняем отдельно. 5. Смазываем противень и посыпаем его сухарями. Запекаем минут 35. 6. Вынимаем из духовки, осторожно выкладываем на запеканку остальную белковую пену и запекаем еще 5 минут, пока верхний слой не зарумянится.

ПРОДУКТЫ 50 г сливочного масла 1 крупная мелконарезанная луковица 300 г нарезанных свежих или отцеженных консервированных грибов 5 яиц, желтки и белки отдельно 1 банка консервированных сердечек артишока, отцеженных и нарезанных 5 ложек молока 4 ложки коньяка 2 ложки свежего лимонного сока 1 баночка жирного творога (250 г) 300 г мелконатертого сыра соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня 2 ложки панировочных сухарей, чтобы посыпать противень

круглый противень ?22

ЗАПЕКАНКА СО СПАРЖЕЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Нарезаем спаржу на кусочки длиной в 3 см и отставляем в сторону. 3. Распускаем масло в кастрюле, добавляем суповой порошок и тщательно перемешиваем. Вливаем в кастрюлю понемногу молоко и варим на очень медленном огне, все время помешивая, пока смесь не получится гладкой и однородной. Снимаем с огня. 4. Кладем в полученный соус кусочки спаржи, 1 стакан из подготовленного натертого сыра, сметану, кукурузный крахмал и сумсум. 5. Вбиваем в смесь яйца по одному и тщательно перемешиваем после каждого. 6. Смазываем противень и посыпаем его манкой. Выкладываем спаржевую смесь и посыпаем ее оставшимся сыром. 7. Запекаем 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ 500 г спаржи, консервированной и отцеженной 1 ложка сливочного масла 1 пакетик порошка спаржевого супа (30 г) 1 стакан молока (250 мл) 200 г тонконатертого сыра 1,5 баночки сметаны (250 мл) 2 ложки кукурузного крахмала 1/3 стакана зерен кунжута (сумсума) 4 яйца соль и черный перец по вкусу сливочное масло для смазывания противня прямоугольный противень размером 30х10 см

ТРЕХЦВЕТНАЯ ЗАПЕКАНКА

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней или высокой температуры. 2. Если используем мороженый шпинат, варим его на маленьком огне, пока вся влага не испарится. Отвариваем морковь в воде до готовности и разминаем. Отставляем в сторону. 3. Отвариваем картофель до готовности, разминаем до состояния пюре и отставляем в сторону. 4. В большую миску кладем творог, муку, молоко, яйца, белый перец, паприку и взбиваем до получения однородной массы. Заправляем солью и перцем по вкусу. 5. Делим творожную массу на три равные части и раскладываем в три отдельные посуды. Добавляем в одну часть шпинат, в другую - морковку, в третью - картофель. 6. Смазываем противень, выкладываем на него одну из приготовленных смесей и запекаем минут 8. 7. Вынимаем противень из духовки, выкладываем сверху второй слой и снова запекаем минут 8. 8. Таким же образом выкладываем на противень последний слой и запекаем еще 45 минут. Выключаем духовку, но оставляем в ней запеканку еще на 5 минут. 9. Вынимаем из духовки, охлаждаем немного, нарезаем на порции и подаем к столу. Не следует резать запеканку очень горячей.

ПРОДУКТЫ 300 г шпината, отваренного и отцеженного или

замороженного 6 крупных очищенных морковок 3 средние очищенные картофелины 1 баночка полужирного творога (250 г) 1 баночка жирного творога (250 г) 200 г мелконатертого сыра 1 стакан простой муки 1/2 стакана молока (125 мл) 4 взбитых яйца 1/2 ч.ложки белого перца паприка острая по вкусу соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня

прямоугольный противень размером 35х10 см

ЗАПЕКАНКА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Кладем муку, маргарин и сметану в миску. Замешиваем тесто и охлаждаем его в холодильнике минут 30. Смазываем противень и выкладываем дно тестом. 2. Нагреваем духовку до средней температуры. 3. Готовим начинку: распускаем масло в сковороде и жарим в нем лук до золотистого цвета. Добавляем грибы и продолжаем жарить еще 5 минут, все время помешивая. 4. Добавляем сливки, суповой порошок, заправляем солью, перцем и варим минуты 4, пока смесь не загустеет. 5. Перекладываем в миску, слегка охлаждаем. Добавляем яйца, перемешиваем и выкладываем смесь на тесто в противне. Запекаем в нагретой духовке минут 15 или пока не зарумянится. 6. Посыпаем запеканку слоем натертого сыра и печем еще 35 минут на среднем жару. Охлаждаем минут 15 перед подачей.

ПРОДУКТЫ

для теста: 2,3 стакана самовсходящей муки !00 г маргарина 1 баночка сметаны (170мл)

для начинки: 3 ложки сливочного масла 6 крупных мелконарезанных луковиц 250 г свежих или консервированных грибов, отцеженных и нарезанных 1/2 стакана сливок (125 мл) 1 ч. ложка порошка грибного супа соль и черный перец по вкусу 3 взбитых яйца 200 г натертого сыра мелкий алюминиевый противень

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отвариваем картофель в воде до готовности. Очищаем и готовим пюре, слегка охлаждаем. Добавляем яйца, мускат, соль и перец, перемешиваем и отставляем в сторону. 2. Нагреваем духовку до средней температуры. 3. Разогреваем масло в большой сковороде и жарим лук до золотистого цвета. Добавляем мясо и продолжаем жарить, пока мясо не осядет. Разрыхляем вилкой в процессе жарения. 4. Добавляем миндаль, изюм, мускат и продолжаем жарить еще 12 минут. Снимаем с огня, заправляем солью и перцем и слегка охлаждаем. Вбиваем яйцо и снова тщательно перемешиваем. 5. Смазываем противень и выкладываем половину подготовленной картофельной смеси.

Выкладываем сверху мясную начинку и покрываем остальной картофельной массой. 6. Запекаем 45 минут.

для картофельной смеси: 1 кг картофеля 6 яиц 1/4 ч.ложки тертого мускатного ореха соль и черный перец по вкусу

для начинки: растительное масло для жарения 2 крупные мелконарезанные луковицы 750 г молотого говяжьего мяса 100 г очищенного и измельченного миндаля 100 г изюма без косточек 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха соль и черный перец по вкусу 1 яйцо растительное масло для смазывания противня прямоугольный противень размером 30x20 см

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С БАКЛАЖАНАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Раскатываем половину теста на посыпанной мукой рабочей доске до размера, соответствующего величине противня. 3. Печем баклажан в духовке или отвариваем в воде до готовности. Очищаем и сечем до состояния однородного пюре. Отставляем в сторону. 4. Разогреваем масло в сковороде и поджариваем лук до золотистого цвета. 5. Добавляем в сковороду мясо, грибы и продолжаем жарить еще минут 15 или пока мясо не осядет. Разминаем мясо вилкой во время жарения. Добавляем табаско и корицу, заправляем солью и перцем по вкусу и тщательно перемешиваем. 6. Добавляем к смеси баклажанное пюре и продолжаем жарить еще 5 минут, все время мешая. Снимаем с огня, немного охлаждаем, добавляем яйцо и тщательно перемешиваем. Охлаждаем и выкладываем начинку на тесто в противне. 7. Раскатываем оставшееся тесто по размеру противня и покрываем начинку. Защепляем края теста, смазываем взбитым желтком, посыпаем сумсумом и запекаем 50 минут или пока тесто не подымется и не зарумянится.

ПРОДУКТЫ

300 г мороженого слоеного теста 1 крупный баклажан 3 ложки растительного масла 1 большая луковица мелконарезанная 500 г говяжьего мяса 250 г свежих или консервированных грибов, отцеженных и мелконарезанных 1 ч. ложка соуса табаско 1/4 ч.ложка молотой корицы соль и белый перец по вкусу 1 взбитое яйцо 1 желток для смазывания запеканки 2 ложки кинжутовых семян (сумсума) 1 ложка растительного масла для смазывания противня квадратный противень размером 20x20 см

КУРИНАЯ ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Отвариваем в воде картофель и морковь до готовности и отцеживаем. 3. Очищаем картофель, кладем в миску и готовим пюре. Морковь нарезаем кубиками и добавляем к пюре. 4. Добавляем к пюре молотое мясо, желтки, паприку, шафран и

легонько перемешиваем. Заправляем солью и перцем. 5. Взбиваем белки в крутую пену и осторожно добавляем в смесь. 6. Смазываем маслом противень и осторожно перекладываем туда полученную смесь. 7. Запекаем при средней температуре 45 минут или до тех пор, пока запеканка не зарумянится и не поднимется.

ПРОДУКТЫ 4 больших картофелины 4 морковки 350 г куриной грудинки, отваренной и перемолотой 4 яйца, белки и желтки отдельно 1/4 ч.ложки паприки - сладкой или острой (по вкусу) щепотка молотого шафрана соль и черный перец по вкусу растительное масло для смазывания противня квадратный противень размером 20х20 см

ЗАПЕКАНКА С ПЕЧЕНКОЙ И ГРИБАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем картофель в кастрюлю, заливаем водой и варим до готовности. Очищаем, перекладываем в миску и готовим однородное пюре. 3. Тем временем в другой кастрюле слегка поджариваем на масле печенку (по правилам кошрута). Добавляем луковицу и морковку, заливаем водой и варим 10 минут. 4. Отцеживаем воду, вынимаем лук и морковь и мелко нарезаем печенку. 5. Добавляем к картофельному пюре печенку, крутые и сырые взбитые яйца, грибы, мускат и все осторожно перемешиваем. 6. Заправляем солью, белым, черным перцем и снова перемешиваем. 7. Смазываем маргарином противень и выкладываем полученную смесь. 8. Запекаем 45 минут или пока запеканка не будет готова и не зарумянится.

ПРОДУКТЫ 3 картофелины 500 г куриной печенки 2 ложки растительного масла 1 небольшая луковица 1 морковка 100 г. свежих или консервированных грибов, отцеженных и мелконарезанных 2 крутых мелконарезанных яйца 5 сырых взбитых яиц 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха белый перец по вкусу соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня прямоугольный противень размером 30х10 см

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СЛИВАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. Обвариваем сливы крутым кипятком и оставляем на 15 минут. 2. Распускаем в средней величины кастрюле маргарин и жарим в нем лук до золотистого цвета. 3. Отцеживаем сливы, вынимаем косточки, мелко нарезаем и добавляем в кастрюлю с жареным луком. Продолжаем жарить все вместе еще 5 минут. 4. Добавляем вино, мед, корицу, перемешиваем и варим на среднем огне минут 15. Снимаем с огня и охлаждаем. 5. Кладем в большую миску молотое мясо, полученную смесь из слив, яйца и тщательно перемешиваем. Заправляем солью и перцем. 6.

Смазываем и посыпаем мукой противень и выкладываем полученную смесь. Запекаем 40 минут или до готовности, запеканка должна слегка осесть. Охлаждаем перед подачей минут 10.

ПРОДУКТЫ 1 кг сушеных слив 4 стакана кипятка (1 литр) 4 ложки маргарина 2 средних мелконарезанных луковицы 1 стакан красного сладкого вина (250 мл) 2 ложки меда 1/4 ч.ложки молотой корицы 500 г молотого мяса 3 взбитых яйца соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня полная ложка муки, чтобы посыпать противень

Для украшения: сушеные сливы, запаренные, без косточек круглый противень ?24

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем лук-порей в кастрюлю, заливаем кипятком и оставляем на 20 минут. 3. Тем временем отвариваем в воде картофель, очищаем и готовим пюре. 4. Вынимаем из воды лук-порей, отжимаем и перекладываем в большую миску, добавляем картофельное пюре, молотое мясо, яйца, муку, чеснок и перемешиваем до состояния однородной массы. 5. Заправляем солью, белым, черным перцем и снова хорошо перемешиваем. 6. Смазываем противень, выкладываем смесь и разбрасываем по поверхности маргарин. 7. Запекаем 45 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ 1/2 кг лука-порея, почищенного и мелконарезанного 2 картофелины 500 г молотого и тщательно отжатого мяса 3 яйца 1 ложка простой муки 3 раздавленных зубчика чеснока белый перец по вкусу соль и черный перец по вкусу 20 г нарезанного мелкими кубиками маргарина круглый противень ?22

ЗАПЕКАНКА С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Чистим картофель и нарезаем на продолговатые тонкие дольки. 3. Нагреваем масло в глубокой сковороде и жарим в нем картофель до золотистого цвета. Выкладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. 4. Жареный картофель укладываем на дно противня. 5. Взбиваем 1 яйцо с 3-мя ложками воды и щепоткой соли и выливаем смесь на картофель. 6. В большой миске смешиваем мясо, 3 яйца, суповой порошок, чеснок, мускат и гвоздику. Полученную однородную массу выкладываем на слой картофеля в противне. 7. Хорошенько взбиваем оставшееся яйцо и смазываем сверху мясной фарш. Запекаем 35 минут.

ПРОДУКТЫ 5 картофелин растительное масло для глубокого жарения 4 яйца 3 ложки воды 1 кг молотого говяжьего мяса 1

мелконатертая луковица 1/2 ч.ложки порошка мясного супа 2 дольки раздавленного чеснока 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха щепотка молотой гвоздики соль по вкусу прямоугольный противень размером 27х20

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЛАПШОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Кладем лапшу, маргарин и соль в кастрюлю, добавляем воду и доводим до кипения. Варим до готовности. Отцеживаем воду и заправляем лапшу солью и перцем по вкусу. 3. Нагреваем в сковороде масло, добавляем лук и чеснок и жарим, пока лук не станет прозрачным. Добавляем в сковороду мясо и продолжаем жарить, пока оно не осядет, минут 15. Разминаем и перемешиваем вилкой во время жарения. Снимаем с огня, добавляем одно яйцо и мускат, соль, перец и тщательно все перемешиваем. 4. Смазываем противень. Вбиваем в лапшу второе яйцо, перемешиваем, выкладываем на противень половину лапши, на нее подготовленную мясную смесь, покрываем вторым слоем лапши, украшаем сверху грибами и запекаем при средней температуре 45 минут. 5. Готовим соус, пока печется запеканка: распускаем в сковороде маргарин и жарим в нем лук. Добавляем туда же воду и суповой порошок, тщательно перемешиваем и доводим до кипения. Добавляем сливки и мешаем, пока смесь не начнет пузыриться. Снимаем с огня. 6. Вынимаем из духовки готовую запеканку, охлаждаем минут 10, поливаем ее горячим соусом и подаем.

ПРОДУКТЫ 400 г яичной лапши 2 ложки маргарина соль и перец по вкусу 1/4 стакана растительного масла (60 мг) 2 крупные мелконарезанные луковицы 2 раздавленных зубчика чеснока 1/2 кг молотого говяжьего мяса 2 яйца 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха соль и черный перец по вкусу 100 г консервированных и отцеженных грибов 1 ложка маргарина для смазывания противня

Для соуса: 2 ложки маргарина 1 маленькая нарезанная луковица 3/4 стакана воды (180 мл) 3 ложки порошка грибного супа соль и перец по вкусу 1 стакан растительных сливок (250 мл) круглый противень ?24

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПОД СОУСОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем масло в сковороде и поджариваем в нем лук до золотистого цвета. Добавляем в лук мясо и жарим его до тех пор, пока вся жидкость не испарится и мясо не осядет, всего минут 12. Переминаем и перемешиваем мясо во время жарения. 2. Добавляем грибы, мускат, коньяк, соль, перец и продолжаем жарить еще 10 минут, все время мешая. 3. Для приготовления соуса распускаем маргарин в небольшой

кастрюльке, добавляем муку и суповой порошок и мешаем, пока весь маргарин не впитается. Понемногу вливаем в смесь сливки и все время мешаем. Варим на медленном огне, пока соус не станет густым и однородным. Снимаем с огня. 4. Нагреваем духовку до средней температуры. 5. Выкладываем дно противня 4-мя блинчиками и покрываем их 1/6 частью подготовленной мясной смеси. Поливаем сверху чуть-чуть соусом, снова выкладываем 4 блинчика и слегка придавливаем, чтобы выровнять и уплотнить начинку. Укладываем таким образом 6 слоев и заканчиваем слоем блинчиков, уложив их более красивой стороной кверху. з. Украшаем запеканку ломтиками грибов и печем 25 минут. Такую запеканку можно подавать как горячей, так и холодной.

ПРОДУКТЫ 24 готовых блинчика (см. стр. 166)

Для начинки: 4 ложки растительного масла 2 средние мелконарезанные луковицы 1 кг молотого говяжьего мяса 250 г грибов, свежих или консервированных, отцеженных и мелконарезанных 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха 1 ложка коньяка соль и перец но вкусу

Для соуса: 50 г маргарина 1 полная ч. ложка муки 1/2 ложки порошка грибного супа I стакан растительных сливок (250 г)

Для украшения: нарезанные ломтиками грибы противень с вынимающимся дном ?22

ЗАПЕКАНКА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И ТМИНОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Кладем лук-порей в большую миску, заливаем горячей водой и оставляем на 15 минут. 2. Тщательно отцеживаем воду и перекладываем лук-порей в чистую миску. 3. Добавляем яйца, тмин, соль, перец и все тщательно перемешиваем. 4. Нагреваем масло в кастрюле средних размеров. 5. Выкладываем смесь в кастрюлю и жарим на маленьком огне 10 минут. Накрываем кастрюлю тарелкой, переворачиваем, выкладываем запеканку в кастрюлю другой стороной и жарим еще 10 минут на маленьком огне.

ПРОДУКТЫ 2 крупных стебля лука-порея, очищенных и мелконарезанных горячая вода, чтобы сварить лук-порей 6 взбитых яиц 1 ложка молотого тмина 1/4 ч. ложки соли черный перец по вкусу 4 ложки растительного масла для жарения

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ С ПЕТРУШКОЙ

Эта запеканка содержит очень мало калорий и хороша как для тех, кто употребляет только молочные продукты, так и для тех, кто ест мясо.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1. Нагреваем духовку до средней температуры. 2. Отжимаем кабачки и лук, чтобы не осталось жидкости. 3. Кладем кабачки и лук в большую миску, добавляем петрушку, порошок бульона, взбитые яйца и крутое яйцо, муку и

все хорошенько перемешиваем. Заправляем солью и перцем и снова перемешиваем. 4. Смазываем противень и посыпаем сухарями.

ПРОДУКТЫ 1 кг средних кабачков, почищенных и натертых 1 крупная мелконарезанная луковица 1/2 стакана нарезанной зелени петрушки 1 ч. ложка порошка куриного бульона (парве) 3 взбитых яйца 1 крутое мелконарезанное яйцо 2 ложки самовсходящей муки соль и черный перец по вкусу 1 ложка растительного масла для смазывания противня 1 ложка панировочных сухарей прямоугольный противень размером 30х10 см

ЗАПЕКАНКА С МОРКОВЬЮ И ЧЕСНОКОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Кладем морковь и картофель в кастрюлю, наливаем воду, чтобы покрыла овощи, и варим до готовности. Сцеживаем воду, перекладываем в большую миску и натираем на тонкой терке. 3. Добавляем яйца, муку, укроп, чеснок и перемешиваем. Заправляем черным и белым перцем, солью и снова перемешиваем.

4. Смазываем противень, посыпаем манкой. Выкладываем приготовленную смесь, выравниваем.

5. Сбрызгиваем запеканку остальным маслом и печем 45 минут.

ПРОДУКТЫ

8 морковок

1 крупная картофелина

5 взбитых яиц

4 ложки простой муки

1/2 стакана мелконарезанного укропа

3 раздавленных зубчика чеснока

черный перец по вкусу

белый перец по вкусу

соль по вкусу

2 ложки

растительного масла

1 ложка манной крупы, чтобы посыпать противень

прямоугольный противень размером 30х10 см

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Варим картофель в большой кастрюле с водой до готовности, но следует следить, чтобы не разварился.

3. Тщательно сцеживаем воду, перекладываем в миску и

готовим однородное пюре.

4. Добавляем яйца, заправляем солью, перцем, шафраном и все тщательно перемешиваем.

5. Наливаем в противень масло, выкладываем смесь и поджариваем на огне минут 5.

6. Переставляем запеканку в духовку и печем 40 минут. Картофельная запеканка особенно хороша в качестве гарнира к мясным или рыбным блюдам, но ее можно подать и как основное блюдо для вегетарианцев.

ПРОДУКТЫ

5 крупных картофелин,
почищенных и разрезанных
на 8 частей каждая
2,5 стакана воды
для варки картофеля
(625 мл)
5 яиц
1/4 ч.ложки
молотого шафрана
соль и черный перец
по вкусу
2 ложки растительного
масла для поджаривания
жароустойчивый противень размером 20x10 см

Запеканка с цветной капустой и картофелем

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Кладем четвертушки цветной капусты в кастрюлю и обвариваем ее кипятком. Накрываем крышкой и оставляем на 10 минут. Сцеживаем воду и разрезаем капусту на кубики.

3. Отвариваем ёв мундире" картошку, чистим и разминаем.

4. Кладем в большую миску капусту, добавляем картофельное пюре, творог, брынзу, яйца, петрушку, тмин и мускат. Тщательно перемешиваем, заправляем солью и перцем и снова перемешиваем.

5. Смазываем противень и выкладываем смесь.

6. Раскладываем сверху кубики масла и запекаем 50 минут (или до готовности), пока запеканка не покроется золотистой корочкой.

ПРОДУКТЫ

2 небольшие цветные капусты, разрезанные на 4 части
крутой кипяток, чтобы обварить капусту
1 картофелина
2 баночки жирного творога (500 г)

50 г раскрошенной брынзы

4 взбитых яйца

1 / 2 стакана очень мелко нарезанной зелени петрушки

1/2 ч, ложки молотого тмина

1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха

щепотка соли

черный перец по вкусу

25 г охлажденного сливочного масла, разрезанного на мелкие кубики

прямоугольный противень размером 25х20 см

ЗАПЕКАНКА "ФЛОРЕНТИЙСКАЯ" С КАПУСТОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Кладем капусту в кастрюлю, добавляем немного воды и варим на медленном огне до полуготовности. Тщательно сцеживаем воду и перекладываем в большую миску.

3. Добавляем сыр, сметану, яйца, муку, сахар и тщательно перемешиваем.

4. Заправляем солью и перцем и снова перемешиваем.

5. Смазываем противень и посыпаем сухарями.

6. Печем минут 50 или пока запеканка не покроется золотистой корочкой.

ПРОДУКТЫ

1 кг нарезанной капусты 200 г натертого сыра 1 баночка сметаны (170 г) 4 взбитых яйца 3 ложки

самовсходящей муки щепотка сахара соль и черный перец по вкусу

растительное масло для смазывания противня 1 ложка панировочных сухарей, чтобы посыпать противень

круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА С ПЕТРУШКОЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. В большой миске взбиваем вместе творог и яйца.

3. Добавляем сухари, петрушку, тщательно перемешиваем.

4. Заправляем солью и перцем и снова все перемешиваем.

5. Смазываем противень, посыпаем манкой и выкладываем смесь.

6. Запекаем в нагретой заранее духовке 50 минут.

ПРОДУКТЫ

4 яйца

1 баночка тощего творога (250 г)

2 ложки

панировочных сухарей

2 стакана
мелконарезанной
зелени петрушки
соль и черный перец
по вкусу
маргарин
для смазывания противня
1 ложка манной крупы,
чтобы посыпать противень
круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. В большую миску кладем творог, лук, петрушку, яйца, шафран и все тщательно взбиваем. Добавляем грибы и перемешиваем все вместе.

3. Кладем соль, перец и еще раз тщательно перемешиваем.

4. Смазываем противень и выкладываем смесь.

5. Запекаем 45 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

1 баночка полужирного творога (250 г)
250 г отжатого (твердого) творога
6 крупных мелконарезанных стеблей зеленого лука
1 стакан мелконарезанной зелени петрушки
5 взбитых яиц
3 ложки простой муки
соль и черный перец по вкусу
1/4 ч. ложки молотого шафрана
маргарин для смазывания противня
150 г мелконарезанных грибов
круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА ёПРОВАНСАЛЬСКАЯ" С ГРИБАМИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. В большой миске смешиваем до состояния однородной массы творог, сыр, взбитые яйца, порошок грибного супа.

3. В большой сковороде разогреваем масло и жарим в нем лук до полуготовности. Добавляем грибы и жарим вместе с луком минут 8.

4. Кладем поджаренные грибы с луком в творожную массу и все вместе тщательно перемешиваем.

5. Заправляем солью и перцем по вкусу (соли следует класть немного, т.к. суповой порошок достаточно соленый).

6. Слегка смазываем противень, выкладываем смесь и

запекаем 40 - 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

1 баночка творога ёкоттедж"

1 баночка полужирного творога (250 г)

150 г тертого сыра

2 ложки порошка грибного супа

3 взбитых яйца

30 г сливочного масла

1 крупная мелконарезанная луковица

500 г грибов, свежих или отцеженных консервированных

соль и черный перец по вкусу

масло для смазывания противня

квадратный противень размером 22х22 см

ЗАПЕКАНКА ёАНИСОВАЯ" ИЗ КАБАЧКОВ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. В большую миску кладем кабачки, желтки, творог, йогурт, миндаль, арак и мускатный орех. Тщательно мешаем до состояния однородной массы.

3. Взбиваем белки со щепоткой соли до состояния устойчивой пены. Очень осторожно выкладываем пену на полученную ранее смесь и легонько перемешиваем еще раз.

4. Смазываем противень и посыпаем мукой.

5. Осторожно перекладываем смесь на противень и запекаем 45 минут или до готовности.

Указание: по желанию перед подачей можно посыпать запеканку семенами кунжута

ПРОДУКТЫ

1 кг кабачков, натертых и отжатых

4 яйца, белки и желтки отдельно

1 баночка творога ёкоттедж" (25 г)

1 баночка йогурта (170 мл)

150 г каленого молотого миндаля

2 ложки арака или другого ликера с анисом

щепотка натертого мускатного ореха

соль и черный перец по вкусу

растительное масло для смазывания противня

мука,чтобы посыпать противень

для украшения:

1 ложка кунжутовых семян (сумсума)

противень круглый ?22

ЗАПЕКАНКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Отжимаем все натертые овощи и кладем в большую миску. Добавляем творог, сыр, сметану, петрушку, яйца и кореандр, перемешиваем, кладем соль, перец и тщательно перемешиваем до получения однородной массы.

3. Смазываем противень и посыпаем манкой.

4. Выкладываем смесь, запекаем 55 мин. или до готовности.

ПРОДУКТЫ

4 средние мелконатертые морковки

2 мелконатертых кабачка

2 очищенные и натертые картофелины

2 мелконатертые луковицы

1 зеленый перец, очищенный от зерен и нарезанный мелкими кубиками

1 баночка творога ёкоттедж" (250 г)

30 г тертого сыра

1 баночка сметаны (170 мл)

1/4 стакана нарезанной зелени петрушки

4 яйца

1/2 ч. ложки молотого кореандра (кусбара)

соль и черный перец по вкусу

растительное масло для смазывания противня

1 ложка манной крупы, чтобы посыпать противень

ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРОЖЕНЫХ ОВОЩЕЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Отвариваем овощи, как указано на пакете, сцеживаем воду и перекладываем в большую миску.

3. Кладем остальные продукты и перемешиваем до получения однородной массы.

4. Смазываем противень и выкладываем смесь.

5. Запекаем 45 - 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

400 г мороженых овощей, смесь (1 пакет)

1 баночка жирного творога (250 г)

1 баночка творога ёкоттедж" (250 г)

3 яйца

соль и черный перец по вкусу

маргарин для смазывания противня

круглый противень ?20

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ ёМОНМАРТР"

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Кладем все продукты для теста в большую миску и замешиваем однородное тесто.

3. В другую посуду кладем все продукты для начинки и мешаем все до получения однородной массы.

4. Смазываем противень и выкладываем дно и стенки тестом. На тесто кладем подготовленную начинку и выравниваем верх.

5. Запекаем 45 - 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

для теста:

1,5 стакана муки самовсходящей

50 г сливочного масла

4 ложки жирного творога

соль по вкусу

для начинки:

3 баночки жирного творога (750 г)

1 крупная мелконарезанная луковица

4 яйца

2 ложки простой муки

5 стеблей мелконарезанного зеленого лука

соль и черный перец по вкусу

растительное масло для смазывания противня

прямоугольный противень размером 30x10 см или неглубокий и небольшой прямоугольный алюминиевый противень

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ И БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Кладем цветную и белокочанную капусту в кастрюлю, вливаем воду и варим до готовности.

3. Снимаем с огня, отцеживаем и разминаем капусту до состояния однородного пюре.

4. Распускаем масло в маленькой кастрюльке, всыпаем туда муку и держим на среднем огне, все время мешая, пока смесь не начнет пузыриться. Вливаем постепенно молоко и все время тщательно мешаем. Соус должен загустеть. Слегка охлаждаем.

5. Добавляем по одному желтки и хорошенько взбиваем после каждого.

6. Добавляем в соус размятую капусту, творог и сыр, кукурузный крахмал, соль, перец и все тщательно перемешиваем.

7. В отдельной посуде взбиваем белки до состояния крепкой пены и осторожно смешиваем с полученной массой.

8. Смазываем противень и выкладываем смесь. Запекаем 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

1/2 мелконакрошенной

средней величины капусты

1 средней величины
цветная капуста
1,5 стакана воды (375 мл)
40 г сливочного масла
2 ложки муки
1,5 стакана молока
(375 мл)
4 яйца,
желтки и белки отдельно
1 баночка жирного или
полужирного творога (250 г)
100 г тертого твердого сыра
1 ложка
кукурузного крахмала
соль и черный перец
по вкусу
маргарин
для смазывания противня
прямоугольный противень 30х27 см

ЗАПЕКАНКА ёКУБИНСКАЯ" ИЗ ЗЕРЕН КУКУРУЗЫ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.

2. Распускаем масло в небольшой кастрюльке. Кладем туда же муку и размешиваем до получения однородной массы. Вливаем молоко и кипятим, помешивая, пока смесь не загустеет. Слегка охлаждаем.

3. Кладем по одному в смесь желтки и тщательно перемешиваем после каждого.

4. Если кукуруза консервированная, кладем как есть. Если употребляем мороженую, отвариваем до готовности, отцеживаем, охлаждаем и кладем в смесь. Добавляем сыр, мускатный орех, соль, перец и все снова тщательно перемешиваем.

5. Взбиваем белки до состояния крепкой пены и добавляем осторожно в смесь с кукурузой.

6. Смазываем противень и выкладываем смесь.

7. Выпекаем 50 - 60 минут или до готовности запеканки.

ПРОДУКТЫ

25 г сливочного масла
1 ложка муки
3/4 стакана молока (180 мл)
6 яиц, желтки и белки отдельно
400 г зерен кукурузы, консервированных или замороженных
350 г тертого сыра
1/4 ч.ложки тертого мускатного ореха

соль и черный перец по вкусу
маргарин для смазывания противня
круглый противень ?24

ЛЕГКАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.
2. Тщательно отжимаем кабачки и кладем в большую миску.
3. Добавляем яйца, муку, воду, масло, порошок бульона и перемешиваем все до получения однородной массы.
4. Добавляем соль, перец и перемешиваем снова.
5. Смазываем противень и выкладываем смесь.
6. Выпекаем 50 минут или до готовности.

ПРОДУКТЫ

5 крупных кабачков, очищенных и натертых 3 нарезанные луковицы 1,5 стакана самовсходящей муки 3/4 стакана воды (250 мл) 3/4 стакана растительного масла (180 мл) 3 яйца 1 ложка порошка бульона соль и черный перец по вкусу маргарин для смазывания противня круглый

ЗАПЕКАНКА ёПРОВАНСАЛЬСКАЯ" ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагреваем духовку до средней температуры.
2. Кладем цветную капусту в кастрюлю и заливаем водой, чтобы покрыла ее. Доводим до кипения, варим до полуготовности.
3. Снимаем с огня, отцеживаем воду и разминаем до состояния однородного пюре.
4. Добавляем молоко, яйца и все хорошо перемешиваем.
5. Кладем творог и сметану, соль, перец и взбиваем все в однородную массу.
6. Смазываем противень, посыпаем манкой, выкладываем смесь и посыпаем сверху тертым сыром. Печем 55 мин.

ПРОДУКТЫ

1 средней величины цветная капуста, разделенная на соцветия
3 очищеных картофелины
4 яйца
1 стакан молока (250 мл)
2/3 баночки жирного творога (150 г)
1/2 баночки сметаны (80 г)
соль и черный перец по вкусу
100 г тертого сыра
маргарин для смазывания противня
манная крупа, чтобы посыпать противень
квадратный невысокий алюминиевый противень

РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА С МОРКОВЬЮ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Тщательно моем рис и сцеживаем воду.

2. Распускаем маргарин в небольшой кастрюле. Добавляем рис и жарим, все время помешивая, пока он не станет прозрачным.

3. Добавляем соль и размешиваем. Вливаем кипяток, уменьшаем огонь и варим до тех пор, пока вся вода не впитается, примерно 20 минут. Снимаем с огня, охлаждаем в кастрюле. Добавляем 1 яйцо и перемешиваем.

4. Нагреваем духовку до средней температуры.

5. Кладем в кастрюлю морковь, вливаем воду и держим на пару, пока морковь не станет мягкой. Натираем на тонкой терке.

6. Нагреваем растительное масло в глубокой сковороде и поджариваем лук, пока он не станет прозрачным и мягким. Добавляем томатную пасту и варим все вместе несколько минут. Кладем туда же натертую морковь и варим, помешивая, минуты 4.

7. Добавляем в сковороду тмин, семечки, майонез и все тщательно перемешиваем. Заправляем солью, перцем и паприкой по вкусу.

8. Смазываем дно и боковые стенки противня и посыпаем манной крупой. Выкладываем на противень половину готового риса, выравниваем, кладем морковную начинку, а на нее - остальной рис. Выравниваем поверхность и разбрасываем кусочки масла.

9. Запекаем в заранее нагретой духовке минут 45 или до

ПРОДУКТЫ

2 стакана риса

50 г маргарина

щепотка соли

3,5 стакана кипятка (875 мл)

7 очищенных морковок

1,5 стакана воды (375 мл)

1 мелконарезанная луковица

2 ложки томатной пасты

2 взбитых яйца

1/2 ч. ложки молотого тмина

1 ложка майонеза

1/2 стакана очищенных семян подсолнуха (семечки)

соль, перец, сладкая паприка по вкусу

20 г сливочного масла, нарезанного маленькими кубиками

растительное масло для смазывания противня

прямоугольный противень размером 30х20 см

Запеканка из лапши с овощами

В одной порции 540 ккал Время приготовления: 20 мин.

Разумная экономия пойдет на пользу

? Можно не добавлять в воду при варке лапши растительное масло. Отваренную лапшу выложите на дуршлаг и промойте холодной водой.

Калорийность такой запеканки значительно снизится.

? Так же можно отказаться
от пассерованной муки.
Просто при постоянном
помешивании
расплавьте сыр в горячем молоке.
Если нужно, загустите соус
небольшим
количеством связующего
для соуса
или 1-2 ложками томатной
пасты.
Кроме того, это придаст
ему аппетитный цвет.
Вам потребуется на 4 порции:
200 г лапши
соль
1 чайн. л. растительного масла
4 помидора
250 г цуккини
250 г баклажанов
25 г маргарина
1 ст. л. муки
275 мл молока
200 г сливочного плавленого сыра
белый перец
4 ст. л. тертого мускатного ореха
4 ст. л. тертого сыра пармезан

1. Отварить лапшу в подсоленной воде с растительным маслом. Откинуть на дуршлаг.

2. Нарезать тонкими ломтиками помидоры и овощи. Бланшировать цуккини и баклажаны 2 мин в кипящей подсоленной воде. Выложить на дуршлаг, промыть холодной водой и дать воде стечь.

2. Для приготовления соуса разогреть маргарин, перемешать с мукой и пассеровать 30 с. Влить молоко, положить плавленый сыр и, помешивая, продолжать нагревать до полного расплавления сыра. Заправить солью, перцем и мускатным

орехом.

4. Нагреть духовку до 200?. Выложить слоями в смазанную жиром форму для запекания лапшу, помидоры и бланшированные овощи. Полить сырным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать

Торт "Мужской идеал"

Пару яиц растереть с двумя стаканами сахара. Грецкие орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и яйцами. Влить в эту массу чайную ложку соды, гашеную в уксусе. Добавить пару ложек коньяка и меда. Всыпать муку. Все перемешать до получения пластичной массы. Разделить полученное тесто на три части и испечь коржи. Крем: банку сгущенного молока взбить со 150 граммами сливочного масла. Добавить 1/3 стакана молотых грецких орехов.

Тесто: мука 2 стакана яйца 2 шт. сахар 2 стакана грецкие орехи 1,5 стакана коньяк 2 ст. л. мед 2 ст. л. сода 1 ч. л. Крем: масло 150 г. сгущенка 1 банка грецкие орехи 1/3 стакана

Салат макаронный

Сварить макароны (на упаковках некоторых видов макарон, например у NORDIC, так и написано кроме всего прочего: "для салатов") до готовности, промыть, дать остыть. Свежий огурец, болгарский перец (желательно красный), ветчину порезать на длинные (в смысле не кубиками) кусочки. Соединить все это с остывшими макаронами, добавить консервированную кукурузу, посолить, поперчить, заправить майонезом (лучше брать импортный - густой и не очень майонезный на вкус). Получается очень красиво и вкусно.

макароны 100 г. свежий огурец 1/2 (длинного, тепличного) перец болгарский 2 шт. ветчина 200 г. кукуруза консервированная 150 г. майонез 300 г. соль по вкусу перец по вкусу

Соус универсальный

Натереть сыр (можно не первой свежести) в небольшую кастрюлю, залить сливками, так чтобы сыр "накрыло", но он не совсем утонул и на медленном огне греть, не доводя до кипения, так, чтобы сыр расплавился до однородной не очень густой, но и не жидкой массы. Тут же подать на стол. Соус будет вкуснее, если добавить чуть укропа, можно и петрушки. Кроме этого в него можно добавлять кто что любит. Например грибы, мелко нарезанные и предварительно отваренные, натертые в терку орехи, или мелко нарезанную ветчину, колбасу, если вы его решили приготовить к макаронам, и даже чеснок.

сыр ?? 100 г. сливки ?? 1-1.5 стакана зелень ??

Фаршированный чернослив

Чернослив замачивают, дабы он разбух для удаления из него косточки. Косточку удалять аккуратно, не попортив внешний вид (самим приятней будет). Вместо косточки помещается мясо креветки (подойдет и крабовая палочка, на безрыбье). Во внутрь капнуть несколько капель сока из лимона. Аккуратненько закрыть,- и закуска готова.

чернослив ?? креветки ?? лимонный сок ??

Творожная запеканка с макаронами

Сварить макароны, 200-300 грамм. Отдельно смешать 400 грамм творога, половину стакана сахара, 1 чайную ложку соды, соль по вкусу. Взбить три белка, смешать с творогом, потом добавить макароны. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить творожную массу, разровнять. Верх облить растопленным сливочным маслом, обсыпать сухарями. Печь 30-40 минут.

макароны ?? 200-300 г. творог ?? 400 г. сахар ?? 1/2 стакана сода ?? 1 ч. л. соль ?? по вкусу яйца ?? 3 шт. масло сливочное ?? сухари

Ликер "Baileys" домашний

Две столовые ложки коры дуба залить стаканом воды и на водяной бане довести до кипения. Кипятить 45 минут. Остудить и процедить. Смешать 8 желтков, 1 банку сгущенки (8,5% жирности), бутылку водки (0,5 л) и холодный отвар коры дуба. Все очень хорошо взбить миксером. Дать немного постоять и пить с удовольствием. Если вы любите кофейный вкус, то во взбитую желтково-сгущенковую смесь нужно добавить 2 столовые ложки хорошего растворимого кофе и опять все хорошо взбить. Если при взбивании появится пенка, то ее нужно снять.

водка ?? 1/2 литра кора дуба ?? 2 ст. л. сгущенка ?? 1 банка яйца ?? 8 шт. вода ?? 1 стакан

Новые рецепты

и не вошли ни в один из главных разделов.

рецептов. Так как не в базе данных есть несколько разделов на одну тематику.

Блюда из яиц

Яйца в томатном соусе

1. Луковицу очистить и мелко порубить, затем потушить в топпеном маспе до прозрачного состояния. Помидоры пассеровать 10 мин на среднем огне. Заправить солью.перцем и кайенским перцем.

персов. Огурцы и каперсы добавить к томатам.

с горячим томатным соусом. Зеленый лук помыть, просушить салфеткой, порезать кружочками и посыпать соус.

В одной порции 190 ккал

Яйца в горчичном соусе

мелко покрошитъ, остальные разрезать вдоль.

горчицей и лимонным соком. Заправитьсолыо, перцем и сахаром.

половинки яиц. В качестве гарнира подайте картофель, сваренный в мундире.

420 ккал

на стол, его следует вы держать некоторое время в жолодильнике. Соус особенно хорош со спаржей и вареной говядиной.

Картофель с салатом из редиса и яиц

Приготовление:

щеткой. Положить в холодную подсоленную воду вместе с укропом и варить 20 мин до готовности.

зать. Смешать с творогом. Салат заправить солью, перцем и порошком паприки по вкусу.

зать и хорошенько смешать с салатом из редисе и творога.

картофель. Картофелины разложить на кухонной доске, чтобы они остыли. Затем очистить их от кожуры.

огне. Очищенный картофель положить на сковороду и поджарить на масле до золотистой корочки. 6. Картофель подавать вместе с салатом из редиса и яиц. Оставшимся на сковороде маслом полить картофель.

В одной порции ок. 400 кхм Яйца-фри в томатном соусе с салатом

1. Яйца очистить от скорлупы, обвалять в муке, затем в белке и панировочных сухарях, Обжарить во фритюре, пока яйца не подрумянятся.

зать. Салат обоих сортов почистить, промыть и крупно порезать.

тонко порубить. Паприку промыть, почистить и мелко порезать. Кукурузу просушить.

прикой. Как следует заправить порошком чили.

четырех тарелках. Яйца-фри разрезать пополам и выложить поверх салата и помидоров. К блюду подается острый томатный соус.

В одной порции ок. 500 ккал

Яично-картофельные палочки

Картофель очистить от кожуры, растолочь.

лука кожуру, петрушку помыть. Все порубить. Ветчину порезать кусочками.

чину и тертый сыр тщательно смещать с сырыми яйцами. Тесто заправить солью, перцем и мускатным орехом.

шой палец. Обвалять в панировочных сухарях.

170?. Сервировать с овощами или салатом.

В одной порции ок. 490 ккал

мер к шврrм. Тогда указанного количества палочек хватит на восемь-десять порций.

Блюда Индийской кухни

Баклажанная икра

? 1 баклажан ? 1 луковица ? 2 стол. ложки растительного масла ? индийские специи ?кориандр ?соль ?перец ? 1 помидор ? пучок петрушки ? 300 г йогурта ? 1 стол. ложка лимонного сока

1. Баклажан специальным ножом очистить от кожуры, мякоть порезать ломтиками. Луковицу очистить и порезать. Разогреть растительное масло Баклажан и лук потушить в масле и посыпать специями.

зать на мелкие кусочки. Петрушку промыть, хорошенько отряхнуть от воды и порубить. Ломтики помидора и петрушку добавить к баклажанной смеси и потушить.

превратить в пюре. Полученную массу переложить в миску и дать остыть.

икру приправить лимонным соком.

В одной порции 55 ккал

Мясные шарики

? 3 луковицы ? 1 кг мясного фарша ? 1яйцо ? 4 стоп. ложки измельченного кориандра ? молотый имбирь ?кардамон ? молотая гвоздика ? кориандр, перец ? соль ? шафран ? 48 очищенных миндальных орехов ?0,5л растительного масла

Луковицы очистить, мелко порезать.

лук, фарш, яйцо, кориандр, прочив специи смешать до получения однородной массы. Вылепить 48 мясных шариков. В середину каждого шарика вдавить по одному ореху.

четырьмя столовыми ложками воды. Полученную массу нанести на шарики.

него шарики один за другим. Жарить в кипящем масле около 6 мин. Затем просушить на салфетке.

В одной порцм 500 ккал

Индийский овощной салат

1. Картофель помыть, сварить, дать остыть. Не снимая кожуры, порезать картофелины на четверти.

Редьку помыть, мелко порезать. Чилийский перец очень мелко порубить.

Салат очистить, помыть, дать стечь воде. Чеснок очистить, подавить.

лимонный сок, чеснок и специи перемешать.

положить овощи. Посыпать кинзой и измельченным чилийским перцем. К блюду подать соус.

В одной порции 210 ккал

Чатни из манго и кокоса

1 ? Плоды манго аккуратно очистить от кожуры. Затем мякоть разрезать на две половины, отделив от косточки, и мелко-мелко порубить. Остатки мякоти отделить острым ножом от косточки и измельчить до пюреобразного состояния. Добавить к ломтикам манго. 2. Кинзу тщательно промыть, затем дать стечь веде, измельчиь.

смешать и добавить в манговую массу.

В одной порции 50 ккал P.S. Если вы хотите удивить своих гостей, то приготовьте им чатни. Это экзотическое блюдо имеет острым пряным вкус. Тем более чатни можно приготовить в нескольких вариантах. Его подают в хоподном и виде в качестве гарнира к мясньм блюдам. Манговый чатии вкусен с мясными шариками с миндалем.Особенно изысканный вкус у чатии из папайи и кокоса.

Рисовый салат с фисташками

1 ? Сельдеоей и морковь очистить, крупно порубить. Затем бланшировать в соленой воде в течение 2 мин.2. Луковицы и имбирь порезать ломтиками. Стручок чилийского перца нашинковать тонкими полосками. Лук, имбирь и перец поджарить на растительном масле. Добавить рис и поту шить, залив стаканом воды.

до кипения, выключить, прикрыть крышкой. Овощи добавитьк охлажденному рису.

синов, смешать с тремя столовыми ложками растительного масла, добавить к рису. Приправить солью, перцем и кардамоном и оставить на полчаса. Добавить фисташки. Подавать с апельсином и лимоном.

В одной порции 360 ккал

Клубничное ассарти

Парижские блинчики с клубникой и безе

1. Тщательно смешать молоко и яйца. Помешивая, ввести муку и 1 стол. ложку сахара. Оставить тесто на 30 мин. Наметь духовку до 250'. Клубнику осторожно помыть, обсушить и аккуратно разрезать пополам. 2. Взбить белок с остатком сахара. Испечь 8 блинчиков в рвстопленном сливочном масле. 3. Несколько ягод клубники оставить для украшения. Оставшуюся клубнику выложить на блинчики. Сложить блинчики пополам. 4, Переложить все 8 блинчиков в огнеупорную форму. Тщательно взбитым белком наполнить кондитерский мешочек и выдавить массу на блинчики. 5. Поставить огнеупорную форму с блинчиками на 2 мин в духовку. Выложить по два на тарелку. Посыпать сахарной пудрой и украсить оставшимися ягодами.

Выдержка теста ЗОмин В одноц порции 280 ккал

Ломтики по княжески

2. Размочиъ белый желатин. Заварить порошок для пудинга в молоке, добавив 20 г сахара. В нем же растопить желатин и остудить. Помешивая, ввести 250 г йогурта. Наполнить массой прямоугольную фирму. Охладить. 3. Красный желатин размочить. Клубнику помыть, размять в пюре, смешать с ЗОг сахара и оставшимся йогуртом. 4. Желатин отжать, растворить в подогретых сливках и, помешивая, ввести в смесь клубники и йогурта. Наполнить этой смесью вторую прямоугольную форму и поставить застывать в холодильник. 5. На каждый кусочек бисквита выложить по два разных ломтика суфле из йогурта. Украсить.

Водной порции ЗЗО Ккал

Клубничное суфле с творогом и фисташками

фисташек отложить я сторону. Остаток мелко порубить. Натереть цедру лимона. Лимон очистить от разделительных пленок. Мякоть порубить. 2. Размочить желатин в холодной воде. Творог смешать с молодым сыром. Добавить цедру и мякоть лимона. Ввести мед и сироп. 3. Влажный желатин растопить на слабом огне. Помешивая, ввести его в полученную массу. Добавить несколько фисташек и ягод клубники. 4. Творожный крем переложить в емкость (объем 1,5 л). Поставить в холодильник минимум на 4 ч. 5. Достать остывший крем из холодильника, опрокинуть его на тарелку. Посыпать рублеными фисташками. Разрезать на порции и подать на стол.

Время охлаждения: 4 ч В одной порции 500 Ккал

Клубника в "шубе"

6мл миндального ликера 150г полугорького шоколада 400 г ванильного мороженого Бисквитное печенье

отщипнуть листики.Ягоды без листиков сбрызнуть миндальным ликером и оставить пропитаться на 15 мин. 2. Шоколад крупно поломать и положить в миску. Растопить на среднем огне на водяной бане. Время от времени помешивать. 3. Ягоды с листиками наколоть на деревянные зубочистки и обмакнуть в растопленный шоколад. Удалить зубочистки. 4. Клубнику в шоколаде подавать вместе с ягодами, политыми миндальным ликером, и шариками мороженого. Одновременно подать бисквитное печенье.

Макароны

Макаронные рожки с чечевицей

ки. Почистить лук и чеснок. Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок - тонкими кружочками. Сельдерей помыть, воду стряхнуть и зелень мелко порубить. Толстые стебли сельдерея порезать тонкими кольцами.

Пассеровать в этом чеснок, лук и сельдерей, переодически помешивая. Посыпать розмарином.

Выложить в сковороду, добавить бульон, а также лавровый лист. Варить 30 мин.

вместе примерно 10 мин. Хорошенько приправить специями. Сверху вылить остаток масла и посыпать зеленью сельдерея.

В одной порции 700 ккал

Спагетти с луком-пореем и раками

обоих лимонов выжать сок. Лук-порей помыть, очистить и нарезать на тонкие полоски подлине.

нем муку. Заварить слиокоми. Соус размешать, чтобы не осталось комков. Добавить лимонный сок и цедру. Слегка приправить солью, перцем и мускатным орехом. Оставить соус немного повариться. Нагреть гриль.

подсоленной воды в течение 8 мин. По истечении 4 мин добавить туда жо нарезавши лук и доваривать все вместе.

их растительным маслом. По 3 мин обжарить с обеих сторон на гриле.

шенько стечь воде. Подавать с раками и лимонным соусом.

В одной порции 540 ккал

Салат из макарон с овощами

подсоленной воды, но не до полной мягкости. Затем слить воду, ополоснуть их холодной водой и дать ей стечь.

ломтики. Обжарить до золотистого цвета в горячем оливковом масле. Оставить остывать в масле.

родку. Порезать небольшими кубиками. Помидор помыть и так-же порезать кубиками. Помыть, почистить сельдерей и порезать его. Базилик промыть, хорошенько отряхнуть с него воду и мелко нашинковать,

лика и остывшее растительное масло смешать на блюде. Хорошенько приправить солью и перцем.

В одиой порции 510 ккал

Торт из теста для лапши

Разбить туда яйца, выжать лимонный сок, добавить соль и 100 мл воды. Замесить тесто. Завернуть в пленку и поставить на 30 мин на холод. 2. Тесто раскатать и вырезать из него несколько коржей по размеру формы для запеканки. Каждый по отдельности опустить в кипящую воду на 4 мин. Затем выложить на кухонное полотенце и дать стечь воде.

мелко порубить, помидоры и оливки порезать тонкими кружочками.

шить овечий сыр и смешать с нарезанной зеленью и красным молотым перцем. Нагреть духовку до 175'. Смазать жиром форму для запеканки.

смазать его масляно-молочной смесью. Сверху выложить овечий сыр, помидоры и оливки. Далее чередовать слои теста и начинку. Завершить все слоем теста. Верх смазать остатками масляно-молочной смеси. В нескольких местах наколоть вилкой. Запекать о течение 35 мин. Подавать горячим.

Время выдвржки теста: ЗОммн время выпечки 35 мин В одной Порции 480 ккал

Мясные блюда

Гуляш по-венгерски

500г говядины Говядину, лук и перец порезать, 1 луковица сложить в кастрюльку, накрыть, тушить 1 болг. перец 5 мин при 100% 2 помидора Помидоры (измельч˚нные),бульон,вино и 1 бульон. кубик паприку добавить к мясу.Тушить ещ˚ 50г красн. сух. вина 7 мин.при 100% в закрытом виде. 1/2 ст. лож. паприки

Жареный кусок свинины

800г плеча свинины с кожицей (что сие значит?) 1луковица Мясо натереть солью и перцем.Надрезать 200мл воды свинную кожу сеточкой,положить мясо соль, перец,зелень кожей вверх в жаровню.Жарить не накрывая

при 50% и t горячего воздуха = 180

15 минут.Вынуть мясо , укутать в фольгу

и дать настояться примерно 10 минут.

Куриные окорочка

500г окорочков (2 шт) Кусочки курицы натереть маслом,полпжить 1 ст. лож. раст. масла в форму, кожицу наколоть в нескольких соль, перец, специи местах.Жарить 12 минут при 100% и

включ˚нном гриле до получения корочки.

Котлеты

250г (5шт.) Жарить под грилем на решетке 10 минут, фарш любой подложив под них фольгу,чтобы сок не

капал.Перевернуть и дожарить ещ˚ 5минут.

Рулет из фарша

500г смешаного фарша Лук и зелень порезать и смешать 1 луковица с фаршем,добавить смесь из 1 яйцо взбитого яйца, молока и сухарей. 1 ст.лож.панир.сухарей Посолить, поперчить и хорошо 4 ст. лож. молока вымешать.Положить в прямоуголь соль, перец, зелень ную форму и довести доготов

ности за 10 минут при 100% в

накрытом виде.

Жареная говядина

900г вырезки 60г сала Мясо нашпиговать салом,попер 2 луковицы чить , посолить.Положить в жа 120г корейки (кусочки) ровню, добавить лук, корейку, 1 ст. лож. раст. масла масло, пасту,специи.Жарить не 2 ст. лож. томат. пасты накрывая 10 минут при 50% и 750г горячей воды 180 градусах конвектора. 150мл сух. вина Кубики растворить в горячей 2 кубика бульона воде,долить в жаровню, Соль, перец,специи мясо перевернуть.Тушить 35

минут при 50% и 180 градусах

горячего воздуха накрыв крышкой.

Готовое мясо выдержать 10 минут

завернутым в фольгу.

Фрикассе из курицы

1кг курятины 250мл курин. бульона Варить курицу в 250 мл бульона 150г кабачков 8 минут при 100% в накрытой 100г моркови кастрюле.Перевернуть курицу и 150г шампиньонов варить ещ˚ 8мин.при 100%. 200мл сух. вина Снять мясо с кости и порезать 2-3 ст. лож крахмала его на кусочки.Нарезанную 3 чайн. лож. сметаны морковь варить в бульоне 7 мин. соль. перец при 100%.Добавить туда измель

ченные грибы,кабачки и вино.

Варить 7 мин. при 100%.Затем

добавить мясо,растворенный в воде

крахмал и сметану.Перемешать и

прокипятить 4 мин. при 100%.

Пицца

Пицца с ветчиной

основному рецепту.

разрезатъ по полам, порезать ломтиками, сварить в бульоне, не переваривая. Нагреть ду ховку до 225*.

Приправить солью и перцем. Помидоры разрезать пополам, ветчину и сыр с плесенью порезать кубиками.

положить на смазанные жиром противни. Намазать сверху сметанной смесью, поверх выложить помидоры, корешки укропа, кубики ветчины и сыра.

Время выпечки: 20 мин

Пицца с индейкой

1. замесить тесто согласно основному рецепту.

До бавить протертые помидоры и специи. Духовку нагреть до 225*.

кукурузой, добавить сыр,порезанный кубиками.

масле, посолить.

противень, полить томатным соусом и выложить на него все остальное.

время выпечки: 20 мин

Яблочная пицца

1. Замесить тесто согласно основному рецепту. Раскатать в форме круга и выложитьна противень, смазанный маслом.

Добавить кусочки помидоров, майоам и тиммьян. Приправить солью и перцем.

лук кольцами,помидоры -ломтиками. Смешать сыр с яйцом. На греть духовку до 200'.

жить ветчину, яблоки и помидоры. Залить все сырно-яичной смесью. Запекать 40 мин.

В одной порции 470 ккал

Пицца "Калцоне"

честве. Раскататъ 4 одинаксвых круга. Нагреть духовку до 225?.

кайраном и яйцами. Добавить соль и перец. Салями и мягкий сыр порезать кубиками, смешать с 2 стол. Ложками сыра пармезан и доба вить к сырной массе.

и смазать его сверху маслом.

каждую на одну поло вину круга. Накрыть сверху второй половиной. Края теста завернуть и хорошенько сдавить. Сверху смазать пиццу остатками масла и протертыми помидорами. Посыпать травами. Запекать 20 мин.

В одной порции 539 ккал

Пицца стунцом и маслинами

греть духовку до 225?.

цами.

мельче.

приправить солью, перцем. Поместить мясо тунца в сито, дать стечь жидкости и разделить его на мелкие кусочки.

30 см и выложить в смазанные жиром формы для запекамм.Смазать пюре из помидоров. Сверху выложить кольца лука, маслины и кусочки тунца, равномерно посыпать тертым сыром эмменталь.

Время выпечки: 20 мм

Салаты

Салат по-министерски

Открыть банку лосося, слить жидкость. Отварить яйца вкрутую. очистить яблоки (лучше кислые, идеально - антоновка) от кожуры, вынуть косточки. Достать из холодильника кусок твердого сыра (не в смысле давно там, в холодильнике, лежавшего, а сорта такого) и майонез. Достать лосося из банки, выложить на большую плоскую (это важно!) тарелку, освободить

от хрящиков (кому не лениво), хорошенько размять вилкой, ровным слоем распределив по дну означенной посудины, от души помазать сверху майонезом. Яблоки разрезать на 4 части, и натереть непосредственно сверху на лосося (в целях экономии посуды). Повторить операцию по обмазыванию майонезом. Теперь с яйцами: отделить белки от желтков, желтки пока отложить, белки натереть на терке помельче (лучше в мельничке) опять же непосредственно на яблоки, распределив ровным тонким слоем. Залить майонезом. Сыр натереть (тоже лучше в мельничке для пущей нежности) повторить операции с выкладыванием и обмазыванием майонезом. Почти готовый салат еще раз полить майнезом так, чтобы не было видно никаких ингредиентов (в том числе с боков). Желтки натереть (опять же лучше в мельничке - получаются такие замечательные золотые кудряшки) распределить красиво на верхней части салата, стараясь не помять ни желтки, ни салат. Для красоты разложить поверх тертых желтков листики и веточки зелени. Совсем готовый салат поставить на час в холодильник как можно выше (ближе к морозилке). Подавать на стол прямо из холодильника, резать и раскладывать по тарелкам как торт.

лосось консервированый ?? 1 банка (275 г., кажется) яйца ?? 5 шт. яблоки (кислые) ?? 2 шт. сыр ?? 150-200 г. майонез ?? 300-400 г. зелень

Торты

Торт "Лимонник"

Смешать сметану, муку, 1/2 чайной ложки гашеной соды. Добавить 3 яйца и полтора стакана сахара. Полученное тесто вылить в высокую, хорошо смазанную сковороду. Готовый корж разрезать вдоль на две части. Крем: цедру 1 лимона залить кипятком и оставить на 30 минут. Затем цедру перекрутить через мясорубку добавить 1,5 стакана сахара, 1 яйцо, 200 грамм сливочного масла. Все смешать и кипятить на медленном огне 3-4 минуты. Смазать торт внутри, сверху и по бокам.

Тесто: ?? сметана ?? 1.5 ст. л. сахар ?? 1.5 стакана яйца ?? 3 шт. сода ?? 1/2 ч. л. мука ?? 2.5 стакана Крем: ?? лимон ?? 1 шт. масло сливочное ?? 200 г. сахар ?? 1.5 стакана яйцо ?? 1 шт.

Салат "Гранатовый браслет"

Отварить одинаковое количество картофеля, моркови, свеклы. Обжарить столько же куриного мяса (можно отварить) с луком. Натереть на крупной терке картофель, выложить на тарелку в форме кольца, промазать майонезом. Затем слоями выложить на картофель морковь, курицу, свеклу все промазывая майонезом. Слои можно повторять пока продукты не закончатся (чем выше салат, тем эффектнее он выглядит). А теперь самое

главное. Сверху на салат положить гранатовые зерна, чтобы полностью покрыть майонез.

картофель ?? 500 г. свекла ?? 500 г. морковь ?? 500 г. мясо куриное ?? 400-500 г. лук репчатый ?? 1-2 шт. майонез ?? 250-300 г. гранат ?? 1-2 шт.

Рыбные блюда

Оладьи из лосося

Выложить в неглубокую посуду одну банку любых лососевых консервов. Добавить мелко нарезаный лук (лучше салатных сортов), яйца и муку. Все смешать. Не солить! Выпекать в форме оладушек на сковороде до готовности.

лосось ?? 1 банка яйца ?? 5 шт. мука ?? 100 г. лук ?? 1 шт. растительное масло для жарки ??

?

Мясные блюда

Говяжьи полоски с брынзой

Кочан салата разделить на листья. Помидоры разрезать на четыре части, укроп измельчить, шампиньоны нарезать кружками, лук-кольцами. Положить все на листья салата. Брынзу нарезать кубиками. Филе нарезать на тонкие полоски, обжарить в 2 столовых ложках растительного масла. Приправить черным и красным перцем, посолить. Смешать горчицу, 8 столовых ложек растительного масла, уксус, соль, перец и сахар, сбрызнуть этим соусом листья салата. Полоски филе, сыр и кресс-салат положить сверху. Приготовление займет 25 минут.

кочан листового салата ?? 1 шт. помидоры ?? 3 шт. укроп ?? 1 пучок шампиньоны ?? 200 г. луковица ?? 1 шт. брынза ?? 150 г. говяжье филе ?? 250 г. соль ?? перец ??

Сельдь в уксусно-горчичной заливке

Отделенная от костей сельдь пряного посола (желательно покрупней) укладывается тонкими ломтиками на дно глубокой селедочницы. Сюда же укладывается икра сельди или молока. Затем мелко нарезаным зеленым луком или тонкими колечками репчатого лука засыпать всю селедку. Сверху можно посыпать зеленым горошком и мелко покрошенный отварным картофелем. Особое значение имеет заливка: в половину стакана столового уксуса добавить чайную ложку сахарного песка, две -три чайных ложки готовой горчицы и налить 1 см (по высоте стакана) подсолнечного масла. Тщательно перемешать и залить селедочницу до краев. Дать постоять полчаса. Подавать с горячим отварным картофелем.

сельдь пряного посола ?? 1-2 шт. лук свежий ?? 50 г. зеленый горошек ?? 50 г. холодный отварной картофель ?? 50 г. уксус столовый ?? 100 г. сахар ?? 1 ч. л. горчица ?? 2 ч. л. подсолнечное

масло ?? 30 г

"Романтический цыпленок"

олстенького, но не жирного цыплленка разделать на порционные куски. Каждый кусок натереть солью, небольшим количество черного перца, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить кусочки в сотейник (утятницу, курятницу), где уже разогрето растительное масло. Поджарить мелко нарезаный лук. Добавить лук в сотейник. Цыпленка залить белым вином на одну треть, добавить очищенные от кожуры и нарезаные кубиками антоновские (кисло-сладкие) яблоки. Тушить около 30 минут. Подавать лучше с отварным рисом, поливая образовавшимся соусом.

цыпленок ?? 1 шт. лук ?? 2 шт. яблоки ?? 2-3 шт. белое вино ?? 100-200 мл. соль ?? по вкусу черный перец ?? по вкусу

Торт "Птичье молоко-III"

Бисквит: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, чуть-чуть гашеной соды. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, размешать и выпекать на среднем огне. Готовый корж разделить на две части. Крем: желатин развести в 150 мл теплой кипяченой воды и настаивать 30 минут. 10 желтков растереть с 1 стаканом сахара, влить 1 стакан молока, размешать. Всыпать 1 столовую ложку муки, размешать и довести на водяной бане до кипения. Массу остудить и добавить в нее 300 грамм растертого сливочного масла, ванилин. Белки (10 штук) взбить миксером с 1 стаканом сахара в густую пену. Быстро влить желатин, тщательно перемешивая. Смешать первую массу с белковой. Полученный крем влить на корж,предварительно по периметру коржа проложить ленту бумаги, закрепив ее в круг, чтобы масса крема не вылились. Сверху накрыть вторым коржом и вынести на холод. Глазурь: 5 столовых ложек какао, 3 ложки молока, пол стакана сахара, 50 грамм сливочного масла. Довести до кипения и покрыть торт. Сверху торт обсыпать тертыми грецкиими орехами и красиво выложить дольками мандарина (смоченными в сахарном сиропе).

Бисквит: ?? яйца ?? 4 шт. сахар ?? 1 стакан мука ?? 1 стакан сода ?? Крем: ?? яйца ?? 10 шт. желатин ?? 40-50 г. вода ?? 150 мл. сахар ?? 2 стакана мука ?? 1 ст. л. молоко ?? 1 стакан сливочное масло ?? 300 г. ванилин ?? Глазурь: ?? какао ?? 5 ст. л. молоко ?? 3 ст. л. сахар ?? 1/2 стакана сливочное масло ?? 50 г. орехи ??

Паштеты, закуски, приправы

Паштет "Загадочный"

Через мясорубку пропускаем хамсу (предварительно вынув из нее хребет), плавленный сырок, сливочное масло, морковь.

Плавленный сырок и масло лучше подержать в морозилке часа два, чтобы не залипали в мясорубке. Тщательно перемешиваем.

хамса ?? 0,5 кг. плавленные сырки ?? 3 шт. сливочное масло ?? 50 г. морковь ?? 200 г.

Татарский соус

Натереть на терке огурцы, нарезать мелко-мелко чеснок, добавить майонез (чем больше тем лучше). Все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 15 минут.

огурцы маринованые ?? 2-3 шт. чеснок ?? 5 зубчиков майонез ?? 200-250 г.

Салат из зеленой редьки

Редьку порезать соломкой или натереть на специальной терке. Слить всю лишнюю жидкость. Потушить в растительном масле. То же самое проделать с репчатым луком (порезаным полукольцами). Мясо (желательно постную баранину, но и говядина пойдет) порезать соломкой и обжарить (не до хруста). Все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

редька зеленая диаметром 10-12 см ?? 2 шт. лук репчатый ?? 2-3 шт. мясо около ?? 300 г. майонез ?? 1 банка перец ?? соль ?? растительное масло

Сосиски в пиве

Обыкновенные, молочные, ничем не примечательные сосиски выкладываете в стеклянную посуду (для микроволновки). Лук нарезанный кольцами посыпаете сверху. Заливаете пивом. Закрываете крышкой. Ставите в микроволновую печь 700-800 Вт на 4 минуты 30 секунд. После приготовления пиво сливаете. Потреблять под холодненькое пивко.

сосиски ?? 8 шт. луковица ?? 1 шт. пиво ?? 330 мл. пиво (холодное) ?? сколько влезет

Манты

Замесить тесто, как на пельмени, только покруче. Накрыть полотенцем. Теперь принимаемся за изготовление фарша. Мясо (средней жирности, лучше баранину) нарезать очень мелкими кусочками, мелко нашинковать лук репчатый. Мясо и лук, конечно, можно пропустить и через мясорубку, но эффект будет не тот. Посолить, поперчить по вкусу (мижно положить зиру и столовую ложку водки). В фарш желательно добавить курдючного сала кусочками. Раскатываете тесто толщиной 3 мм. Нарезаете квадраты 10 х 10 см. На каждый квадрат выкладываете фарш, противоположные углы соединить, а получившиеся углы соединить в полукружье. И у вас получиться эдакий "свиной пятачок". Листы мантышницы (специальная кастрюля для мантов) смазать маслом и выложить на них готовые манты. Заметьте, что у вас мантышница уже на огне и вода в ней кипит. Теперь листы в

нее складываете и засекаете время - 40/45 минут. Манты подаются со сметаной и мелко порубленной зеленью.

мука ?? 2-2.5 стакана вода ?? 1 стакан мясо ?? 0,5 кг. лук ?? 4 шт. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу специи ?? по вкусу

Сыр домашний

Смешать молоко и творог до получения однородной массы. Поставить на огонь. Как только смесь закипит, огонь убавить и кипятить при тихом бурлении в течение семи минут. Затем слить жидкость через сито (сыворотки должно быть совсем немного). Добавить сливочное масло, соду, соль, любые специи. Все тщательно перемешать и поставить на водяную баню на 10 минут. Полученную массу переложить в форму и поставить на несколько часов в холодильник.

молоко ?? 1 литр творог (любой) ?? 1 кг. сливочное масло ?? 125 г. сода ?? 1 ч. л. соль ?? 1 ч. л. специи ??

Кыстыбый с картофелем

Приготовить пресное тесто: в чистую посуду влить воды или молока, добавить сахар, соль, яйца, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и лекго отставало от стенок посуды. После приготовления тесто раздетить на маленькие кусочки примерно по 75 грамм. Затем поставить на плиту сковородку (масла не надо), раскатать первый кусочек в блин примерно 20 см диаметром (в зависимости от вкуса и желания кулинара), это блин пропечь на скаворо дке до появления золотистой корочки. После чего выложить его на тарелку и смазать маслом. И так далее выпекать нужное количество блинов. Блины складывать в тарелку и каждый блин смазывать маслом. Старайтесь что бы блины не остыли. К тому времени как тесто практически закончится поставьте варить картофель (его следует слегка переварить) готовый картофель размять. Затем в каждый блин положите такое количество картошки, что бы блин можно было свернуть пополам. Для любителей в картофель можно доба вить жареный лук. Есть горячим.

мука ?? 600-700 г. молоко ?? 200-250 г. сахар ?? 30 г. масло ?? 100 г. яйца ?? 2 шт. картофель ?? 1.5 кг.

Яйца-лодочки

Сварить вкрутую яйца (по одному на порцию), очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Желтки мелко нарубить, прибавив мелко нарубленные очищенные маслины и хорошо растертое сливочное масло. Смесь поперчить, прибавить лимонного сока и соли по вкусу. Полученным фаршем наполнить белки. Украсить зеленью.

яйца ?? 4 шт. маслины ?? 8 шт. сливочное масло ?? 50 г. соль ?? перец ?? лимонный сок ?? зелень ??

Картошка с мясом в горшочках

Картофель режем соломкой, немного обжариваем его на растительном масле, чтобы он подрумянился. На дно керамических горшочков (маленьких) или керамического горшка (большого) наливаем немного воды, затем выкладывает картофель, солим его, на него обжаренные с луком сосиски (если есть мясо - то мясо), затем грибы (если есть, а так можно и без них), также обжаренные с луком. Сверху кладем столовую ложку сметаны или майонеза и ставим в духовку примерно на час при температуре 150 градусов.

На один горшочек: ?? картофель ?? 2-3 шт. сосиски ?? 1-2 шт. лук ?? 1/2 шт. сметана (майонез) ?? 2 ст. л. грибы ?? 2 ст. л.

Салат печеночно-морковный

Сварить 3 крупных морковки, порезать длинной соломкой или потереть на специальной терке. Две крупных головки репчатого лука порезать кольцами и замочить в уксусной воде часа на три. Яйца 2 штуки порубить, добавить порезанную соломкой отваренную печень (лучше говяжую). Все перемешать и вымоченный лук в том числе, добавить немного черного перца и много красного. Можно салат не солить, а солить печенку и морковь при варке. Добавить побольше майонеза, должен получиться острый закусон.

морковь ?? 3 шт. лук репчатый ?? 2 шт. яйца ?? 2 шт. печень ?? 300 г. перец красный ?? перец черный ?? майонез ?? 300 г. уксус

Пирог из манной крупы (манник)

Кефир вылить в миску, вбить туда 3 яйца и размешать. Добавить стакан манной крупы, размешать и оставить на 40 минут (чтобы манка набухла). Подготовить форму (чудо, или форму для кекса - у которой в середине отверстие) - смазать ее маслом и обсыпать мукой. Лишнюю муку высыпать. Через 40 минут включить духовку - она должна нагреться до 200 градусов. В тесто всыпать стакан сахарного песка, размешать. 4 столовых ложки пшеничной муки размешать с 1 чайной ложкой соды (без верха), всыпать в тесто, быстро и тщательно перемешать, не теряя ни секунды аккуратно вылить тесто в форму и поставить в уже нагретую духовку. Выпекать до готовности примерно 35 - 40 минут.

кефир ?? 1 стакан яйца ?? 3 шт. крупа манная ?? 1 стакан сахар ?? 1 стакан мука ?? 4 ст. л. сода ?? 1 ч. л.

Казан-кебаб

Берем кусок свежей свинины срезаем с него жир, мелко

режем, вытапливаем в казане на небольшом огне. Пока жир топится чистим картофель средних размеров. Далее натираем его (картофель) солью и зирой (приправа такая) и аккуратно укладываем на дно казана. Никаких приправ больше использовать не надо, только соль и зира. Шкварки можно не вынимать (на любителя). Сверху на картофель укладываем свинину, нарезанную тонкими плоскими кусочками.Закрываем крышкой и без всякого вмешательства извне держим на среднем огне 15-20 минут. Затем сдвигаем мясо в сторону и переворачиваем картофель на другой бок. Мясо раскладываем обратно поверх картофеля и ждем еще 20 минут. В идеале должны получится картофелины, зажаренные целиком, и мясо, как-бы на пару. Подавать с маринованным луком, на мясо выдавить лимончик.

свинина ?? 500 г. картофель ?? 1 кг. соль ?? зира ??

Салат "Дед Мороз"

Отварной картофель, соленые грибы, сладкий перец и лук мелко порезать. Заправить сметаной. Выложить в салатницу на листья салата. Украсить зеленью и дольками перца.

картофель ?? 4 шт. соленые грибы ?? 200 г. свежий сладкий перец (красный) ?? 2 шт. репчатый лук ?? 1 шт. сметана ?? 100 г.

Салат из кукурузы с яйцами

Яйца варятся вкрутую. Охлаждаются и мелко-мелко крошатся. Кукуруза извлекается из банки, и смешивается с яйцами. Салат солится, перчится, при желании добавляется молотая паприка. Аккуратно, но тщательно перемешивается и заправляется большим количеством майонеза, смешанного, при желании, с небольшим количеством горчицы.

яйца ?? 6 шт. кукуруза консервированная ?? 1 банка соль ?? молотый черный перец ?? молотая паприка ?? майонез ?? горчица ?? по желанию

Салат "Привяжи к себе мужа"

Берем рис, тщательно его перебираем и, доведя до кипения, снимаем (отставляем в сторону, чтобы он дошел до готовности). Рис должен получиться рассыпчатым. Одновременно с приготовлением риса маринуем лук. В глубокую тарелку или чашку кладем в нее мелко порезанный лук и заливаем его уксусом и кипятком до верху. Отставляем в сторону. Берем рыбку (холоднокопченую, горячекопченую - не имеет значения, на ваш вкус, можно использовать и консервированную) разделываем, режем на мелкие кусочки. Варим яйца и готовим смесь для заправки. Смешиваем майонез и сметану в пропорции 1:1 и выжимаем туда лимон. Выкладываем в миску для смешивания салата все ингредиенты (рис и лук должны остыть). Заливаем все это заправкой на вкус кладем красный перец и соль.

рис ?? 1 стакан яйца ?? 4 шт. рыба ?? 1 шт. (или 2 банки консервированной) лимон ?? 1 шт. красный перец ?? соль

Кальмары под майонезом

Кальмаров обдать кипятком и очистить от кожицы, выпотрошить их и нарезать кольцами шириной 5 миллиметров или больше. Выложить на сковороду с раскаленным маслом и на небольшом огне потушить их под крышкой минут пятнадцать. В это время лук очистить и тоже порезать кольцами. Добавить его к кальмарам, потушить минут пять, залить майонезом и тушить еще 10 минут.

кальмары ?? 500 г. лук репчатый ?? 2 шт. майонез ?? 150-200 г.

Фаршированные кальмары

Тушки кальмаров почистить и сварить целиком (варить 10 минут, не более). Приготовить фарш: отварить до полуготовности рис, обжарить мелко нарезанный лук и морковку, очистить и порубить орехи, несколько вареных яиц, все перемешать, посолить и поперчить. Вареные тушки кальмаров нафаршировать. Каждую тушку завернуть в фольгу и запекать в духовке 30-40 минут.

кальмары ?? 10 шт. рис ?? 2 стакина (сухого) лук ?? 1-2 шт. морковь ?? 1-2 шт. орехи ?? 1 стакан яйца ?? 3-4 шт. соль ?? перец ?

Торт "Снежная горка"

Замесить крутое тесто, смешав следующие продукты : сметана, сливочное масло, сахар, яйцо, сода и соль. Из теста сделать шарики, уложить на противень и выпекать. Затем готовые шарики уложить в вазу горкой, залить кремом и поставить на холод.

Тесто: ?? сметана ?? 1/2 стакана масло сливочное ?? 100 г. сахар ?? 1/2 стакана яйцо ?? 1 шт. соль ?? сода ?? щепотка Крем: ?? сметана ?? 1,5 стакана сахар ?? 1 стакан

Рыба печеная со шпигом

Берется карп или любая другая рыба, подходящая для запекания, потрошится, моется - каждая хозяйка знает, что выкинуть, а что оставить. Надрезаем рыбу не слишком глубокими поперечными надрезами. Готовим шпиг: мелко режем чеснок (ни в коем случае не давить), измельчаем лавровый листочек, добавляем соль и черный молотый перец, перемешиваем все компоненты. Заполняем надрезы в рыбе шпигом, выкладываем на противень и ставим в духовку. Запекать в течение 40-50 минут при температуре 180-200 градусов. Время и температура зависят от величины рыбы, но главное не пересушить. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

карпы ?? 2 шт. чеснок ?? 5-6 зубчиков перец черный ?? 1 ч. л. соль ?? 1 ч. л. лавровый лист ?? 1 шт.

Торт бисквитный с орехами

Тесто - обычный бисквит: 3 яйца и стакан сахара взбить до белой пены, всыпать стакан муки и хорошенько перемешать. Пряности по вкусу (ваниль, кардамон, цедра и прочая и прочая, можно черный молотый перец - получается очень неплохо, если правильно выдержать дозу). Выпекать в любой форме. Можно на кальке, но главное - не передержать, как и со всяким бисквитом. Крем: банку сгущенки варить часик-другой. Взять стакан любых орехов (очень неплохо получается со слегка поджаренным и очищенным арахисом!) и истолочь. Смешать со сгущенкой. Пряности (опять же, по вкусу,) неплохо чуть корицы или той же ванили. Заметим, что желательно обе операции (изготовление крема и коржей) завершить одновременно. Крем выливается на испеченный лист бисквита, затем лист режется на четыре части и части складываются друг на друга. Можно и сначала разрезать, а потом сложить, промазав. Можно свернуть в рулет, но довольно трудно успеть до того момента, когда бисквит затвердеет. Крем быстро остывает и густеет, поэтому надо сделать это быстро. Если бисквит по краям чуть (не очень сильно) подгорел, отрезать и собрать эти "сухари", истолочь, посыпать сверху. Можно покрыть глазурью, можно обмазать со всех сторон тем же кремом.

мука ?? 1 стакан яйца ?? 3 шт. сахар ?? 1 стакан сгущенка ?? 1 банка орехи ?? 1 стакан пряности ?? по вкусу

Салат "Новогодний"

Крабовые палочки, поджаренный хлеб, вареные яйца, оливки мелко нарезать, добавить тертый на мелкую терку сыр и чеснок. Заправить майонезом и соком лимона. Помешать и поставить в холодильник на полчаса.

яйца ?? 4 шт. твердый сыр ?? 300 г. оливки ?? 10-15 шт. чеснок ?? 2 зубка лимон ?? 1/2 шт. крабовые палочки ?? 250 г. белый поджаренный хлеб ?? 200 г. майонез ?? 200 г.

Салат с куриным мясом

Капуста шинкуется и обжаривается на растительном масле, лук нарезают полукольцами и тоже пассеруют на растительном масле, морковь отваривают и шинкуют на терке, огурцы шинкуют так же как и морковь. Яйца взбивают с добавлением соли и отпекают блинчики, после чего их нарезают соломкой. Курица мелко режется. Все перемешивают и поливают майонезно-сметанной смесью, а затем посыпают тертым сыром.

огурцы соленые ?? 200 г. капуста свежая ?? 300 г. мясо курицы ?? 300 г. морковь ?? 2 шт. лук ?? 2-3 шт. яйца ?? 3 шт. сыр ?? 100 г. майонез ?? 150 г. сметана ?? 100 г.

Мясо "Торжественное"

В большую кастрюлю налить стакан холодной воды, 1 литр яблочного сока (как вариант - виноградный сок или вино), положить туда же 2 луковицы целиком, 2 моркови, корень петрушки, сельдерей, перец горошком, лавровый лист, соль и вообще все, что вам нравится из приправ. Мясо, лучше свинину, опустить в бульон и поставить вариться до полуготовности на среднем огне. Разогреть духовку, выложить мясо на противень, полить бульоном - и в печь! Жарить до образования золотистой корочки. Украсить вишнями из компота или ананасами опять же из компота.

мясо ?? 2 кг. сок ?? 1 литр лук ?? 2 шт. морковь ?? 2 шт. корень петрушки ?? 1 шт. перец горошком ?? лавровый лист ?? соль ?? фрукты из компота ??

Пирог "Зов востока"

Замесить тесто из воды, муки, яйца и соли; разрезать его на 5 частей и раскатать 5 одинаковых очень тонких пластов. Орехи провернуть через мясорубку. Изюм потушить в 2 ст. ложках масла, чтобы он совершенно разбух. Пласт раскатанного теста положить на смазанный маслом лист соответствующей велечины, смазать пласт топленым маслом и насыпать на него ровным слоем начинку из орехов, смешанных с изюмом. Все следующие пласты, накладывая один на другой, также смазать маслом и покрыть начинкой. Накрыв верхним пластом, защипать тесто с боков, чтобы не высыпалась начинка. Весь пирог надрезать ножом на квадратики, полить оставшимся маслом и поставить печь в хорошо прогретую духовку. Пока пирог печется, сварить густой сироп из сахара и 3/4 стакана воды. Остудить. Готовый горячий пирог залить сиропом и дать постоять несколько часов, пока сироп не впитается. Подавать пирог холодным, разложив на тарелке отдельными квадратиками.

мука ?? 800 г. яйцо ?? 1 шт. вода холодная ?? 2 стакана соль ?? 1/2 ч. л. орехи очищенные ?? 400 г. изюм ?? 2 стакана масло топленое ?? 300 г. сахар ?? 2 стакана

Первые блюда

Суп из сыра

Сварить мясо без кореньев до готовности. Процедить бульон. С черствой булки (лучше взять городской батон) срезать корку и натереть булку на терке. Желтки сваренных вкрутую яиц раскрошить вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в бульон. Варить суп 30 минут. Перед подачей добавить в него вареное мясо, порезанное на мелкие кусочки.

мясо ?? 600 г. швейцарский сыр100 г. ?? зеленый тертый сыр

?? 2 ст. л. яйцо ?? 4 шт. батон ?? 1 шт.

Яичный салат

Яйца сварить вкрутую. Нарезать кружочками и положить в салатник. Туда же положить нарезаный кольцами лук. Соленые огурцы очистить от кожи и семян, нарезать мелкими кубиками и перемешать с майонезом и сметаной. Добавить тертый хрен, соль и сахар по вкусу. Залить этой смесью яйца и подержать салат на холоде 1 час.

яйца ?? 6 шт. майонез ?? 5 ст. л. сметана ?? 4 ст. л. огурец соленый ?? 2 шт. лук ?? 1 шт. тертый хрен ?? 1 ч. л. соль ?? по вкусу сахар ?? по вкусу

Разное

Экономное печенье

Вскипятить пол стакана воды, снять с огня. Положить в горячую воду маргарин, нарезанный кусочками, размешивать, пока не разойдется в воде. Остудить до комнатной температуры. Вмешать муку до получения однородной массы. Готовое тесто положить в морозилку на 1-2 часа. Подчеркиваю, тесто состоит из воды, маргарина и муки. Не требуется ни соды, ни соли, ни сахара. Вынутое из холодильника тесто делится на несколько кусков размером примерно с полкулака. Каждый кусок раскатывается в лепешку шириной 15 см, толщиной 2 мм. Полученная лепешка намазывается тонким слоем повидла или варенья. Варенье чем кислее, тем лучше. Сладкое варенье типа абрикосов и земляники не годится. Лучше всего использовать черную смородину, протертую с сахаром. Слой варенья посыпается молотой корицей, примерно чайная ложка без верха на одну лепешку. Лепешка закатывается в рулет. Нужно, чтобы рулет получился толщиной до 2 см, длина значения не имеет, лишь бы умещался на лист. Рулетики укладываются на лист, не смазанный маслом. После этого каждый рулет режется ножом на отдельные печенюшки в косом направлении. Прорезать нужно до листа, но разделять печенья не нужно. Расстояние между разрезами 2-3 см. Выпекать в течение 15-20 минут, не до полной готовности. Лист достать из печки, печенья еще раз прорезать по тем же линиям, отделив одно от другого. Снова посадить в печь еще на несколько минут.

маргарин ?? 1 пачка (250 г.) вода ?? 1/2 стакана мука ?? 2 стакана варенье или повидло ?? 1 стакан корица ?? 1 пакетик

Цыплята, тушеные в сметане

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, заправить ножки в хлуп и опустить на 5 минут в кипящую воду. Вынуть из воды, положить в кастрюлю, залить сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышкой и поставить

тушить до готовности в духовке со средним жаром. Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавить к ним жареный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставить кастрюлю в духовку и, не давая кипеть, подержать 10 минут. Перед подачей вынуть цыплят, разрезать вдоль пополам, придать им форму целых цыплят, положив в середине продолговатого блюда. Кругом обложить картофелем.

цыплята ?? 5 шт. сметана ?? 2 стакана сливочное масло ?? 1 ст. л. мука ?? 1 ст. л. лавровый лист ?? 2 шт. перец горошком ?? 15 шт. картофель ?? 8 шт. топленое масло ?? 1 ст. л.

Торт "Воздушный поцелуй"

Смешать сгущенку, яйца, муку. Добавить негашеной соды. Выпечь 5 коржей в форме, смазаной маслом и посыпаной манкой (так легче отстает). Яйцо, муку, стакан сахара и пол стакана молока взбить миксером. Вскипятить 2 стакана молока, и добавлять в него полученную массу, непрерывно помешивая. На слабом огне довести до кипения и хорошо остудить. Затем добавить 200 грамм масла (заранее его взбить миксером). Взбить все вместе. Промазать коржи кремом. Сверху посыпать тертым шоколадом с измельченными грецкими орехами.

Тесто: ?? сгущенка ?? 1,5 банки яйца ?? 3 шт. сода ?? 1 ч. л. мука ?? 1,5 стакана Крем: ?? яйцо ?? 1 шт. мука ?? 2 ст. л. (без горки) сахар ?? 1 стакан молоко ?? 2,5 стакана масло ?? 200 г. грецкие орехи ?? шоколад ??

Тыква фаршированая

У круглой тыквы срезаем верхушку с хвостиком. Выбираем мякоть, семечки. Начинка: мясо (можно фарш) тушим с луком в растительном масле на сковороде, добавляем тертую редьку, снова тушим. В конце тушения добавляем горсть грецких орехов, соль, перец. Начиняем тыкву до верху и доливаем пол чашки воды или бульона, закрываем срезанной крышкой. Смазываем тыкву растительным маслом и ставим в духовку на 1,5 часа. Убавляем огонь и держим такой жар до конца.

тыква ?? 1 шт. лук ?? 2 шт. редька ?? 1-2 шт. грецкие орехи ?? горсть соль ?? перец ?

Рыбное филе с картофелем в мундире

Картофель помыть. Варить в подсоленной воде около 20 минут. Нарезать рыбное филе на кусочки. Приправить солью, перцем, лимонным соком и горчицей. Оставить пропитаться на 10 минут. Сало нарезать кубиками. Лук почистить и порубить. Савойскую капусту помыть, почистить и нарезать полосками. Бланшировать около 5 минут. Обдать холодной водой и дать стечь. Сало обжарить в горячем растительном масле. Добавить

лук, капусту и бульон. Приправить солью, перцем и травами. Жарить около 25 минут. Добавить рыбу. Жарить следующие 10 минут. Соединить с разрезанными на 4 части помидорами. Картофель слить и очистить от кожуры. Подать с обжаренной рыбой.

картофель ?? 600 г. филе рыбы ?? 400 г. соль ?? перец ?? лимонный сок ?? горчица ?? 1 ч. л. сало ?? 150 г. лук ?? 1 шт. савойская капуста ?? 300 г. растительное масло ?? 1 ст. л. бульон ?? 1 стакан майоран ?? 1/2 ч. л. тимьян ?? 1/2 ч. л. помидоры ?? 4 шт.

Напитки

Коктейль "Кровь с молоком"

Столовую ложку сметаны (можно и две) кладем в стакан (200 мл.), доливаем томатного сока (сначала немного, чтобы легче было создать однородную массу) и тщательно перемешиваем ложкой или вилкой до однородного состояния. В процессе добавляем соли (1/4 - 1/2 чайной ложки - по вкусу) и перца (белый, но можно и черный перец и даже, наверное, красный) по вкусу, а можно и вообще обойтись без перца. Можно готовить и в миксере, но достаточно размешать обыкновенной ложкой. Сметану можно заменить майонезом.

сметана ?? 1 ст. л. перец ?? 1/4 ч. л. сок томатный ?? почти стакан

Еда "Быстрая"

Сваренный заранее рис выложить на сковородку и подогревать на маленьком огне. Туда же отправить банку кукурузы. Нарезать помидоры (можно заменить кетчупом, а можно и вместе), что-нибудь более-менее мясное (как то: сосиски, сардельки, колбасу, собственно мясо (желательно уже вареное) и т.д.) также порезать и туда же насыпать. Тщательно перемешать, слегка посолить, подержать на огне минут десять. Засыпать тертым сыром, перемешать и тут же выложить на тарелки.

рис ?? 1.5 стакана (сухого) кукуруза ?? 1 банка помидоры ?? 2-3 шт. мясопродукты ?? 300 г. сыр ?? 100-150 г.

Жаркое "Вкусное"

Вырезку свинины (можно говядину, но желательно очень свежую) порезать на кусочки как для отбивных. Посолить, поперчить каждый кусок и уложить слоями в кастрюлю, причем каждый слой посыпать мелко-мелко нарезанным чесноком и смазать сырым яйцом. Поставить кастрюлю в холодильник лучше часиков на 12, а потом обвалять в муке и обжарить. Мариновать лучше с вечера, а пожарить можно в любое время.

вырезка ?? 1 кг. яйца ?? 2 шт. соль ?? перец ??

Мясо по-французски

Большую сковородку или противень смазать каким-нибудь жиром или растительным маслом. Размороженный (а лучше парной) кусок говядины (а лучше свинины) разрезаем на пластики поперек волокон, толщиной не более 5 мм, и тщательно отбиваем до полупрозрачного состояния. Отбитые пластики выкладываем ровным слоем на сковородку (противень), полностью покрывая ими дно. Слой мяса солим и перчим как следует. Сверху выкладываем нарезанный полукольцами лук, так чтобы полностью закрыть мясо. Сверху натираем на терке сыр любых твердых сортов (можно копченый-колбасный) таким образом, чтобы лук исчез под слоем сыра. Далее, продолжая стучать по мясу, делаем 2-3-4 таких слоя, в зависимости от глубины сковородки. Последний слой сыра смазываем майонезом и засовываем это все в разогретую духовку минут на двадцать.

мясо ?? 300-500 г. лук ?? 1 кг. сыр твердый ?? 500 г. майонез ?? 300 г. соль ?? перец

Фаршированные персики

Половинки консервированных персиков выложить на дуршлаг, чтобы стек сок. Отварить мясо, желательно свинину, до готовности, остудить и мелко порезать. Петрушку или укроп (кому что больше по вкусу) тоже мелко порезать, посолить и смешать с мясом. Нафаршировать этой смесью половинки персиков, полить майонезом и украсить зеленым горошком.

персики консервированные ?? 1 банка свинина ?? 300 г. зелень ?? 2 пучка майонез ?? соль

"Заячьи шкурки"

Картофель сварить, растолочь, залить молоком, т. е. - сделать пюре. Одновременно потушить капусту с помидорами (томатом), морковью (как кто любит). В пюре добавить муку, тщательно перемешать, из получившегося "теста" изготовить лепешки. Лепешки начинить тушеной капустой и обжарить на подсолнечном масле.

картофель ?? 1 кг. молоко ?? 2/3 стакана капуста ?? 1/2 кочна (среднего) помидоры ?? соль ?? растительное масло ??

Салат "Киприана"

Мелко нарезать сладкий перец, желательно чтоб был ярко красный или ярко желтый, тоненько нарезать ветчину, потереть сыр. Все заправить майонезом и перемешать. Подавать в маленьких емкостях небольшими порциями.

перец сладкий ?? 2 шт. ветчина ?? 250-300 г. сыр ?? 150 г. майонез ?? по вкусу.

Сыр из рыбы

Сварить филе трески в молоке, посолив по вкусу и положив лавровый лист и 1/2 луковицы. Треску обсушить, остудить,

пропустить через мясорубку 2 раза. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей и перцем. Посолить по вкусу. Выложить массу на продолговатое блюдо, придав ей форму рыбы, и ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.

треска вареная ?? 300 г. лавровый лист ?? 1 шт. лук ?? 1/2 шт. сливочное масло ?? 200 г. сыр ?? 100 г. перец ?? по вкусу соль ?? по вкусу горчица ?? по вкусу молоко ?? 2 стакана

Паштет селедочный

Масло - растопить (но не кипятить), морковь - отварить, сельдь очистить от костей, а плавленные сырки от обертки. Затем все, за исключением масла, нарезать (или нарубить - кому как больше нравится) мелкими кубиками (чем мельче - тем вкуснее). Смешать (добавив масло) и дать полученной массе немного застыть в холодильнике.

селедка ?? 2 шт. (довольно упитанные) морковь ?? 4 шт. (средние) плавленные сырки ?? 4 шт. (по 100 г.) масло сливочное ?? 200 г.

Суфле

Сливочное масло растереть с мукой, подогреть и развести кипящим молоком с сахаром. Когда все это хорошо прокипит, остудить на холоде. Взбить в крутую пену желтки и белки отдельно, и все перемешать с остуженной массой. Лист смазать сливочным маслом, посыпать мукой. Массу налить на лист, разровнять и поставить в духовку со среднем жаром на 10-15 минут. Готовый пласт нарезать одинаковыми квадратиками и, перемазав их джемом, сложить по два. Белки стереть с сахарной пудрой до густоты и полученной глазурью обмазать квадратики. Можно посыпать рубленными орехами.

сливочное масло ?? 100 г. мука ?? 100 г. сахар ?? 100 г. молоко ?? 1/2 литра яйца ?? 6 шт. варенье ?? 1,5 стакана Для глазури: ?? сахарная пудра ?? 100 г. белок ?? 1 шт.

Капуста фаршированная

Сварить кочан капусты, вырезав кочерыжку, в соленой воде до полного размягчения. Приготовить фарш: поджарить нарезанный лук на сливочном масле; добавить туда же пропущенное через мясорубку мясо, поджарить. Влить 1/2 стакана бульона, снять с огня и перемешать с яйцами, разболтанными с молоком. На глубокую сковородку положить оставшееся масло, сваренный кочан и между листьями его положить фарш. Сжать его руками так, чтобы получить форму капусты, побрызгать маслом и засыпать сухарями. Поставить в духовку со средним жаром на 30 минут, чтобы капуста зарумянилась. Подавать, полив соусом. Приготовления соуса: Смешать масло с мукой, развести стаканом горячего бульона,

вскипятить. Посолить по вкусу и смешать со стаканом сметаны.

кочан капусты ?? 1 шт. (средний) мясо ?? 400 г. сметана ?? 1 стакан молоко ?? 1 стакан сливочное масло ?? 100 г. яйца ?? 3 шт. лук ?? 2 шт. бульон ?? 1/2 стакана Для соуса: ?? масло сливочное ?? 1 ст. л. мука ?? 1 ст. л. бульон ?? 1 стакан сметана ?? 100 г. соль ?? по вкусу

Суп из утки

Утку хорошо промыть, выпотрошить, порезать на порционные куски и вместе с потрохами положить в кастрюлю. Туда же положить пассированные в масле лук и коренья, а также замоченную накануне вечером, перловую крупу, хорошо процеженную от воды. Варить до готовности. Перед подачей заправить сметаной.

утка ?? 1/2 шт. лук ?? 1 шт. морковь ?? 1 шт. корень петрушки ?? 1 шт. перловка ?? 1/2 стакана масло топленое ?? 1 ст. л. сметана ?? 3 ст. л.

Жареная курица и бульон

В широкую кастрюлю (или утятницу) наливается вода и кладутся специи на суп (морковка, лук, лаврушка, перец-горошек, соль), можно добавить бульонный кубик. Сверху пристраивается решетка, на которую брюшком вниз укладываем курицу, подготовленную для жарки (например обмазанную смесью типа: сметана (майонез) + соль + перец). Брюшко курицы необходимо разрезать, чтоб сок стекал в кастрюлю. Конструкцию кастрюля-решетка-курица устанавливается в духовку и держится там до готовности курицы. В процессе жарки вода успевает закипеть, в нее капает куриный сок. Курица не горит, так как обдувается парами воды. В результате выходит довольно вкусный (хотя и несколько мутный) бульон и жареная курица.

курица ?? 1 шт. морковь ?? 1 шт. лук ?? 1 шт. специи ??

Ржаные лепешки

Размягченный (но не растопленный) маргарин растереть деревянной ложкой с небольшим количеством муки в которую подмешана сода, вбить яйцо, растереть, добавить мед и снова растереть. Затем добавлять муку, пока тесто не станет достаточно густым, чтобы из него можно было лепить лепешки. Скатать тесто в "колбаску", разделить на одинаковые кусочки, из них сделать лепешки и уложить на противень. Выпекать при t=180-200 градусов примерно 20 минут. Готовность определить лучиной. Готовые лепешки сложить в сухую эмалированую кастрюлю, накрыть и дать им немного остыть.

маргарин ?? 125 г. мед ?? 2 ст. л. сода ?? 1 ч. л. мука ржаная ?? 3-4 стакана яйцо ?? 1 шт.

Рыба в лимонном соусе

Рыбу (лучше взять окуня, но практика показала, что любая другая получается не хуже) почистить, выпотрошить и вытащить жабры. Посолить, поперчить, нашпиговать чесноком и поставить в холодильник. Мелко нарежьте чеснок, помойте зелень (в идеале кинзу, но петрушка тоже подойдет). Глубокую сковороду слегка смазать растительным маслом, выложить рыбу, залить горячей водой и поставить на небольшой огонь. Как только рыба внизу схватится (не прозевайте, это случится быстро), аккуратно переверните рыбину, выдавите сок одного лимона в бульон (любителям остренького настоятельно рекомендуется добавить перец чили) и доведите рыбу до готовности. Перед тем, как снять рыбу с огня, добавьте резаный чеснок и зелень. Если есть соевый соус, то добавьте и его. На рыбу выложить кусочки лимона и подавать горячей в той же посудине, в которой готовилась. Для бульона подать пиалки, а на гарнир рис.

рыба ?? 1 шт. лимон ?? 1 шт. соль ?? перец ?? зелень ?? 1 пучок чеснок ?? 3-4 дольки вода ?? 1-1.5 литра

Коньяк домашний (или "как облагородить самогон")

На 3-х литровую банку самогона берем: на кончик ножа марганцовки (для выпадения в осадок сивушных масел - если для приготовления коньяка используется водка,марганцовка не нужна); 1 горсть сердцевинок из грецких орехов - не ядер, а тонких крестообразных перепонок между ними; 1 столовая ложка сухого хорошего чая; 6-7 бутончиков гвоздики; 1 столовая ложка тмина; 1 столовая ложка ванильного сахара и на кончик ножа - лимонная кислота. Настаивать все это дело при комнатной температуре (закрыв, естественно, банку) несколько дней (не больше недели). Перед употреблением процедить.

самогон ?? 3 литра марганцовка ?? на кончике ножа серцевины грецких орехов ?? 1 горсть (1/2 стакана) чай ?? 1 ст. л. гвоздика ?? 6-7 шт. тмин ?? 1 ст. л. ванильный сахар ?? 1 ст. л. лимонная кислота ?? на кончике ножа

Салат "Цезарь-II"

Анчоусы размять вилкой, добавить чеснок, горчицу, перец, лимонный сок, размешать. Туда же оливковое масло. Это заправка. Заливаем ею листья салата, потом выливаем туда же сырое яйцо, перемешиваем. Потом туда же - жаренный на масле хлеб, нарезанный мелкими квадратиками, тертый сыр (только Пармезан). При желании можно добавить и жареные кусочки курицы. Если нет анчоусов, то и не надо, без них тоже неплохо. И главное нужно протереть миску, в которой вы будете подавать салат, долькой чеснока.

салат (кочанный) ?? 2 кочна чеснок ?? 2 дольки анчоусы ?? 6 шт. горчица (неострая) ?? 1 ст. л. лимон ?? 1 шт. масло ?? 175 мл.

пармезан ?? 125 г. хлеб белый ?? полбатона оливковое масло для жарки ?? 60 мл.

Кабачки фаршированные мясом

Средней величины кабачок очистить, нарезать кружочками шириной 3-4 см, вынуть серцевину, затем кружочки опустить в кипящую воду минуты на три, вынуть и остудить в холодной воде. Выложить кабачки на протвинь, смазанный растительным маслом, в середину каждого кружочка плотно уложить мясной фарш (говядина + свинина + лук + соль + перец), сверху положить натертую и обжареную морковь, обжареный лук. Все смазать майонезом, и посыпать тертым сыром. В верхний слой обжаренных овощей можно добавить помидоры, фасоль, оливки. Запечь в духовке.

кабачок ?? 1 шт. фарш ?? 500 г. лук репчатый ?? 2 шт. морковь ?? 2 шт. майонез ?? 100-150 г. сыр ?? 100 г.

Ягодная наливка

Взять 1 кг ягод (смородина, малина, клюква и т.д. можно ассорти), промыть, дать стечь воде. Положить ягоды в трехлитровую банку и залить литром водки. Все это настаивать в течение 1,5 - 2 месяцев. Ягоды следует выбросить (если рука поднимется). Затем сварить сироп из 300 грамм сахара и такого количества воды, чтобы растворился весь сахар. Сироп остудить и влить в настойку. Хорошенько размешать.

ягоды ?? 1 кг. водка ?? 1 литр сахар ?? 300 г.

Салат "Эксклюзив"

Замариновать куриные грудки в белом вине вместе с небольшим количеством сладкого перца, оставить их на 12 часов (можно и меньше). После порезать их вместе с огурцами, помидорами и перцем на небольшие кусочки. Выложить слоями в салатницу, предварительно положив в нее лист салата: сначала овощи вместе с маринованным перцем, затем куриное мясо. Сверху положить каперсы (можно заменить оливками). Полить небольшим количеством маринада. Украсить веточкой петрушки.

куриные грудки ?? 100 г. огурцы ?? 50 г. помидоры ?? 50 г. сладкий перец ?? 50 г. каперсы ?? 50 г. белое вино ?? 1 стакан

Рулет "Мираж гурмана"

Перемешать содержимое банки сгущенки, растопленный маргарин, яйца и муку. Добавить гашеную соду. Кальку смазать жиром с обеих сторон, положить на противень, равномерно разлить по ней тесто (количество теста в данном рецепте рассчитано на большой противень, для стандартной духовки). Печь в разогретой примерно до 200 градусов духовке до красивого золотистого цвета (не передерживать). Вынув из духовки, положить на стол калькой вверх, снять и выбросить

оную. Если края затвердели, надо быстро обрезать их острым ножом. Горячий пласт залить сметаной с сахаром и равномерно распределить начинку (у кого что есть и кому что нравится, на выбор: орехи, курага распаренная, чернослив распаренный, изюм, вишня и т.д.). Быстро, плотно и аккуратно свернуть рулет, уложить швом вниз, а дальше с ним делать, что хотите: можно залить любой глазурью, посыпать сахарной пудрой, в конце-концов скушать так, но дать перед этим постоять в холодильнике для доведения вкуса до совершенства.

Тесто: ?? сгущеное молоко ?? 1 банка яйца ?? 3 шт. мука ?? 1 стакан маргарин ?? 50 г. сода ?? 1/2 ч. л. ванилин ?? Заливка: ?? сметана ?? 2 стакана сахар ?? 4-6 ст. л. орехи (изюм, курага, чернослив) ?? 1/2 стакана

Пирожек I

чайной ложки соды (погасить уксусом), муку. Начинка: смешать 1 яйцо, стакан сахара и творог. Добавить 2 белка, взбитых в пену. Натереть цедру 1 лимона. Тесто (не все) выложить на лист или в форму, сверху положить начинку, края теста завернуть. Из оставшегося теста вырезать кружочки и уложить по краю в форме фестонов (или вырезать полоски и уложить решеткой).

маргарин ?? 200 г. яйца ?? 3 шт. мука ?? 2-2.5 стакана сахар ?? 1.5 стакана творог ?? 500 г. лимон ?? 1 шт. сода ??

Пирог летний

В стакан кефира добавить такое количесто муки, чтобы получилось тесто средней крутости. Размять его на противне, чтобы получился слой толщиной в 1 см и поставить в духовку. Потом отделить белки от желтков. Добавить желтки в творог, туда же положить сахар, ванилин и горсть изюма. Достать противнь с тестом из духовки, разложить на нем творог и вернуть в духовку. Белки взбить с пятью столовыми ложками сахара, как на безе, опять достать противнь и аккуратно выложить сверху взбитую массу. Выпекать еще около 15 минут.

кефир ?? 1 стакан мука ?? 1,5-2 стакана творог ?? 1/2 кг. яица ?? 5 шт. сахар ?? 1.5 стакана ванилин ?? изюм ??

Салат из моркови

Сырую морковь натереть длинной соломкой и выложить в глубокую миску. Из пары апельсинов и лимона выдавить сок. В сок добавить немного меда. Залить им морковь и дать немного постоять. Салат готов.

морковь ?? 1 кг. апельсины ?? 2 шт. лимон ?? 1 шт. мед ?? 2-3 ст. л.

Мясо "Чили"

Говядину порезать на мелкие кусочки, обжарить на сильно

разогретом оливковом масле до румяной корочки. Затем в жарящееся мясо вылить 50г водки. Через пару минут влить туда литр-полтора воды и тушить до тех пор, пока вся вода не выпарится. В это время обжарить тонко нашинкованную луковицу, болгарский перец (красный и желтый), баночку шампиньонов. Когда овощи будут готовы, добавить к ним содержимое двух банок консервированной красной фасоли в томатном соусе посолить, сдобрить перчиком чили. Готовое мясо перемешать с соусом посыпать тертым сыром и поставить в духовку на полчаса. На гарнир - картофель.

мясо ?? 1 кг. водка ?? 50 г. лук репчатый ?? 1 шт. перец болгарский ?? 2 шт. шампиньоны консервированные ?? 1 банка фасоль консервированная ?? 1 банка соль ?? перец чили ?? сыр ?? 100 г.

Рулет за 5 минут

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, сухое молоко, соду, погашенную уксусом. Вылить все это на горячий противень, слегка смазаный растительным маслом и поместить в предварительно разогретую (200-250 градусов) духовку на 5 минут. Сразу намазать любым (густым) вареньем и свернуть рулет (пока горячий). С начинкой можно пофантазировать.

сахар ?? 5 ст. л. мука ?? 5 ст. л. сухое молоко ?? 5 ст. л. яйца ?? 3 шт. сода ?? 1/3 ч. л.

Пирог "Закусочный"

Тесто: 1 пачка маргарина, 6 столовых ложек сметаны, сода, около 1 стакана муки. Маргарин натереть на крупной терке, добавить сметану, соду (погашенную уксусом), муку. Тесто замесить, разделить две части и поставить на холод. Через 30-40 минут достать тесто, раскатать, на одну часть положить начинку и закрыть второй частью. Смазать яйцом и выпекать. Начинка: 4 плавленых сырка, 4 яйца, 4 луковицы (порезать кольцами и обжарить на подсолнечном масле).

маргарин ?? 250 г. мука ?? 1 стакан сметана ?? 6 ст. л. сода ?? сыр плавленный ?? 400 г. яйца ?? 4 шт. лук репчатый ?? 4 шт.

Котлеты "Норок" ("Привет")

Куриное мясо и свинину пропустить два раза через мясорубку. Добавить яйца, молоко, соль по вкусу. Фарш хорошо перемешать. Приготовить маленькие лепешки, в центр каждой положить начинку. Края лепешек защипать так, чтобы получились овальные котлеты. Обвалять их в сухарях, обжарить с двух сторон в большом колличестве жира, потом потушить 5 - 6 минут. Начинка: смешать сливочное масло, натертый сыр (желательно голландский) и рубленую зелень.

куриное мясо ?? 500 г. свинина ?? 300 г. яйца ?? 2 шт. молоко

?? 15 ст. л. соль ?? панировочные сухари ?? Начинка: ?? масло сливочное ?? 150 г. сыр ?? 75 г. зелень ??

Салат "Гнездо глухаря"

Сварить дичь (за отсутствием таковой можно удовлетвориться курицей, если же при жизни у нее был плохой характер, то отличия по вкусу вы и не заметите), мясо отделить от костей и нарезать соломкой (или разорвать на волокна). Морковь и сырой картофель нарезать соломкой (лучше на специальной шинковке), лук - полукольцами. Все это по-отдельности обжарить на подсолнечном масле. На дно плоского салатника положить листья салата (можно заменить капустными) по кругу. Мясо дичи перемешать с обжаренной морковью, луком и картофелем. Заправить майонезом. Выложить в виде гнезда на листья. В углубление гнезда положить "пестрые яйца", которые изготавливаются из вареного желтка, рубленной зелени и майонеза. Если вам лень возиться с яйцами - замените их оливками.

дичь (курица) ?? 400-500 г. картофель ?? 2-3 шт. морковь ?? 1 шт. лук ?? 1 шт. зелень (петрушка или укроп) ?? листья салата ?? 5-7 шт. яйца ?? 2-3 шт. майонез

Мясо по-королевски

Порезать мясо (любое, можно куриные окорочка). Сырой, очищенный картофель нарезать колечками. Нагреть духовку, налить в емкость масло и разложить: слой мяса, затем слой картофеля, залить майонезом. Сверху посыпать тертым сыром (можно использовать плавленный) так, чтобы картофель был весь им покрыт. Соль и специи по вкусу.

картофель ?? 1 кг. мясо ?? 300-400 г. майонез ?? 250 г. сыр ?? 500 г.

Салат "Фермерский"

Полкило черной редьки натереть на крупной терке. Пару крупных луковиц нарезать тонкими кольцами и пассировать на подсолнечном масле до золотистого цвета. Копченую, а лучше сырокопченую колбасу нарезать тонкими стружками. Все это смешать. Заправить майонезом. Не солить.

редька черная ?? 1/2 кг. лук репчатый ?? 2 шт. колбаса ?? 300 г.

Творожно-яблочный пирог

Для теста растереть 3 желтка с 0,5 стаканами сахара, добавить размягченное сливочное масло, сметану, соль, соду и 2 стакана муки (тесто не должно липнуть к рукам). Откладываем тесто (можно в холодильник) и готовим начинку. Яблоки очистить от кожицы и семечек, нарезать полукруглыми дольками. Творог растереть с 1/3 стакана сахара и 1 желтком. Теперь

достаем тесто, раскатываем его до толщины 1-2 см (кому как нравится), выкладываем на лист, сверху выкладываем творог, на творог кладем яблоки и посыпаем корицей. Ставим в духовку на средний огонь на 30-40 минут. За это время взбиваем 4 белка с 2 стаканами сахара. Почти готовый пирог вынимаем, заливаем взбитым безе и ставим опять в духовку до полной готовности.

яйца ?? 4 шт. мука ?? 2 стакана сливочное масло ?? 100 г. сметана ?? 100 г. творог (сухой) ?? 0,5 кг. сахар ?? 3 стакана яблоки ?? 1 кг. соль ?? сода ?? 0,5 ч. л. корица ??

Картофельная запеканка с сыром

Очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками. Молоко, сметану, яйца и тертый сыр взбить венчиком. В большую форму для запекания, смазаную смесью сливочного масла и тертого чеснока, уложить слоями картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем. Залить приготовленной массой, посыпать остатками тертого сыра и положить сверху несколько кусочков сливочного масла. Поставить в духовку, нагретую до 160-180 градусов. Печь около двух часов.

картофель ?? 1,5 кг. молоко ?? 1,5 стакана сметана ?? 125 г. яйца ?? 3 шт. сыр ?? 200 г. соль ?? перец ?? чеснок ?? сливочное масло ??

Салат "Цезарь"

Порезать мелкими кубиками (0,5х0,5) сыр твердых сортов, крупно порубить грецкие орехи. Нарезать вареное мясо курицы. Порезать кубиками (1см х 1см) белый батон и обжарить до золотистого цвета и хрустящего состояния. Все смешать, заправить майонезом. Сухарики лучше положить перед самой подачей на стол, иначе размякнут.

курица ?? 100 г. сыр ?? 100 г. грецкие орехи ?? 100 г. батон белый ?? 100 г. майонез ??

Коктейль "Рулетка"

Сок, водку и "Кампари" залить в шейкер, добавить лед и основательно взбить. Потребить вовнутрь.

водка ?? 50 г. "Кампари" ?? 50 г. сок апельсиновый ?? 150 г. лед ?? 3 кубика

Салат "Экспериментальный"

Качан красной капусты мелко порезать. К капусте добавить нарезанную маленькими кубиками копченную курицу. За неимением оной можно использовать копченое мясо или вареную курицу, в крайнем случае колбасу. Туда же мелко режем репчатый лук (зеленый тоже подойдет). В принципе, на этом можно закончить, только добавить соль и перец по вкусу, а также майонез. Но, помимо всего вышеперечисленного в салат можно добавить кукурузу (или зеленный горошек), сладкий болгарский

перец - красный или зеленый, порезаный на маленькие кубики, свежий помидор, также маленькими кубиками, оливки или маслины, зелень. Вместо майонеза салат можно заправить растительным маслом, лучше оливковым.

краснокочанная капуста ?? 1 кг. копченая курица ?? 100-150 г. луковица ?? 1 шт. майонез ?? по вкусу консервированная кукуруза ?? полбанки сладкий перец ?? 1 шт. помидор ?? 1 шт. зелень ?? по вкусу соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Бабушкины рогалики

Маргарин комнатной температуры (ни в коем случае не растопленный) перемешать с мукой и сметаной, добавить гашеной соды на кончике чайной ложки. Тесто вымесить, скатать из него три или четыре шара и положить в морозилку на час - другой. Из затвердевшего теста раскатать коржи круглой формы. Кажды разрезать пополам, затем еще раз пополам, и т.д., пока не разделите на восемь частей. Полученные лепестки смазать повидлом и завернуть от более широкой стороны к уголку. Рогалик слегка согнуть. Печь при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

маргарин ?? 200 г. сметана ?? 200 г. мука ?? 2,5 стакана сода ?? повидло ??

Крокеты картофельные

Картофель очистить, отварить, остудить, измельчить, добавить обжаренный в сливочном масле мелкопорубленный лук, растопленное сливочное масло, мускатный орех, желтки, муку, соль. Перемешать. Чайной ложкой отделить маленькие шарики, обвалять в сухарях, затем обмакнуть во взбитые белки и снова в сухари. Жарить в большом количестве жира.

картофель ?? 700 г. яйца ?? 3 шт. масло сливочное ?? 25 г. лук репчатый ?? 1 шт. мускатный орех ?? мука ?? 75 г. соль ?? сухари ?? растительное масло ??

Пышки

Пышки Вскипятить воду, растопить в ней сливочное масло. Всыпать муку и размешивать, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Снять с плиты, и, продолжая размешивать, остудить почти полностью. По одному вбить в тесто яйца, затем вмешать сахар с ванилью и соль. Вымешивать тесто, пока на запузырится. Разогреть растительное масло в глубоком сотейнике. Десертной ложкой опускать тесто в кипящее масло и обжаривать со всех сторон. Готовые пышки посыпать сахарной пудрой с ванилью.

вода ?? 3 стакана масло сливочное ?? 150 г. мука ?? 400 г. яйца ?? 9 шт. сахар ?? 100 г. ванилин ?? соль ?? растительное масло ??

Торт "Сливочное полено"

Масло растопить, добавить сахар, воду, втереть какао. Помешивая, вскипятить на небольшом огне. Остудить. Печенье и орехи пропустить через мясорубку. В теплое тесто вбить яйцо, вмешать печенье и орехи. Полученную массу скатать в колбаску, завернуть в станиоль и запихать в морозилку на ночь.

печенье ?? 250-300 г. масло сливочное ?? 200 г. сахар ?? 2 стакана вода ?? 3 ст. л. какао ?? 3 ст. л. яйцо ?? 1 шт. орехи ?? 1 стакан

Салат из капусты с апельсинами

Белокочанную капусту мелко нарезать, положить в глубокую миску, добавить очищенные и нарезанные небольшими кусочками апельсины и мелко порезанные каперсы. Ненадолго оставить. Толченые орехи растереть в миске (а лучше в деревянной или фарфоровой ступке) с растительным маслом до получения однородной кашицы. В готовую смесь добавить апельсиновый сок, тщательно размешать до получения однородной массы, добавить в салат и перемешать. Готовый салат выложить в салатницу и украсить дольками апельсина и зеленью (или зеленым перцем).

капуста ?? 0,5 кг. апельсины ?? 5 шт. + 1 шт. для украшения каперсы ?? 3 ст. л. орехи молотые (грецкие или арахис) ?? 6 ст. л. масло оливковое ?? 3-4 ст. л. апельсиновый сок ?? 10 ст. л. болгарский перец ?? 1 шт.

Горячие бутерброды со шпротами

Яйца сварить вкрутую. Растереть майонез с яичными желтками и давленым чесноком (по вкусу) до густоты сметаны. Черный хлеб слегка обжарить ломтиками (в тостере или на сковородке - кому как нравится). Порезать на кусочки, примерно соответствующие размерам шпрот в банке. Намазать получившейся пастой, сверху положить по рыбке. Чем быстрее делаются бутерброды, то есть чем они горячее, тем вкуснее.

черный хлеб ?? шпроты ?? 1 банка яйца ?? 2 шт. майонез ?? 250 г. чеснок ?? 1 зубчик

"Хрюшка из картофеля"

Приготовить картофельное пюре по обычному рецепту (с молоком, сливочным маслом и яйцом), но очень густое. Затем приготовить начинку: мясо порезать кусочками потушить полчасика, потом обжарить. На противень выложить немного пюре, выровнять и на него выложить горкой все мясо. Затем закрыть мясо оставшимся пюре и слепить из него что-то похожее на хрюшку с головой, пятачком, хвостиком и т.д.. Возможно что-то и получится. Когда художественная часть будет завершена, останется взбить пару яиц, смазать тушку и поставить в духовку на несколько минут (пока поросенок не зарумянится).

картофель ?? 3 кг. мясо ?? 1,5-2 кг. молоко ?? 50-100 г. растительное масло ?? 3 ст. л. сливочное масло ?? 2 ст. л. яйца ?? 3 шт. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Перец, фаршированный брынзой

Смешать брынзу, сливочное масло, рубленный чеснок и мелко порезанную зелень петрушки (укропа, кинзы или еще какой-нибудь травки, кто что любит). Посолить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, заполнить полученным фаршем и поставить в холодильник на 2-3 часа. Перед подачей на стол перец порезать кружочками 1-1,5 см.

перец болгарский ?? 6 шт. брынза ?? 400 г. масло сливочное ?? 100-150 г. чеснок ?? 2-4 дольки зелень ??

Бисквит кисельный

Яйцо взбить, всыпать муку, кисель (сухой, прямо из пакетика) и соду. По настроению можно добать мак, орехи, кокосовую стружку или изюм, а можно и ничего не добавлять. Все это вылить в форму, смазанную маслом и поставить в горячую духовку на 20 минут.

яйцо ?? 1 шт. мука ?? 2 ст. л. сода ?? 1/2 ч. л. кисель сухой ?? 1 пачка (100 г.)

Окрошка с яблоками

Яблоки, огурцы и редис нашинковать соломкой, добавить соль, горчицу, мелко нарезанные зеленый лук и укроп. Залить все холодным кефиром и подать со сметаной и кусочками льда.

огурцы ?? 3 шт. редис ?? 10 шт. лук зеленый ?? 3 ст. л. укроп ?? 1 ст. л. яблоко ?? 1 шт. сметана ?? 1/2 стакана горчица ?? 1/2 ч. л. кефир ?? 1.5 литра соль ?? по вкусу

Снежки

В молоко положить 75 грамм сахара и щепотку ванилина. Вскипятить и оставить кипеть на слабом огне. Взбить 3 белка в крепкую пену и аккуратно выложить ложкой в молоко, так, чтобы получились шарики. Послетого как белки набухнут, перевернуть и варить еще 2 минуты. Вынуть шумовкой на сито и дать стечь, выложить на блюдо. Взбить 3 желтка с сахаром (75 г) и 1 столовой ложкой муки, заварить на медленном огне, разбавив молочной смесью, в которой варились снежки. Вскипятить. Охладить. Осторожно вылить на блюдо со снежками.

молоко ?? 1/2 литра сахар ?? 150 г. ванилин ?? яйца ?? 3 шт. мука ?? 1 ст. л.

Пирожное "Кокетка"

Сыр порезать на пластинки (1 см толщиной), а потом на квадратики или кружки. Обварить в горячем меду, дать стечь. Перемазать повидлом, склеить попарно, затем со всех сторон обмазать тонким слоем повидла и обвалять в толченых орехах

(лучше фундук или миндаль). Вынести на холод на часок.

сыр (твердый) ?? 200-300г. мед ?? 100 г. фруктовое повидло ?? 200 г. рубленные орехи ?? 100 г.

Салат "Эгоист"

Сварить вкрутую яйца, отделить белок от желтка, белок натереть на крупной терке, желток - на мелкой. Заранее с вечера замариновать лук, нарезанный кольцами (одна крупная луковица + сахар + соль + уксус + вода + черный перец). Сыр потереть на крупной терке. Морковь также потереть на крупной терке и слегка обжарить на растительном масле. Чеснок мелко нарубить. Можно добавить грецкие орехи. Все это сложить слоями в неглубокую салатницу: 1 слой - белок, 2 слой - сыр, 3 слой маринованный лук с орехами, 4 слой - морковь с чесноком, 5 слой - белок, 6 слой - желток. Между слоями промазать майонезом. Сверху украсить оливками, зеленью.

яйца ?? 4 шт. сыр ?? 100 г. морковь ?? 2 шт. лук ?? 1 шт. чеснок ?? 1 головка майонез ?? растительное масло ?? соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Кнели капустные

Качан капусты разобрать на листы, отварить в кипятке около 10 минут. Затем волокнистый стержень листа отбить до мягкости, посолить, поперчить, свернуть, чтобы получилась небольшая котлетка. Сделать кляр: яйцо размешать в стакане воды, посолить, замесить с мукой до консистенции густой сметаны. Капустные "котлетки" обмакнуть в кляр и обжарить. Подавать со сметанным соусом (сметана, соль, перец, давленный чеснок).

капуста ?? 1 кочан яйцо ?? 1 шт. вода ?? 1 стакан соль ??

Баклажанные рулетики

1. Баклажаны очистить, порезать вдоль ломтиками толщиной 0,7 - 1 см, уложить на плоское блюдо слоями, пересыпая каждый слой солью, и оставить на 0,5 - 1 час. Затем слить вытекшую жидкость и обжарить каждый ломтик с двух сторон на сковороде с раскаленным маслом до темно-коричневого цвета (крышкой не накрывать!). 2. Приготовить начинку: удалить из болгарского перца середину и мелко-мелко порезать. Нарезать мелко зелень. Чеснок подавить. Все перемешать. 3. Налить в широкую миску уксус. Обмакнуть в него обжаренный баклажан, выложить чайную ложку начинки по всей площади ломтика, свернуть в рулет и уложить в глубокую эмалированную миску (или небольшую кастрюлю). Когда первый слой рулетов будет уложен, полить каждый из них сверху половиной чайной ложки уксуса и начать укладывать второй слой. И т.д. Приготовленное таким образом блюдо желательно настоять в течение 3-4 часов при комнатной температуре и затем сутки в холодильнике.

баклажаны ?? 2 кг. болгарский перец ?? 5 кг. чеснок ?? 2-3 головки зелень (петрушка, кинза, сельдерей) ?? уксус 6% ?? растительное масло

Салат "Сердечный"

Сердце промыть (лучше его перед этим разрезать на несколько частей). Поставить его варить часа на два (если в скороварке, то меньше). Готовое мясо натереть на крупной терке (либо, если господа знают толк в тонких извращениях, порезать ножом). Жилки и пленки удалять. Несколько долек чеснока почистить и мелко-мелко порезать (рекомендуется именно резать, а не использовать чеснокодавилку). Далее заправить натертое и засыпанное рубленным чесноком мясо майонезом (так как мясо сухое, то майонеза понадобится довольно много). Тщательно перемешать, посолить, поперчить, добавить петрушку (тоже мелкорубленную), затем сослать в холодильник на пару часиков. Перед подачей еще раз перемешать. (Можно попробовать добавить рубленные оливки или маслины).

сердце говяжье ?? 1 кг чеснок ?? 4-6 зубчиков (крупных) майонез ?? много петрушка ?? соль ?? перец ??

Закуска кабачковая

Берется кабачок, желательно помоложе и не толстый, режется кольцами толщиной 1 см. Кольца складываем в миску, пересыпая каждое кольцо солью и оставляем где-то на полчаса, чтобы кабачок просолился. В это время чистим чеснок и давим его на чеснокодавилке. В давленый чеснок можно подмешать измельченный хрен и разную зелень (кому что нравится). Кабачковые кольца обваливаем в муке и обжариваем на

растительном масле. Затем берем противень и выкладываем на него обжаренные кольца. На каждое кольцо выкладываем чесночную смесь и накрываем вторым таким же кольцом. При этом можно смазать кольца майонезом и проложить между ними кольцо помидорчика. Все это ставится в нагретую духовку минут на пять, чтобы только прогрелось (если дольше, то чеснок теряет вкус).

кабачок ?? 1 шт. помидоры ?? 4-5 шт. чеснок ?? 1-2 головки зелень ?? постное масло ?? мука

Мед пряный

Кипятят свежий мед, снимают пену, добавляют перец, имбирь, кардамон, корицу и воду, снова кипятят и охлаждают. Затем добавдяют дрожжи, разливают в большие бутылки и ставят в теплое место на 12 часов. После этого бутылки закрывают и оставляют на холоде для созревания на 2-3 недели.

мед ?? 1 кг. вода ?? 2.5 литра пряности ?? 10 г. дрожжи ?? 100 г.

Суп с рыбными фрикадельками

В кипящую воду положить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, корень петрушки и варить 15-20 минут. Для приготовления фрикаделек филе рыбы и жареный лук пропустить через мясорубку. В полученную массу влить половину яйца, растопленное сливочное масло, посолить, поперчить. Перемешать, сделать фрикадельки. Покидать их в кипящий суп, добавить спассеровенный лук и специи (лавровый лист, перец). Варить 20 минут.

вода ?? 1,5 л. картофель ?? 3 шт. морковь ?? 1 шт. корень петрушки ?? 1 шт. лук ?? 1 шт. Фарш: ?? сардинелла ?? 400 г. сливочное масло ?? 1/2 ст. л. лук ?? 1 шт. яйцо ?? 1/2 шт. перец ?? соль

Картошка запеченная по-английски

Большая картофелина (неочищенная) заворачивается в фольгу и запекается в горячей духовке не менее 40 минут. Готовую картошку развернуть на тарелке, надрезать осторожно сверху и размять внутри с маслом, стараясь не порвать кожуру до конца. Посыпать тертым сыром (по вкусу), слегка посолить и положить начинку сверху на картошку. В процессе масло и сыр тают, а начинка (если используете холодную или салат) нагревается. Получается очень вкусно и разнообразно. Несколько примеров начинок: 1. Рыбная консерва (лучше в масле) смешивается со сладкой кукурузой, луком и майонезом. 2. Вареная курица меко режется и смешивается с луком, кукурузой и майонезом. 3. Капуста и морковь трется на терке (можно добавить яблоко) и смешивается с майонезом. 4.

Консервированная фасоль в томате разогревается и перчится по вкусу.

картошка ?? и так далее ??

Фрикасе из скумбрии

Филе скумбрии нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды. Овощи отварить отдельно. Изъять отваренное, воду не выливать - понадобится для соуса. Муку поджарить на маргарине до светло-коричневого цвета, немного охладить и развести горячим отваром из рыбы и овощей. При необходимости посолить. Довести до кипения и варить 5-10 минут. Готовую рыбу и овощи выложить на блюдо, полить соусом и посыпать мелко нарезанной петрушкой. Подавать с картофелем.

рыба ?? 700-800 г. морковь ?? 2 шт. лук-порей ?? 1 шт. корень сельдерея ?? зелень петрушки ?? соль ?? Соус: ?? маргарин ?? 2 ст. л. мука ?? 1-2 ст. л. отвар из рыбы и овощей ?? 1/2 л.

Коктейль "В-52"

В стакан в форме перевернутого усеченного конуса аккуратно налить кофейный ликер "Каула Крим", затем поверх него - ликер "Бейлис" и сверху - цитрусовый ликер "Куантро". Поджечь. Пить через трубочку.

ликер "Каула Крим" ?? 20 г. ликер "Бейлис" ?? 20 г. ликер "Куантро" ?? 20 г.

Фаршмак из сельди

Филе вымоченной соленой сельди и белый черствый хлеб, замоченный в молоке, пропустить через мясорубку, добавить спассерованный нарезанный лук, смешать. Ввести сырые яичные желтки, соль, перец, мускатный орех, взбитые белки и осторожно перемешать. Полученный фарш выложить на смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями сковороду, разровнять поверхность, смазать сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь. Перед подачей полить маслом и посыпать зеленью.

филе сельди ?? 250-300 г. булка ?? 200-250 г. репчатый лук ?? 2-3 шт. молоко ?? 150-200 г. растительное масло ?? 2-3 ст. л. сливочное масло ?? 1 ст. л. яйца ?? 2 шт. сметана ?? 1 ст. л. соль ?? перец ?? мускатный орех ?? сухари ?? 1 ст. л.

Гурьевская каша

Молоко или сливки налить в неглубокую кастрюлю и поставить в горячую духовку. Когда образуется румяная пенка, осторожно снять ее, стараясь не повредить форму пенки. Положить на плоскую тарелку. Для каши потребуется 4-5 пенок. На молоке сварить вязкую манную кашу, добавить сахар и соль по вкусу. Непрерывно помешивая, в горячую кашу положить масло,

взбитые яичные белки, растертые с сахаром желтки, мелко рубленные и обжаренные орехи (любые). Подготовленную массу перемешать, часть ее выложить на чугунную сковородку тонким слоем (1/2-1 см) и закрыть пенкой. Затем вновь - слой каши, снова закрыть пенкой. Так три - четыре раза. Верхний слой каши пенкой не прикрывают. Его надо посыпать сахаром и очень быстро, пока сахар не успел раствориться, прижечь его раскаленным ножом с широким лезвием. Сахар станет золотистым. После этого кашу поставить в теплую духовку минут на 5-7. Перед подачей на стол, сверху положить ошпаренные, а затем прогретые в горячем сиропе, нарезанные дольками яблоки, груши и другие фрукты. Можно украсить кашу вареньем.

крупа манная ?? 240 г. молоко ?? 1 л. сахар ?? 160 г. масло ?? 50 г. яйца ?? 2 шт. орехи ?? 65 г. фрукты ??

Хашбрауны домашние

Картофель трем на терке и отжимаем, солим, смешиваем со взбитым соленым яйцом, а также ложкой муки. В это самое время на сковороде шкварчат резанный лук и резанные же шампиньоны (в условиях села сыроеги и лисички). Дошкворчались до поджаренности, а тут-то мы их и остужаем слегка. Потом из картофельного теста делаем лепешки и укладываем в самую их середку грибную начинку. Пытаемся залепить ее картошкой и сверху. С размаху шлепаем на сковороду с разогретым растительным маслом (готовить надо в горнолыжных очках) и обжариваем до золотистости. Потреблять со сметаной.

картофель ?? 8 шт. лук ?? 2 шт. грибы ?? 300 г. яйцо ?? 2 шт. соль ?? мука ?? 1 ст. л. сметана ??

Салат "Невеста"

Лук режем и жарим на двух сковородах (одной будет недостаточно). Заблаговременно варим морковь, свеклу, картофель, яйца и трем сыр (лучше - плавленый). Вареные овощи тоже трем. Теперь начинается уложение в глубочайшую салатницу: слой картошки, слой жаренного лука, полируем майонезом (можно ничего не солить, кроме лука во время жарки - майонез все доведет до ума). Далее - морковь, лук, майонез; свекла, лук, майонез. Теперь все повторяем. Седьмым слоем выкладываем крошенные яйца, сыр и конечно же "Провансаль".

лук ?? 2 кг. картофель ?? 4 шт. морковь ?? 3 шт. свекла ?? 1 шт., но большая яйца ?? 4 шт. сырок плавленный ?? 1 шт. майонез ?? 4-5 банок.

Коктейль "Golden dolls"

Смешать Martini Bianco, Martini Dry, ром, водку и банановый ликер в двухсотпятидесятиграммовом (250 г., а то пока прочитаешь...) стакане. Долить апельсиновым соком доверху.

Перелить в шейкер (за неимением такового вполне сойдет банка с плотно заворачивающейся крышкой) и взбить со льдом.

Martini Bianco ?? 75 г. Martini Dry ?? 75 г. водка ?? 10 г. белый ром ?? 20 г. банановый ликер ?? 10 г. апельсиновый сок ?? 50 г.

Халва

Семечеки (жареные) пропустить через мясорубку 3-4 раза. Сахар и муку поджарить до цвета топленого молока. Затем растворить в 1\2 стакана воды и сделать сироп. Потом все компоненты перемешать и добавить туда 2\3 столовых ложки подсолнечного масла. Положить в форму на холод под пресс.

семечки ?? 4 стакана сахар ?? 2 стакана мука ?? 3 ст. л. вода ?? 1/2 стакана масло подсолнечное ?? 2/3 ст. л.

Треска, запеченная с бананом

Филе трески (пикши, хека, на худой конец - минтая) положить на смазанный постным маслом противень, сверху выложить кружочками банана. Посыпать тертым сыром. Запечь в духовке.

треска ?? 1/2 кг. бананы ?? 2-3 шт. сыр ?? 100-150 г.

Печеночный шашлык (Джигар)

Взять свежую говяжью печень, лучше, конечно, если получится достать еше курдючного сала (баранье), но за отсутствием такового можно взять и другое. Нарезать печень и сало, нанизать на шампуры и посыпать все это заранее приготовленным набором специй. Состав: 6 частей соли, 3 части перца красного горького, 3 части перца красного сладкого. Можно добавить 1 часть кинзы. После чего шашлык жарится и считается готовым к употреблению.

печень говяжья ?? сало ?? специи ??

Крем "Шорсо"

Обжаренные в духовке до золотистого цвета соевые зерна размолоть в кофемолке. Очищенные грецкие орехи истолочь. В небольшой кастрюле (не эмалированной) 1.5 стакана сахара смешать с 1 столовой ложкой какао, вбить 3 яйца, перемешать, добавить 2/3 стакана молока, как следует перемешать и, мешая, довести до кипения. Остудить до комнатной температуры. В широкую миску положить кусок размягченного сливочного масла, размять его как следует и, при постоянном помешивании, соединить с содержимым кастрюли (добавляя понемногу) до однородного состояния. Добавить размолотую сою, орехи, перемешать, разложить по формам и поставить в холодильник на 1-2 часа.

зерна сои ?? 2-3 ст. л. грецкие орехи ?? 10 шт. сахар ?? 1.5 стакана какао ?? 1 ст. л. яйца ?? 3 шт. молоко ?? 2/3 стакана сливочное масло ?? 300 г.

Коктейль "San-Francisco"

Водку смешать с банановым ликером, добавить персиковый либо абрикосовый ликер. Разбавить ананасовым и апельсиновым соками. Взбить со льдом.

водка ?? 10 г. банановый ликер ?? 20 г. абрикосовый/ персиковый ликер ?? 20 г. ананасовый сок ?? 100 г. апельсиновый сок ?? 100 г.

Коктейль "Wisky souerse"

В виски (лучше всего "Famous Gross") выжать свежий лимон и половину апельсина. Добавить чайную ложку сахара. Взболтать.

виски ?? 50 г. лимон ?? 1 шт. апельсин ?? 1/2 шт. сахар ?? 1 ч. л.

Долума (голубцы из виноградных листьев)

Готовится фарш из любого мяса (в оригинале - баранина), в который добаляется рис, предварительно залитый кипятком на 5-7 минут, туда же соль, перец, мелко порубленная зелень (все по вкусу). Свежие виноградные листья обдаются кипятком, консервированные - нет. На каждый виноградный лист кладем небольшое количество готового фарша, заворачиваем как обычные голубцы, складываем в кастрюлю, заливаем бульоном, можно из кубиков, или просто водой так, чтобы чуть накрыть все "голубцы", и на небольшом огне держим двадцать минут. В оригинале подаются с сузьмой (нечто среднее между сметаной и творогом), но при отсутствии оной годится обычная сметана.

мясо ?? 0,5 кг. рис ?? 1 стакан соль ?? по вкусу черный молотый перец ?? по вкусу свежая петрушка ?? по вкусу укроп ?? по вкусу базилик ?? по вкусу виноградные листья ??

Пирог "Гости звонили - Ставь чайник!"

Муку высыпать в миску натереть туда на терке маргарин. Перемешать руками до сыпучего состояния. Добавить соду. Выложить заранее взбитое яйцо с сахаром. Все перемешать. Разделить на пять колобков. Три колобка натереть на терке в форму. Сверху выложить любое варенье (джем, повидло). Натереть оставшиеся два колобка, засыпать поверх варенья. Печь в нагретой духовке 15-20 минут.

мука ?? 3 стакана маргарин ?? 250 г. яйцо ?? 1 шт. сахар ?? 1 стакан сода ?? 1 ч. л. варенье(лучше кислое) ?? около стакана

Очень быстрая пицца

Муку и кефир смешать, добавить соль, сахар, соду погашенную уксусом. Готовое тесто вылить на противень и дать ему растечься по поверхности. Несколько минут подержать в духовке, в это время подготовить начинку. Затем готовое для заправки тесто смазывают томатным соусом и выкладывают слоями (в последовательности): ветчину, грибы (если не

консервированные, то предварительно замочить и отварить), оливки, помидоры, лук. Все это заправить специями и зеленью. Сверху посыпать тертым сыром и заправить майонезом. Пиццу держать в духовке до готовности.

мука ?? 1,5 стакана вода ?? 1 стакан соль ?? сахар ?? сода ?? ветчина ?? 300 г грибы ?? на усмотрение оливки ?? 1\2 стакана помидоры ?? 2-3 шт сыр ?? 150-200 г лук ?? 2 небольшие головки майонез ?? несколько столовых ложек укроп ?? петрушка ?? кориандр ?? мелисса ?? душистый перец ??

Мясо печеное под кислым соусом

Мясо нарезаеть тонкими ломтями и отбить до состояния, когда начинают рваться волокна. Приготовить соус. В миску налить стакан красного вина (на худой конец можно и белое), добавить мелко нарезанные помидоры, яйца, немного уксуса, соль, перец, порезанные тонкими ломтиками яблоки (лучше кислые). Добавить немного муки. Все это равномерно перемешать. Отбитое мясо положить в соус и дать натстояться примерно 2 часа. Выложить мясо на лист, залить соусом и печь в духовке до готовности. Подавать на стол вместе с подпекшейся подливой в горячем виде.

мясо ?? 600-700 г. яйца ?? 2-3 шт. яблоки ?? 3-4 шт. помидоры ?? 3 шт. вино ?? 1 стакан мука ?? 1 ст. л. соль ?? перец ??

Мясо, запеченное в горшочке

Лук обжаривается на сковороде в растительном масле, потом добавляются грибы, минут через пятнадцать добавляется нарезанное небольшими кусочками мясо. Все посолить, поперчить, можно добавить 1 столовую ложку "Вегеты" и тушить еще около 15 минут. Нарезанный ломтиками толщиной приблизительно 1 см картофель, тертая морковь, мясо с грибами и луком укладываются в гошочек (можно еще раз подсолить), и перемешивается. Все заливается бульоном, сверху обязательно кладется кусочек сливочного масла, посыпается натертым сыром, можно сверху еще полить майонезом. Горшочек поставить в духовку и не вынимать около 40 минут. Готовность проверяется по картофелю.

На один средний горшочек: ?? мясо ?? 200 г. картофель ?? 3 шт. лук ?? 0,5 луковицы грибы ?? 150 г. бульон ?? 2/3 стакана морковь тертая ?? 3 ст. л. сыр ?? 50 г. масло сливочное ?? 1 ст. л. масло растительное ?? 3-4 ст. л. майонез ?? соль ?? перец ?? "Вегета" ??

Мясо с курагой

Мясо порезать кусочками и обжарить в хорошо разогретом растительном масле. Добавить немного горячей воды, соль, перец, сахар и тушить минут десять. В это время обжарить лук,

порезанный полукольцами, и заправить его мукой. Добавить в мясо лук, курагу, сметану и тушить на малом огне 20-30 минут. Это же блюдо можно приготовить в порционных горшочках в духовке.

мясо ?? 1 кг лук ?? 2 большие головки курага ?? 15-20 штук сметана ?? 200-250 г. сахар ?? 2-3 ст. л. кипяток ?? 1/3 стакана мука ?? 1 ст. л. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Ореховые конфеты

Обжарьте орехи до золотистого цвета и тщательно измельчите в ступке. Смешайте их с сахарной пудрой, добавьте сироп от любого варенья, белки и хорошенько перемешайте. Осталось слепить из полученной массы небольшие шарики величиной с грецкий орех. Через 3-4 часа конфеты готовы.

орехи (очищенные) ?? 200 г. сироп ?? 50 г. сахарная пудра ?? 100 г. белки ?? 2 шт.

Фруктовый салат имени Матроса Галкина

Возьмите банку консервированных персиков (размер банки - сообразно аппетиту), порежьте их мелкими скобочками в глубокую салатницу или крюшонницу. Сироп выливать не надо - пригодится. Если нет аллергии на ананасы - то же и с банкой ананасов, только их должно быть поменьше, чем персиков. Пару бананов тонкими кружочками, спелую грушу, яблочко, пару-тройку киви - мелкими кубиками, вишенки, черешенки, виноградинки, абрикосинки свеженькие от косточек освободить, разрезать на половинки (четвертинки) - и туда же. Туда же можно насыпать клубнику, чернику, другие какие встретятся фрукты-ягоды, главное, чтобы много и разного, свежего и консервированного. Все порезанное - в холодильник отдыхать. В это время возьмите оставшийся от компотов персиковый и ананасовый сироп, при желании добавьте немножко любимого сока (лучше не апельсинового, а какого-нибудь нейтрально-сладкого, малиновый тоже хорошо), пару ложечек ликера позапашистее и б-а-а-а-льшой брикет мороженого, все взбивайте в миксере или в блендере (если есть), пока т ерпения хватит. Вылейте это великолепие в заготовленный в холодильнике салат - и получите удовольствие. Соотношение фруктов и заливки - на усмотрение готовящего. Вообще-то можно и без ликера, и даже без мороженого (а можно и того, и другого побольше!). Если то же делается для гостей, их можно сразить наповал, подав данное великолепие в половинках дыни и арбуза, включив сердцевинку от "салатниц" в состав салата (для себя такое делать вряд ли кто станет - уж больно хлопотно выскребать дыни-арбузы от мякоти, не повреждая шкурку). Для подачи в дыне ликер должен быть дынным, а соки - только персик и ананас, в крайнем случае,

яблоко. В арбуз не стоит добавлять много спиртного - будет горчить (почему, не знаю, тут нужен химик). Для парадной подачи советую украсить все сверху взбитыми сливками и всякими штучками для нарядности.

персики консервированные ?? 1банка ананасы консервированные ?? 1банка бананы ?? груши ?? прочие фрукты ?? мороженное ?? 1 брикет ликер ?? 2-3 ст. л.

Баранина по-гусарски

Баранину порезать на небольшие куски, посолить, поперчить, сбрызнуть винным уксусом, посыпать измельченным чесноком и обжаривать до золотистой корочки. На дно жаровни налить немного воды, выложить мясо, кружочки помидоров и лука, посыпать кориандром, залить подсоленной сметаной. На сметану выложить зелень укропа и кинзы, тушить под крышкой 2 часа.

баранина ?? 1 кг чеснок ?? 5-6 зубчиков помидоры ?? 4-5 шт. лук ?? 2-3 шт. сметана ?? 200-300 г. зелень ?? кориандр ??

Торт для принца

Желтки отделитъ от белков. Желтки взбитъ с 1 столовой ложкой сахара и сливочным маслом (или маргарином) комнатной температуры в пену. Вмешать муку, добавить орехи (не обязательно) и разрыхлитель для теста (его можно заменить 1/2 чайной ложки питьевой соды, гашеной уксусом (можно и без нее). Яичные белки взбить в плотную массу, постепенно добавляя сахар и осторожно добавить в тесто. Разъемную форму диаметром не более 26 см хорошо смазать жиром и выложить в нее тесто. Выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут. Готовый бисквит осторожно вынуть из формы и дать ему полностью остыть (лучше всего оставить на ночь). Тем временем вишни с крахмалом и небольшим количеством сока довести до кипения, и остудить. Ложкой аккуратно выбрать средину бисквита так, чтобы дно и стенки были толщиной по 3 см. Выложить туда вишневую массу и добавить туда готовый желатин. Вместо желатина можно залить ягоды разветенным пакетиком "Желе для торта". 2/3 бисквитной крошки обжарить и дать остыть. Соединить с необжаренной крошкой. Взбить сгущенку с маслом, смешать с бисквитной крошкой и разровнять по поверхности торта.

Для теста: ?? яйца ?? 5 шт сливочное масло (маргарин) ?? 150 г. сахар ?? 200 г. мука ?? 125 г. какао ?? 2 ст. л. миндаль или другие орехи ?? 125 г. разрыхлитель ?? 1 пакетик Для начинки: ?? консервированные (или свежие) вишни ?? 1 банка крахмал ?? 30 г. готовый желатин ?? 1-2 ст. л. Для крема: ?? сгущенка ?? 1 банка сливочное масло ?? 250-300 г.

Молочно-апельсиновое суфле

Выдавить апельсин в емкость, залить стаканом молока,

основательно взбить (лучше, по-видимому в комбайне). Получается изумительно вкусное, чрезвычайно нежное и весьма низкокалорийное суфле.

апельсин ?? 1 шт. молоко ?? 1 стакан желание угодить любимому человеку ?? безмерное

Салат луковый "Еврейский"

Яйца сварить вкрутую. Очистить. Нарезать кружками. Очистить лук. Нарезать тонкими кольцами. Лук сложить в миску и залить крутым кипятком. Закрыть крышкой. Через четыре - пять минут воду слить. Залить повторно на такой же срок. Слить. Смешать с нарезанными яйцами, посолить, добавить майонез. Остудить.

яйца ?? 3 шт. лук репчатый ?? 4 шт. (среднего размера) соль ?? по вкусу майонез ?? по вкусу

Салат "Остренькие крабы"

Крабовые палочки - 500 г. (2 упак.). Можно взять за основу и настоящих крабов, и очищенные креветки, и отварных кальмаров. Из палочек - проще и дешевле. Яйца, сваренные вкрутую - 3-4 шт. (парадный вариант - только белки от 5-6 яиц). Чеснок - 5-6 зубчиков (полголовки), а вообще - по вкусу. Майонез - 200-250 г. (2 маленьких или 1 маленькая и 1 большая пачка). Заменим, при необходимости, подсоленной и поперченной сметаной. Помидоры - для украшения. Крабовые палочки (или другие "дары моря") измельчить как можно тщательнее, то же сделать с яйцами. Выдавить чеснок через "чесноковыжималку". Добавить майонез, все тщательно перемешать, дать постоять минут 30. Украсить мелкими помидорчиками (Черри) или дольками обычного помидора. При желании эффектно оформить укропом.

крабовые палочки ?? 500 г. яйца ?? 4 шт. чеснок ?? 5-6 зубчиков майонез ?? 250 г. помидоры ?? укроп

Очень быстрый пирог с капустой

Дрожжи залить теплой водой, добавить 1 чайную ложку сахара, поставить в теплое место. Когда слегка подойдут смешать с молоком, яйцом, растительным маслом. Соль и сахар по вкусу. Муки всыпать, чтобы получилось тесто по консистенции напоминающее тесто для оладьев. Поставить в теплое место. Пока тесто поднимается пожарить капусту. Половина готового теста вылить на сковороду, смазанную маслом. Сверху положить капусту. Залить оставшимся тестом. Запечь в духовке.

дрожжи ?? 1\3 палочки молоко ?? 1 стакан яйцо ?? 1 шт. растительное масло ?? 1/4 стакана сахар ?? соль ?? мука ?? капуста

Пирог с вишнями

Отделить белки от желтков и поставить в холодильник.

Желтки, сахар (1 стакан), соду, ванильный сахар, сметану взбить миксером (получиться воздушная кремообразная масса). Смешать полученную массу с растопленным предварительно маргарином. Добавляя по одному стакану муку, закончить приготовление теста. Выложить его на противень, смазанный чайной ложкой растительного масла. Выложить сверху вишню, очищенную от косточек (вишни можно с успехом заменить яблоками, лучше кислыми). Взбить миксером белки со стаканом сахара и выложить на вишни, равномерно затем распределив массу по всей поверхности. Выпекать 15 мин.

яйца ?? 3 шт. сахар ?? 2 стакана сода ?? на кончике ножа (можно погасить) ванильный сахар ?? 1 пакетик сметана ?? 1 стакан вишни ?? 750 г.

Хачапури

Пачку творога смешать с растопленным сливочным маслом, добавить соду, гашеную уксусом, 1/4 столовой ложки сахарного песка, яйцо. Всыпать муку и замесить. Для начинки натереть сыр смешать с яйцом и ложкой сметаны, добавить мелконарезанный чеснок. Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 45 минут.

творог ?? 200-250 г. масло сливочное ?? 150 г. сахар ?? 1/4 ст. л. яйца ?? 2 шт. мука ?? 1.5 стакана сыр ?? 200-300 г. чеснок ?? по вкусу (от 1 зубчика до головки)

Коктейль "Bloody Mary"

В бокал с томатным соком очень аккуратно влить водку, лучше лить по ножу, тогда меньше шансов, что премешается. Если вы любитель острых ощущуний - добавьте молотый кайенский перец, если любитель, но не слишком острых - черный.

водка ?? 1/3 стакана томатный сок ?? 2/3 стакана перец ?? по вкусу

?

Икра заморская, баклажанная

Баклажаны очистить, нарезать кружочками и положить в подсоленную горячую воду на 5 минут. Морковь нарезать соломкой и обжарить вместе с луком. Красный болгарский перец нарезать колечками и обжарить. Помидоры нарезать крупными дольками и потушить на медленном огне. Теперь возвращаемся к баклажанам. Кружочки обжарить с двух сторон до золотистого цвета на хорошо разогретой сковороде. Все овощи смешать в глубокой посуде, накрыть крышкой и тушить 30 минут на медленном огне часто помешивая. За 5 минут до снятия с плиты добавить побольше петрушки, укропа, кинзы, базилика.

баклажаны ?? 3-4 шт. (крупные) помидоры ?? 5-6 шт. морковь ?? 2-3 шт. луковица ?? 1 шт. (большая) болгарский перец ?? 3-4 шт. зелень ?? чем больше, тем лучше

"Ножки Буша"

Картофель почистить, нарезать посолить, выложить его на противень политый подсолнечным маслом ровным слоем. Кольцами нарезать лук и разбросать его поверх картофеля. Влить на противень 0,5 стакана воды. Смешать в глубокой и широкой посудине майонез, сметану, мелко порезаную зелень, порезаный или пропущенный через чеснокодавилку чеснок и в полученой смеси искупать окорочка (чтобы и смесь и окорочка кончились одновременно). Уложить окорочка на противень поверх картошки и лука в один слой, причем постарайтесь закрыть всю картошку. Накрыть противень фольгой и поставить в горячую духовку на средний огонь (Т=170-190С на 40-50 минут). Когда картофель будет почти готов, а окорочка - еще не совсем, снять с противня фольгу и поставить обратно в духовку на маленький огонь на несколько минут.

куриные окорочка (пожирнее) ?? 6-7 шт. картошка ?? 1.5-2 кг. подсолнечное масло ?? 100 мл. майонез "Провансаль" ?? 250 г. сметана ?? 400 г. чеснок ?? 2 головки репчатый лук ?? 6-8 шт.

Рыба, запеченная под сыром

Рыбу отварить (30 минут после закипания), остудить, отделить от костей. Полученное филе выложить в форму, смазанную полсолнечным маслом, перемешав с мелко порезанным луком, солью и перцем. Сверху заправить майонезом и посыпать тертым сыром. Дать постоять минут пятнадцать, после чего поставить в нагретую духовку. Готовность определяется наличием корочки желто-оранжевого цвета.

рыба ?? 0,5 кг. луковица ?? 1 шт. майонез ?? по вкусу сыр ?? 200 г. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Овсяное печенье с медом

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Масло растереть с сахаром добела. В процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья (пропущенные через мясорубку) и, наконец, муку с содой. После все вымесить в течение пары минут, раскатать тесто в тонкую лепешку (3-5 мм), вырезать фигурки. Выпекают печенье 10-15 минут при температуре 200-220С.

овсяные хлопья ?? 1 стакан мука ?? 1 стакан сахар ?? 1/2 стакана мед ?? 1/2 стакана сметана ?? 1/2 стакана яйцо ?? 1 шт. масло ?? 100 г. сода ?? 1/2 ч. л.

Рыба по-провансальски

Рыбное филе обдать холодной водой, обсушить, нарезать

небольшими кусочками. Посолить, сбрызнуть лимонным соком. Лук пошинковать, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Потушить в оливковом масле до прозрачности. Добавить к тушеным луку и чесноку томатный сок и кусочки рыбы. Приправить перцем, паприкой, посолить. Тушить на среднем огне около пяти минут. Перед подачей на стол добавить оливки и зелень, влить вино.

филе рыбы (трески, сайды)600 г. ?? соль ?? лимонный сок1 ст. л. ?? лук репчатый4 шт. ?? чеснок3 зубчика ?? масло оливковое2 ст. л. ?? томатный сок1/2 литра ?? оливки50 г. ?? маслины50 г. ?? зелень ?? паприка сладкая1/2 ч. л. ?? перецпо вкусу ?? белое вино4 ст. л. ??

Мясной салат "а ля Ру"

Мясо отварить и порезать маленькими кубиками, шампиньоны обжарить в сливочном масле, огурцы порезать на кубики. Все хорошенько перемешать, заправить тонко пошинкованным луком, петрушкой, добавить уксус, растительное масло, соль, перец и горчицу. Выставить в холод на пару часиков. Перед подачей еще раз перемешать.

телятина (свежая духовая говядина) ?? 300-400 г. свежие шампиньоны ?? 300 г. лук ?? 1 шт. маринованные (или соленые) огурцы ?? 3-4 шт. петрушка ?? пучок уксус ?? 1 ст. л. растительное масло ?? 2 ст. л. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу горчица ?? 1 ч. л.

Рыбная запеканка

Очистить скумбрию (чтобы не возиться с чисткой рыбы, лучше сразу взять филе, но не забудьте снять кожу - прожевать ее проблематично). Отварить картофель, порезать кружочками. Форму смазать маслом, на дно выложить половину получившегося картофеля. Дальше слой рыбы, затем лук, еще картофель и порезанные кружочками отварные яйца. Посыпать тертым сыром и залить майонезом. Запекать в духовке до румяной корочки.

скумбрия ?? 2 шт. картофель ?? 6-8 шт. лук ?? 1-2 шт. яйца ?? 3 шт. сыр ?? 150-200 г. майонез ?? по вкусу

Пирожное "Картошка"

Масло растереть с сахаром и сырым яйцом. Ванильные сухари нагреть в духовке и пропустить через мясорубку. Тщательно перемешать с маслом и сахаром. Туда же влить молоко. Можно добавить 2 столовых ложки коньяка или водки и немного порошка какао. Из полученной густой массы сделать пирожные, обвалять их в порошке какао и поставить в холодильник.

молоко ?? 1 стакан масло сливочное ?? 100 г. сухари ?? 300 г. яйцо ?? 1 шт. сахар ?? 1/2 стакана коньяк ?? 2 ст. л. какао-

порошок ??

Плов

Морковь потереть на крупной терке, лук мелко порезать, мясо нарезать кусочками величиной не более последней фаланги указательного пальца. Все это обжарить на разных сковородках. В это время готовите бульон, в котором затем будет вариться плов. В кастрюлю покрошить штук 5-6 кубиков куриного бульона, добавить 5 столовых ложек томатного соуса, приправить всем, что придет в голову (желательно в пределах разумного: перец, лавровый лист и т.д.) по вкусу. Не солить. Залить содержимое этой кастрюли крутым кипятком (литра 2.5-3). Теперь, когда уже все обжарилось, в гусятницу или просто кастрюлю, кладете мясо - на дно, затем лук и, поверх лука, морковь. Туда же положить парочку не слишком мелко порезанных яблок. Залить все это бульоном так, чтобы жидкость слегка выступила из-под моркови и поставить тушиться на рассекатель (чтоб не подгорело). Пока тушится промыть рис. Через 30-35 минут вынуть яблоки и уложить рис. Залить остатками бульона (жидкость должна только слегка покрывать рис). Оставить на малом огне на час. Зат ем добавить давленый чеснок и с открытой крышкой оставить готовится до тех пор, пока не испарится жидкость.

мясо ?? 300-400 г. морковь ?? 1-2 шт. лук ?? 3-4 шт. яблоки ?? 2 шт. чеснок ?? по вкусу приправы ?? по вкусу рис ?? 1.5-2 стакана бульонные кубики ?? 5-6 шт. томат-паста ?? 5 ст. л.

Куриные окорочка в собственном соку.

Куриные окорочка (лучше небольшие) солят, перчат (по вкусу), а затем укладывают в сухую трехлитровую банку и ставят в духовку (на противень, так, чтобы между донышком банки и плитой был воздушный зазор). Затем зажигают средний огонь. Через 40 минут окорочка в собственном соку готовы. Кстати, при желании можете добавить луку. Если банка комнатной температуры и духовка изначально холодная - целость и сохранность банки гарантирована.

банка трехлитровая ?? 1 шт. куриные окорочка ?? сколько влезет в банку

Лапша Ло Мин

Отварить лапшу (именно лапшу, а не другие макаронные изделия) до готовности. Обжарить лук, нарезанный полукольцами, добавить грибы (подойдут любые в том числе замороженные шампиньоны), сладкий перец нарезать тонкими полосками 2-3 см длиной, жарить минут 5-7 до готовности грибов. Затем добавить стручковую фасоль (мороженную) и продолжать обжаривать (фактически получается тушение из-за обилия воды в замороженных продуктах) в течение 7 минут.

Главное - не перетушить фасоль т.к. она становится жесткой. Добавить в овощи соевый соус, красный перец по вкусу (рекомендуется много), затем положить отваренную лапшу, тщательно перемешать и обжаривать еще 5 мин. Если в блюде получается много воды добавить 1-2 чайных ложки крахмала. Порезать средних размеров пучок зеленого лука соломкой длиной 3-4 см. Добавить в лапшу, тщательно перемешать, разложить на большие блюда и подавать на стол. Получается красиво и вкусно.

лапша ?? 250-300 г. лук ?? 1-2 шт. грибы ?? 150-200 г. сладкий перец ?? 1-2 шт. стручковая фасоль ?? 150-200 г. соевый соус ?? 50 г. красный перец ?? зеленый лук ??

Мясо по-московски

Отварите мясо до полной готовности с добавлением соли, перца, лаврового листа и любых других пряностей (по вашему вкусу). Дайте мясу остыть (эту часть работы можно проделать заранее). Нарезать мясо кусками толщиной 1 см, уложить на смазанный жиром противень вплотную друг к другу. Приготовить зажарку: почистить морковку и лук (в любом количестве, но в соотношении один к одному), потереть морковку на крупной терке, лук мелко порезать. Налить в сковороду растительное масло, обжарить до золотистого цвета лук, затем добавить морковь, посолить, все хорошо протушить до готовности на медленном огне (воды не добавлять). Готовую зажарку выложить на каждый кусок мяса, сверху на каждый кусочек капнуть майонезом, посыпать тертым сыром (кому сколько нравится). Поставить противень в хорошо разогретую духовку на 15 минут (как только сыр оплавится, блюдо готово!).

мясо (вырезка) ?? 1 кг лук ?? 4-5 шт. морковь ?? 3-4 шт. сыр ?? 250-300 г. майонез ??

Духовая картошка

Картошку почистить и порезать кусочками (кубиками, длина грани 2-3 см). Обсушить на полотенце. Смешать 1/3 чайной ложки лимонной кислоты (можно заменить чайной ложкой сока лимона), 2 дольки тертого чеснока, 1 столовую ложку горячей воды, посолить, поперчить. Тщательно перемешать до получения однородной массы и влить 1/3 стакана растительного масла. Картошку залить полученной массой и промешать, чтобы пропиталась вся картошка. Выложить на противень и готовить в духовке 15-20 минут.

картошка ?? 6-8 шт. чеснок ?? 2 дольки растительное масло ?? 1/3 стакана лимонная кислота ?? 1/3 ч. л.

?

Семга, запеченная в фольге

Филе нарезать на поперечные ломтики толщиной около 2 см

и уложить на 4 листа фольги, предварительно смазанных жиром. Заправить лимонным соком, солью и перцем. Посыпать семгу измельченными пикулями и зеленью, плотно завернуть в фольгу и запекать в гриле около 45 минут. В конце заправить рыбу шашлычным или острым соусом. К семге подают к столу подрумяненные в гриле тосты. Хлеб перед обжариванием сбрызгивают растительным маслом, а затем натирают зубчиком чеснока.

филе семги ?? 1 кг сливочное масло ?? 2 ст. л. лимон ?? 1 шт. соль ?? перец ?? пикули ?? 1/2 стакана зелень (измельченная) ?? 1 ст. л. шашлычный или острый томатный соус ?? чеснок ?? 2-3 зубчнка

Мясо с лимоном

Взять 1 кг. говядины, очистить от сухожилий, порезать на куски примерно сантиметра по 2-3. Выложить его в какую-нибудь посуду, добавить туда соль и перец, затем выдавить в мясо сок одного лимона. Мясо хорошенько перемешать, накрыть крышкой и оставить на минут 30-40 постоять. За это время очистить две луковицы, зубчика 3-4 чеснока. Перед окончанием времени выдержки мяса, разогреть сковороду с растительным маслом. Затем обжарить лук до золотистого цвета. После этого выложить на сковороду мясо, кетчуп, накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 30 минут. Затем выдавить в мясо чеснок и потереть немного лимонной цедры. Тушить еще минут 20-25. После этого мясо можно подавать на стол.

говядина ?? 1 кг. лук ?? 2 шт. чеснок ?? 3-4 зубчика лимон ?? 1 шт. соль ?? перец ?? кетчуп ??

Печенье "Мазурка"

Яйца растереть со стаканом сахара, добавить стакан изюма и измельченные грецкие орехи, перемешать. Добавить 1/4 чайной ложки соды (погасить уксусом). Вмесить стакан муки. Готовое тесто тонким слоем выложить на фольгу. Печь в духовке на умеренном огне до золотистого цвета. Готовое печенье порезать, пока горячее.

яйца ?? 2 шт. сахар ?? 1 стакан изюм ?? 1 стакан грецкие орехи ?? 1 стакан мука ?? 1 стакан сода ?? 1/4 ч. л.

Жареные баклажаны под соусом

Баклажаны порезать вдоль во всю длину, ломтиками не больше сантиметра. Обжарить в масле с двух сторон, выложить на блюдо и тут же залить каждый ломтик соусом. Соус: кинзу и чеснок протереть (можно в мельничке), добавить соль, сахар, перец и майонез. Секрет в том, чтобы заливать баклажаны, пока горячие.

баклажаны ?? 4 шт. кинза ?? чем больше, тем лучше чеснок ??

2-3 зубчика майонез ?? 100-125 г. соль ?? сахар ?? чуть-чуть перец ??

Говядина в пиве - 2

Репчатый лук натереть на мелкой терке, смешать с солью, горчицей и черным молотым перцем, этой смесью обильно натереть мясо и поставить на холод на 30-40 минут. Мясо обжарить в жире на раскаленной сковороде, после чего положить в латку или глубокую сковороду, залить пивом, добавить тмин, лимонную цедру и хлебные корки, закрыть крышкой и тушить до готовности в духовке. Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломтики, подавать с печеным или отварным картофелем, украсить листьями зеленого салата, зеленью петрушки или сельдерея.

говядина ?? 500 г. лук репчатый ?? 2 головки горчица ?? 1 ст. л. темное пиво ?? 1/2 литра хлебные корки ?? 2-3 шт. соль ?? перец черный молотый ?? тмин ?? цедра лимона ??

Салат из печени трески с огурцом

Очистить огурец от кожуры, мелко порезать. Измельчить печень трески (при отсутствии таковой можно с успехом использовать консервированного лосося). Добавить натертый сыр (желательно "Чеддер") и молотый фундук. Перемешать. Наличия майонеза не предполагается, но можно добавить и его.

огурец (средний) ?? 1 шт. печень трески ?? 1 банка сыр ?? 100-150 г. фундук (молотый) ?? 2-3 ст. л.

Салат из печени трески с огурцом

Очистить огурец от кожуры, мелко порезать. Измельчить печень трески (при отсутствии таковой можно с успехом использовать консервированного лосося). Добавить натертый сыр (желательно "Чеддер") и молотый фундук. Перемешать. Наличия майонеза не предполагается, но можно добавить и его.

огурец (средний) ?? 1 шт. печень трески ?? 1 банка сыр ?? 100-150 г. фундук (молотый) ?? 2-3 ст. л.

Салат с морской капустой

Картофель и яйца сварить, остудить, мелко порезать. Смешать со слегка порезанной морской капустой посолить и заправить майонезом.

морская капуста (консервированная) ?? 1 банка яйца ?? 3 шт. картофель ?? 5 шт. лук ?? 1 шт. соль ?? майонез

Уха черноморская

Желательно использовать рыбу нескольких видов (кефаль, бычки, судак, глосса, камбала и др.). Рыбу потрошат, моют и нарезают кусками (если она крупная). Если рыба мелкая, то ее потрошат и кладут целиком. Из головы крупной рыбы обязательно следует удалить глаза и жабры, а также, по совету

наших бабушек, - небольшую хрящевидную косточку в основании черепа, которая придает горечь сваренной ухе. В подсоленный кипяток опустить картофель, нарезанный кубиками, манку или пшено, коренья очистить и нарезать кружочками, мелко нарезать луковицу, все опустить в кастрюлю. Варить 10 - 15 минут до полуготовности картофеля на умеренном огне, добавить пряности и продолжать варить еще 10 минут, а затем опустить рыбу. Пложить в уху нарезанные ломтиками перцы и надрезанные крестообразно с одной стороны помидоры. Варить 10 - 15 минут на умеренном огне. За минуту до готовности заправить мелко рубленной зеленью и солью при необходимости. Дать ухе настояться.

рыба (в ассортименте) ?? 1.5 кг вода ?? 2 литра лук репчатый ?? 2 шт. морковь ?? 1 шт. корень петрушки ?? 1 шт. картофель ?? 3-4 шт. манка или пшено ?? 2 ст. л. перец сладкий ?? 2 шт. помидоры (небольшие) ?? 3 шт. зелень ?? соль ?? лавровый лист ?? черный перец горошком ?? зерна кориандра ?? душистый перец

Салат-котейль "Экзотик" имени Адмирала Макарова

У ананаса срезать шапочку. Вырезать всю мякоть. Нарезать ее мелкими кубиками и добавить креветки, петрушку рубленую, протертый плод манго (или сок) и майонез. Перемешать и вложить получившийся салат в ананас. Накрыть отрезанной шапочкой. С трех сторон положить свежую клубнику, разрезанную на две части. Между клубникой выложить маленькими горками салат.

мини-ананас ?? 1 шт. креветки ?? 60 г. манго (можно сок) ?? 40 г. петрушка ?? 15 г. клубника свежая ?? 3 шт. лимон ?? 1/4 шт.

Мясное ассорти

Разморозить мясо и нарезать некрупными кусочками (примерно как для азу), не смешивая сорта. Разогреть духовку до 200 градусов. Приготовить грубокий лоток или сотейник, в идеале, в нем же потом и подавать на стол. Нарезать лук и чеснок достаточно крупно, иначе они сварятся и испортят впечатление. Приготовить все на столе, чтобы было удобно укладывать компоненты. На дно лотка насыпать слой лука и чеснока, на него уложить первый слой мяса, перемешивая понемногу все сорта. Посолить, поперчить, снова накрыть луком и чесноком, и так далее, пока хватит высоты лотка. Верхний слой лучше оставить мясной. При желании его можно покрыть консервированными шампиньонами в собственном соку, только не в очень большом количестве. Грибы лучше предварительно слегка обжарить с луком. Полученную в лотке конструкцию тщательно плотно утрамбовать. Терпеливая хозяйка может прямо в таком виде, накрыв крышкой, оставить блюдо мариноваться в холодильнике

на ночь. А можно запекать и сразу. Теперь надо приготовить заливку, белую или розовую, на ваше усмотрение. Смешать майонез (годится также не слишком свежая сметана, но ее нужно будет заправить большим количеством специй для остроты), яйца, немного соли и перца (если вы используете сметану немного больше соли и перца, сушеный чеснок и сушеную зелень), тщательно взбить вилкой. Хотите получить розовую заливку - добавьте кисло-сладкий (лучше без крахмала) кетчуп по вкусу. Медленно вылить заливку в лоток, давая ей возможность просочиться сквозь слои мяса, но не перемешивая. Для полноты эффекта, особенно если вы нашли лоток, в котором можно подавать блюдо на стол сразу, и выбрали розовую заливку, стоит слегка посыпать мясо сверху тертым сыром. Запекать в духовке порядка 30 минут. Идеальный гарнир к этому блюду - рис и овощной салат. Те, кто любит оливки и маслины утверждают, что добавив и того, и другого, можно еще улучшить вкус.

нежирная говядина ?? 400 г. нежирная индейка (при желании заменяется курицей) ?? 300 г. свинина ?? 300 г. репчатый лук ?? 3-4 шт. яйца ?? 2 шт. майонез ?? 200-300 г. соль ?? чеснок ?? черный перец ??

Рыба жареная в томате

Рыбу (скумбрия, например, а еще лучше ее филе или филе окуня), пожарить, посолив и обваляв в муке. Сложить в кастрюлю. Приготовить подливу: морковь нарезать кубиками или потереть на крупной терке. Лук мелко покрышить. Все это обжарить на растительном масле, туда же добавить соль, томатный соус и муку. Затем готовую зажарку высыпать в кипящую воду, (если сковорода большая, то воду, закипевшую в чайнике, добавить прямо туда). Когда подлива закипит - залить ею жареную рыбу и тушить 15-20 минут (можно добавить лавровый лист и кубик бульона).

рыба ?? 1 кг. морковь ?? 3-4 шт. лук репчатый ?? 1 шт. томатный соус (желательно кисло-сладкий) ?? 1/2 литра мука ?? 2 ст. л. соль ?? по вкусу вода ?? 1/2 литра

Поросенок фаршированный

Выпотрошенного поросенка хорошо промыть снаружи и внутри, вырезать кости ребер и позвоночника, посолить внутри, посыпать перцем и нафаршировать заранее приготовленным фаршем; зашить разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать форму рулета, перевязав шпагатом, опустить его в котел, положить туда же все кости, залить холодной водой так, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Дать закипеть и сразу же уменьшить огонь и варить так, чтобы бульон не кипел, в продолжении 4 часов.

Вынуть готового поросенка, удалить нитки, нарезать его как рулет, кругами, положить "чешуей" на блюдо, полить соусом и подавать. Приготовление фарша: пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку с частой решеткой, положить в эмалированную миску и взбить массу деревянной ложкой, прибавляя постепенно сливки. Когда масса станет пышной, поперчить, посолить, добавить отваренные и порезанные шампиньоны. Приготовление соуса: подогреть на сковородке, размешивая, муку и масло, постепенно разбавить бульоном, прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Заправить льезоном из 50 г. сливочного масла, растертого с одним желтком, и 1/4 стакана сливок. Подержать на пару не давая кипеть (иначе свернется желток) и непрерывно мешая, до тех пор пока не исчезнет запах желтка.

поросенок ?? 1 шт. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу Для фарша: ?? мякоти телятины ?? 600 г. шампиньоны ?? 300 г. сливки ?? 1/2 литра Для соуса: ?? масло ?? 1 ст. л. бульон ?? 2 стакана мука ?? 1 ст. л. Льезон: ?? сливочное масло ?? 50 г. желток ?? 1 шт. сливки ?? 1/4 стакана

Печеночный салат

Печенку отварить, нарезать кубиками. Отварить яйца, мелко порезать и добавить в печенку. Огурец натереть на терке и тоже всыпать в печенку. Обжарить шампиньоны с луком, всыпать в печенку. Посолить, поперчить, заправить майонезом. Все перемешать. Подавать охлажденным.

печень говяжья ?? 400 г. яйца ?? 3 шт. майонез ?? по вкусу огурец соленый (большой) ?? 1 шт. шампиньоны ?? 0,5 кг лук ?? 1 шт. соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу

Салат "Здоровье"

Свеклу отварить и остудить. Нарезать тоненькой соломкой свеклу, яблоки, на крупной терке натереть сырую морковь. Лук ошпарить кипятком и мелко порезать. Капусту нашинковать (лучше вручную) посолить и дать постоять. Затем отжать лишнюю жидкость. Все перемешать и заправить майонезом (можно сметаной).

капуста ?? 1/2 некрупного кочна яблоки кислые (крупные) ?? 2 шт. свекла ?? 1 шт. (средней величины) морковь ?? 2 шт. лук ?? 1 шт. майонез

Мясо с сыром по-одесски

Нарезанные и отбитые свиные биточки уложить на противень, посолить и поперчить. Сверху положить слой нарезанного кольцами лука, слой тертого сыра, и все это залить майонезом и на 15-20 минут в заранее нагретую духовку. На гарнир обычно подается картофельное пюре с маслинами, но

можно ограничиться просто салатом из помидоров с огурцами.

свинина ?? 500 г. лук ?? 3-4 шт. сыр ?? 150-200 г. майонез ??

Торт "Мишка на севере"

Сметану смешать с сахаром, добавить соду, гашеную уксусом. Вмесить муку. Разделить на две части, в одну добавить столовую ложку какао-порошка. Выпечь четыре коржа. Крем: 1.5 стакана сметаны и 1.5 стакана сахара взбить, остудить и смазать коржи. Начинать мазать с темного, верхний не трогать. Глазурь: сахар смешать с 3 чайными лужками какао, добавить молоко и варить 20-30 минут на медленном огне. В конце варки добавить сливочное масло. Смазать глазурью верхний корж и бока торта.

Тесто: ?? сметана ?? 1.5 стакана сахар ?? 1.5 стакана сода ?? 0.5 ч. л. уксус ?? 1 ст. л. мука ?? 3 стакана какао ?? 1 ст. л. Крем: ?? сметана ?? 1.5 стакана сахар ?? 1.5 стакана Глазурь: ?? масло сливочное ?? 100 г. сахар ?? 2 ст. л. какао ?? 3 ч. л. молоко ?? 4 ст. л.

Торт "Улыбка негра"

Смешать молоко, яйца, муку, сохар и соду. Всыпать в тесто стакан молотой черемухи (надеюсь, одноименный газ тут непричем). Вымесить. Выпекать в форме в духовке до готовности.

молоко ?? 1 стакан яйца ?? 2 шт. черемуха ?? 1 стакан мука ?? 1 стакан сахар ?? 1 стакан сода ?? 2 ст. л.

Салат "Пражский"

Мясо и огурцы нарезать соломкой, яблоки очистить от сердцевины, срезать кожицу и тоже нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами и замочить часа на 4 в растворе: 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 4 ст. л. воды. Все перемешать с майонезом, выложить в прозрачную салатницу, украсить зеленью или фигурно вырезанным яйцом и клюквой - как угодно.

говядина отварная ?? 150 г. свинина отварная ?? 200 г. соленые огурцы ?? 2 шт. яблоки (кислые) ?? 2 шт. лук ?? 1 шт. майонез ?? 250 г.

Яблоки со сливками

Очистить 10 яблокъ, вынуть изъ нихъ серединки обвалять каждое яблоко въ сахаре и поставить въ печь на глубокой эмалированной сковороде. Когда яблоки испекутся, вынуть и остудить ихъ на той же сковороде; между темъ сбить 1 бутылку сливокъ до густоты и покрыть этимъ яблоки.

яблоки ?? 10 шт. сливки (не менее 33% жирности) ?? 1/2 литра сахар ??

Печенье с сыром

Возьмите терку и потрите с миску сыр, маргарин, погасите соду, добавьте муку и тщательно перемешайте. Из полученного теста раскатывайте лепешки, толщиной 0,3 - О,5 см, вырежте

стаканом круги. Насыпьте в блюдце сахар, а затем каждый кружок обмакивайте в сахар следующим образом: сначала одну сторону, потом сложите круг пополам, чтобы сахар оказался внутри, а затем, обмакнув половинку в сахар, еще раз сложите и еще раз обмакните в сахар верх печенья. Выпекайте до появления светло-золотистой корочки.

сырки плавленные (сыр обыкновенный) ?? 2 шт.(200 г.) маргарин ?? 250 г. мука ?? 2 стакана сода ?? сахар ??

Печенье на пиве

Маргарин порубить с мукой. В рубленную смесь влить пиво и замесить. Тесто положить в холодильник на час. После тесто раскатать, посыпать сахарным песком (песок "вдавить" в тесто) и вырезать печенье. Выпекать в духовке 10-15 минут.

маргарин ?? 200 г. мука ?? 2,5 стакана пиво ?? 0,5 стакана сахар ??

Салат "Солянка"

Мясо сварить. Морковь потереть и обжарить вместе с мелко порезанным луком на растительном масле до золотистого цвета. Остывшее мясо порезать на мелкие кусочки и смешать с луком и морковкой. Посолить, заправить майонезом. Можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

мясо (говядина) ?? 300-400 г. лук ?? 500-700 г. морковь ?? 4-5 шт. майонез ?? зелень ??

Торт из сливок

Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть с желтками до исчезновения кристалликов и смешить со сливками. Всыпать ванилин, добавить хорошо взбитые с сахаром белки и, перемешивая, постепенно добавлять просеянную муку. Готовое тесто осторожно переложить в форму (с низкими бортами), смазанную маргарином и обсыпанную толчеными сухарями (пшеничными) или манкой. Выпекать 20-25 минут при температуре 200-220 С. После охлаждения торт вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

мука ?? 200 г. сахар ?? 200 г. сливки (33% жирности минимум) ?? 500 г. яйца ?? 6 шт.

Коктейль с соком морошки

Соберите килограмм 5-6 спелой морошки в чистое и недырявое ведро и возвращайтесь домой в течение часа, весело оным ведром помахивая. Вернувшись, вы обнаружите, что ягоды, спрессовавшись, выделили некоторое количество сока, который вы и найдете на дне ведра. Не выливайте его, ибо, когда вы дочистите морошку и вам понадобится подкрепить измученный тяжким трудом организм бокалом чего-нибудь горячительного, он вам пригодится. Смешайте белый вермут, водку или коньяк и

сок (предварительно процеженный от дохлых муравьев и прочего лесного мусора), охладите. Выпейте.

вермут ?? 60 г. водка/коньяк ?? 20 г. сок морошки ?? 20 г.

Морошковое желе

Спелую морошку (мягкую, уже желтую) пропустить через соковыжималку или, при отсутствии таковой, протереть через сито. (Выжимки выкидывать не надо, из них можно сварить очень вкусный морс, прокипятив их с небольшим количеством сараха.) Полученную массу тщательно перемешать с сахаром, разлить по банкам и спрятать от домашних, чтобы сразу все не слопали.

морошка (спелая) ?? 1 кг. сахар ?? 1 кг.

Торт вафельный с черникой

Сгущенку варить в течение трех часов. Остудить. Готовые вафельные коржи смазать сгущенкой и проложить свежей черникой. Ягоду не разминать. Сгущенка, намазанная на коржи, выступит в роли клея и не даст ягодам раскатиться. Верхний корж лучше оставить пустым, так как торт следует накрыть и поставить под пресс на час-два. Если влезет в холодильник - поставьте, не пожалеете. Чернику, вероятно, можно заменить другой некрупной ягодой, сгущенку сметаной с сахаром или взбитыми сливками. Что получится - не знаю, надо попробовать.

коржи вафельные ?? 1 упаковка (6-7 штук) сгущенка ?? 1 банка черника ?? 700-800 г.

"Ammatort"

Взять готовый бисквит (упаковка по три коржа), лучше шоколадный. Раскрошить в порошок средний слой бисквита, смешать его с сахаром и сметаной (смесь не должна растекаться). Нижнюю часть бисквита пропитать ананасовым соком (от консервированного ананаса) или/и смазать тонким слоем варенья (на ваше усмотрение). Выложить кружочками банана и кусочками консервированного ананаса. Сверху положить ранее приготовленную смесь, но не всю, а приблизительно 2/3. Затем на нее выложить тонкие кружочки киви, сверху накрыть верхней частью бисквита, паропитанную ананасовым соком. Покрыть бананом и киви. Выложить остаток смеси на фрукты равномерным слоем, закрывая фрукты. Поставить торт на 20-30 минут в холодильник. Пока торт охлаждается накрошить в тонкую кастрюлю шоколад и растопить его, непрерывно помешивая, добавить молоко (масса должна быть чуть жиже сгущеного молока). Остудить немного. Размазать жидкий шоколад по верху и бокам торта и поставить готовое изделие в холодильник еще на пару часов. Если хватит терпения - торт лу чше забыть в холодильнике на всю ночь.

биквитные коржи ?? 3 шт. (1 упаковка) сметана ?? 400 г.

сахар ?? 6 ст. л. киви ?? 3 шт. банан ?? 1 шт. консервированные ананасы ?? полбанки шоколад ?? 100 г. молоко ?? 2 ст. л.

Мусака (блюдо из молдавской кухни)

Мясо разрезать на кусочки, как для гуляша и слегка отбить. Овощи, за исключением капусты, нарезать кружками, капусту соломкой. На дно широкой и неглубокой кастрюли, смазаной сливочным маслом, положить слой баклажанов, затем слой лука, помидоров, кабачков, на них - слой мяса. Затем слои повторить. Через каждые 2-3 слоя мусаку пересыпают пряностями. Особенно сдабриваются мясной слой в середине, а также верхний овощной слой. Сверху заливают подсолнечным маслом и сметаной. В духовке мусаку выдерживают 1 час. Посыпают зеленью. Подают горячей, с соусом, в котором варилась.

баранина ?? 500 г. баклажаны ?? 2 шт. помидоры ?? 2 шт. кабачки ?? 1 шт. лук репчатый ?? 3-4 шт. капуста ?? 1/4 кочна сметана ?? 1-1,5 стакана подсолнечное масло ?? 2 ст. л. лавровый лист ?? 3-4 шт. черный перец ?? зелень петрушки ?? 1 ст. л. укроп ?? 1 ст. л. чеснок ?? 1 головка

Холодное тутти-фрутти

Взять всякихъ ягодъ: малины, земляники, морошки, смородины и пр., очистить и положить рядомъ на блюдо, посыпать сахаромъ, снова положить рядъ, посыпать сахаромъ и продолжать, укладывая горкою; вынести на ледъ; предъ отпускомъ облить стаканомъ вина, который вскипятить съ корицею, сахаромъ и цедрою, потомъ остудить.

ягоды в ассортименте ?? 3 стакана вино ?? 1 стакан сахар ?? корица ?? цедра ??

Салат "Мужской"

Овощи, чеснок, сыр протираются на мелкой терке, лук мелко режется. Все посыпается солью, при желании - перцем, заливается смесью сметаны с майонезом и перемешивается. Салат готов к употреблению, но лучше, если он немного постоит в холодильнике.

свекла ?? 1 шт. редька ?? 1 шт. морковь ?? 1 шт. лук ?? 1 шт. чеснок ?? 1 зубок сыр ?? немного сметана ?? майонез ?? соль ??

Салат для гурманов

Сварить 5 яиц, отделить белки от желтков. Белки мелко-мелко нарубить, выложить на небольшое блюдо тонким слоем. Следующим слоем положить тертый сыр. Размять вилкой до однородной массы рыбные консервы (лучше сайру) и выложить третьим слоем. Сверху залить майонезом. Следующий слой состоит из трех растертых желтков, затем нарезанный кольцами репчатый лук (его можно предварительно ошпарить кипятком). Шестой слой - натертое на терке сливочное масло. Опять залить

майонезом. Сверху посыпать оставшимися двумя растертыми желтками и мелко нарезанным зеленым луком.

яйца ?? 5 шт. рыбные консервы ?? 1 банка сливочное масло ?? 100 г. репчатый лук ?? 2 шт. зеленый лук ?? по вкусу майонез ?? 125 г.

Голландский зеленый суп

Консенрвированную или свежесваренную стручковую фасоль размять до получения однородной массы. Добавить 4 стакана воды (либо бульона, в котором варилась фасоль). Мелко нарезать зеленый и репчатый лук, капусту (прижелании можно использовать цветную) и тушить в масле и небольшом количестве воды в течение 10-ти минут. Затем положить в суп и варить до мягкости. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и немного тертого сыра.

фасоль ?? 300 г. лук репчатый ?? 1 шт. лук зеленый ?? пучок капуста ?? 1/2 небольшого кочна сыр ?? 100 г. петрушка ??

Салат "Муравейник"

Отварить фасоль в подсоленной воде до готовноности; морковь нарезать соломкой или натереть на терке, лук мелко порезать. Морковь с луком обжарить на растительном масле. В салатницу выложить горкой перемешанные фасоль, морковь, лук с майонезом. Украсить по желанию зеленью.

фасоль ?? 400 г. морковь ?? 3-4 шт. лук ?? 2 (некрупных) головки майонез ??

Чайный айс-крим

Смешайте крепкий холодный чай (10 частей) с лимонным соком (1 часть). Залейте в высокий стакан и добавьте 5 частей мороженого. Кстати, стаканы можно украсить. Окуните их края сначала в воду, а потом в сахарный песок - и на стаканах "вырастут" мохнатые белые ободки.

чай ?? сок лимонный ?? мороженное

Салат "Морской"

Рис и яйца отварить. Все продукты перемешать и добавить майонез.

морская капуста ?? 1 банка рис ?? 200 г. лук ?? 1 шт. яйца ?? 2 шт.

Салат "Бакинская осень"

Возьмите очень глубокую (10-15 см) салатницу, миску или даже хрустальную вазу. Уложите на дно слоем в 1-2 см нарезанный кружочками отварной картофель, далее слой тонко нарезанного кружками репчатого лука, потом уложите слоем помидор, после уложите слой пахучей зелени (петрушку, мяту, сельдерей, пастернак, укроп, эстрагон),последним укладывается слой огуречных кружков. Итак, получится 5 слоев. Ну а теперь -

самое главное и неожиданное, - залейте все это соком свежего граната, да так, чтоб все плавало. Следует выдержать салат минут 5-10. А пока будут бежать минуты, быстренько заприте квартиру изнутри ключом и отключите телефон. Несомненно, соседи и друзья узнав, начнут ломиться в гости. Проверено. Непременные условия: Сок следует получить от кисло-сладких сортов гранатов. Кислый сорт можно подсластить сахаром. Сладкие сорта совершенно непригодны. Помидоры - только темнокрасные. Не брать светлокрасные или, упаси Боже, розовые.

картошка ?? помидоры ?? зелень ?? огурец ?? лук репчатый ?? гранаты ??

"Чеми" из баклажанов

Баклажаны нарезать соломкой, залить кипятком, посолить и забыть где-нибудь в уголке. Лук и болгарский перец (при желании можно заменить острым) обжарить. Когда они будут готовы, в ту же емкость добавить нарезанные помидоры и протушить все вместе. Посолить. Вспомнить о баклажанах, воду слить, баклажаны хорошо отжать. Кинуть их в кипящую массу и тушить, перемешивая, около пяти минут. После, добавить молотый чеснок и остудить.

баклажаны ?? 7-8 шт. лук репчатый ?? 2 шт. болгарский перец ?? 1 шт. помидоры ?? 2-3 шт. чеснок

Котлеты по-турецки

Мясо (лучше всего использовать молодую баранину, но можно и индейку и говяжью вырезку) мелко нарезать и выложитьв приготовленный соус. Для соуса: 150-200 грамм майонеза, соль, сахар, 2 ст. ложки крахмала, красный перец. Ингридиенты перемешать до образования равномерной массы. Полученное (мясо + соус) поставить в холод на 12 часов (можно больше). На сковородку с кипяшим растительным маслом (лучше оливковым) выкладывать столовой ложкой смесь. Обжарить до приятной на вид корочки. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью (но не луком). Подавать с салатом из свежих овощей, рисом или картофельным пюре.

мясо ?? 1 кг. майонез ?? 200 г. соль ?? 1 ч. л. сахар ?? 1/2 ч. л. крахмал ?? 2 ст. л. красный перец ?? по вкусу зелень

Торт "Смерть Диете"

Для начала возьмите 1 литр сливок (можно и больше - лишнее съедите), желательно 33%. Поставьте в холодильник часа на 2-3. Затем взбиваете миксером с небольшим количеством сахара (1-2 столовых ложки) до очень густого состояния. И ставите эту массу назад в холодильник. Затем берется 500 грамм зефира, простого, советского, главное, чтобы был свежий, то есть мягкий. Допускается небольшая корочка снаружи. Нарезается

кругляшками. Каждая половинка режеться на 3 части (чем тоньше, тем лучше). Чтобы легко резалось - возьмите два ножа и держите их в стакане с горячей водой. После каждого отреза одного кругляшка зефирины, ставьте нож обратно в стакан и берите другой, так и меняйте. Нарезаный зефир положите на отдельную тарелку. Измельчите стакан грецких орехов. Следующими будут фрукты: апельсины, киви, клубника. Их также нарезать кругляшками, или дольками. При приготовлении можно использовать варенье, лучше покислее. Необязательным компонентом может быть шоколад и всякие украшения. После того, как все компоненты готовы, можно приступать к созданию самого торта. На большую неглубокую, желательно плоскую, тарелку выкладывается слой зефира, обильно смазывается сливками. Дальше слой орехов. Снова сливки. Затем фрукты, снова сливки. Опять зефир, опять сливки. Орехи, сливки. Фрукты, сливки. Зефир, сливки. И т.д. пока все не закончится. Потом сверху и с боков обмазать все сливками. После того, как строительство будет закончено, все это отправляется в морозильник часа на 2, а потом в холодильник на всю ночь, можно и больше.

зефир ?? 500 г. сливки ?? 1 литр орехи ?? 1 стакан фрукты ??

Куриные окорочка по-Обнински

С одного окорочка, обязательно замороженного, ножом состругивается все мясо. Полученное мясо укладывается на сковороду с высокими бортами. Сверху выкладывается лук, порезанный кольцами, и консервированная кукуруза. Далее кладется картофель, нарезаный кружками. На картофель необходимо положить небольшое количество тертого сыра и сверху смазать майонезом (иначе сыр подгорит). Готовится все это в духовке около 30 минут.

нога куриная ?? 1 шт. картофель ?? 4-5 шт. кукуруза ?? 1 банка лук ?? 1-2 шт. сыр ?? 100 г. майонез ??

Летний пикатный суп-салат "Садовый"

Отварить говядину. В конце варки в бульон добавить соль, репчатый лук, специи. Из полученного бульона удалить мясо, лук, специи. В кипящий бульон всыпать мелко нарезанные морковь, свеклу и такое количество свекольной ботвы, чтобы суп получился достаточно густым. Довести до кипения и выключить огонь. Кастрюлю укрыть чем-нибудь теплым на 10-15 мин. В суповую тарелку положить кусочки холодного мяса и горчицу по вкусу, влить суп и сверху выложить горкой смесь мелконарезанной зелени, оказавшейся под рукой (листья салата, зеленый лук, петрушка, сельдерей. укроп, базилик и т.д.). Сверху положить нарезанный соломкой болгарский перец и крупные

продольные кусочки помидор. Украсить густой сметаной.

говядина ?? 500 г. морковь ?? 1 шт. свекла с ботвой ?? 2 шт. репчатый лук ?? 1 шт. болгарский перец ?? 2 шт. помидоры ?? 4 шт. сметана ?? 80 г.

Картофельные лепешки

Очищенную и хорошо промытую картошку натирают на самой мелкой терке, солят, и тщательно отжимают выделившийся сок. Затем добавляют яйцо. Формируют шарики диаметром примерно 3 см и обжаривают на среднем огне, наполовину залив их подсолнечным маслом, до золотистого цвета. Можно либо съесть сразу, либо выложить на противнь, посыпать сыром и зеленью и поместить в духовку минут на пять.

картофель ?? 1 кг. яйцо ?? 1 шт. сыр ?? 100 г. зелень ?? соль ?? подсолнечное масло ??

Треска с молоком

Филе трески выложить на противнь, чередуя слоями с картофелем и зеленым луком. Взбить яйца и смешать с подогретым маслом, подливая молоко, чтобы не свернулись. Залить смесью рыбу и запечь в духовке.

треска600-800 г. ?? картофель5-6 шт. ?? лук зеленый ?? молоко3 стакана ?? масло сливочное100 г. ?? яйца2-3 шт. ??

Пирог с черемухой

Молотые ягоды черемухи залить сметаной, часа два дать постоять . Яйца растереть с сахарным песком, взбить, затем осторожно перемешать с черемухой. Добавить соду, гашеную уксусом, замесить не слишком густое, текучее тесто. Выпекать в форме до появления чудеснейшего черемухового запаха. Выпеченный пирог разрезать на 2 коржа, промазать кремом из сметаны, взбитой с сахаром.

Тесто: ?? черемуха (молотая) ?? 1 стакан сметана ?? 1 стакан яйца ?? 2 шт. сахар ?? 1 стакан сода ?? 1 ч. л. мука ?? 1.5-2 стакана Крем: ?? сметана ?? 500 г. сахар ?? 1 стакан

Свинина с пивом и овощами

Мясо нарезать маленькими кусочками (немного крупнее, чем для азу). Болгарский перец, помидоры и лук порезать довольно мелко, морковку порезать звездочками, сыр потереть на мелкой терке. Свинину слегка обжарить в масле, добавить в сковородку все вышеперечисленные овощи, перемешать, посолить, поперчить. Тушить на среднем огне до готовности мяса. Добавить сметану, через пару минут влить стакан пива и всыпать тертый сыр. Через пять минут блюдо готово.

свинина ?? 0.5 кг помидоры ?? 2-3 шт. перец болгарский ?? по 1 шт. трех основных цветов морковка ?? 1 шт. лук репчатый ?? 1 крупная или 2 мелких головки, сыр ?? 150-200 г. сметана ?? 250 г.

пиво темное ?? 1 стакан соль ?? перец ??

Пирожки итальянские

Помидоры (целые) положить на 3-5 минут в кипяток, вынуть и снять кожицу, затем протереть и положить в кастрюлю. Добавить лук, морковь и перец, протушить. Фарш и грибы обжарить и добавить в кастрюлю. Все тушить 1-1,5 часа (чем дольше тушится, тем вкуснее). Не есть! Это начинка! На раскатанное тесто выложить начинку и посыпать ее тертым сыром. Пирожки печь 20-30 минут при температуре 200 градусов.

помидоры свежие ?? 2 кг. лук (репчатый) ?? 3-4 шт. морковь ?? 3 шт. фарш (говяжий) ?? 1 кг. грибы (шимпиньоны) ?? 1 банка (750 г.) перец (сладкий) ?? 3-4 шт. сыр (лучше Гауда) ?? 0,5 кг. тесто (дрожжевое) ?? 1 кг.

Треска с овощами

Филе трески нарезать порционно, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить. Репчатый лук, помидоры и сладкий перец нарезать кольцами. Картофель порезать кружками. Грибы (свежие или замороженные) поджарить. Все сложить в сковороду, начиная с рыбы, потом лук, помидоры, перец, грибы, и, наконец, картофель. Залить майонезом, добавив немного воды, запечь в духовке. За 5 минут до готовности снять крышку, посыпать тертым сыром.

треска ?? 500-600 г. лук репчатый ?? 1-2 шт. помидоры ?? 2-3 шт. перец сладкий ?? 1 шт. картофель ?? 3-4 шт. грибы ?? 300 г. майонез ?? сыр ??

Салат из груш

Отварить 5-7 спелых груш среднего размера в слегка подсоленой воде. 5 средних луковиц натереть на мелкой терке и смешать с мелко порезанным чесноком. Поджарить нарезанную на длинные кусочки морковь с сметаной. Смешать морковь с луком и засыпать порезанные на мелкие кусочки груши. Тчательно перемешать добавить майонез и сверху посыпать тертым сыром.

груши ?? 5-7 шт. лук ?? 5 шт. морковь ?? 2 шт. сметана ?? чеснок ?? сыр ?? майонез ??

Вязанки дров

Сырой картофель маленькую луковицу и половину небольшого кабачка настрогать на корейской терке (порезать узкими длинными, квадратными в сечении полосками), отжать лишний сок, добавить взбитое вручную яйцо, хорошо посолить, чуть-чуть присыпать мукой и перемешать. Обжарить, выкладывая щепотью в раскаленное растительное масло на чугунную сковороду, с двух сторон. Подавать горячими со сметаной, или холодными с огуречным салатом.

картошка ?? 2-3 шт. лук репчатый ?? 1 шт. кабачок ?? 1/2 шт. яйцо ?? 1 шт. мука ?? соль ??

Драчена

Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену. Желтки растереть с мукой, добавить сметану, а затем, постепенно, молоко. В готовую массу вмешать белки. Вылить на смазанную маслом сковородку и запечь.

яйца ?? 3 шт. мука ?? 1 ст. л. сметана ?? 1 ст. л. молоко ?? 50 г.

Кальмары с овощами

Сырую капусту порубить, морковь и лук нарезать соломкой и поджирить на слабом огне в перетопленном масле. Овощи соединить, накрыть крышкой, добавить немного воды и припустить. Через полчаса положить мелко нарезанное мясо кальмара. Варить 10 минут. Подавать с хреном.

кальмары ?? 500 г. капуста ?? 1/2 небольшого кочна морковь ?? 1 шт. лук репчатый ?? 1 шт.

Холодец из вишен

Очистить 2 стакана спелых вишен, пересыпать их сахаром, дать постоять часа два, прибавив немного корицы или гвоздики. Затем протереть сквозь сито, добавить стакан сахара и 1/2 стакана белого вина, слегка развести кипятком, дать остыть. Вылить в глубокое блюдо, положить десятка три крупных вишен, очищенных от косточек, охладить. Подавать с бисквитами.

вишни ?? 3 стакана сахар ?? 1.5 стакана вино белое ?? 1/2 стакана корица/гвоздика ??

Пирог с французским акцентом

Тесто - 130 грамм сливочного масла (можно хорошего маргарина), 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, соль, немного соды, муки - сколько возьмет (т.е. до крутости). Все это перемешать руками - тесто абсолютно не прилипает. Выложить тестом дно и стенки глубокой сковородки (можно взять широкую эмалированную миску). Смазывать форму ничем не надо. Начинка - одна банка любых рыбных консервов (или горсти две мясного фарша, или тушеные грибы, или что-нибудь еще), вареный рис и жаренный лук (две средние луковицы). Рыбу положить на дно формы, сверху засыпать рисом с луком, все это залить одним стаканом сметаны, взбитой с двумя яйцами, солью, перцем (можно добавить кетчуп). Печь на среднем огне до тех пор, пока тесто не станет золотистым. Есть можно горячим, можно холодным. Резать можно прямо в форме. Если же вместо начинки заполнить весь объем формы нарезанным кружочками ошпаренным луком, то получится классический французский луковый пирог.

Тесто: ?? масло сливочное ?? 130 г. яйца ?? 1 шт. сметана ?? 2 ст. л. мука ?? сода ?? соль ?? Начинка: ?? рыбные консервы ?? 1 банка рис ?? 1 стакан лук репчатый ?? 2 шт. сметана ?? 1 стакан яйца ?? 2 шт. соль ?? перец ??

Салат с грушами.

Десертный сыр ("Эмменталь" в данном случае очень неплох) с любовью нарезается мелкими кубиками (можно воспользоваться фигурным ножом, или просто проявить фантазию в области фигурной нарезки). Сладкий болгарский перец (только красный! - обязательно должен быть цветовой контраст) нарезать средней величины соломкой, либо полукольцами. Груша очень нежно освобождается от кожуры и нарезается мелкими кусочками Все это осторожно перемешать, сдобрить легким майонезом (неострым), любители кислых оттенков могут добавить лимонного сока, либо, вместо майонеза, заправить салатик клюквенным, грейпфрутовым или другим соком.

сыр ?? 200 г. болгарский перец ?? 1 шт. груша ?? 1-2 шт. майонез ??

Запеканка из кабачков

Кабачки очистить от кожицы и семян. Разрезать их на тонкие ломтики и отварить на пару до полуготовности. Откинуть на дуршлаг и остудить. Тем временем растереть листья базилика с чесноком деревянным пестиком. Взбить яйца и соединить их со сметаной. Чесночную смесь соединить со сметаной. Посолить и поперчить. Кабачки выложить в смазанную маслом форму, сверху посыпать тертым сыром и залить яично-сметанной смесью. Запекать в духовке до золотистого цвета.

кабачки ?? 1,2 кг. сметана ?? 500 г. яйца ?? 4 шт. сыр (твердый) ?? 200 г. чеснок ?? 2 зубчика базилик ?? 1 пучок соль

Рыбный салат

Рыбу отварить, отделить от костей, мелко порезать. Морковь натереть на терке, лук порезать, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить. Выложить в миску рыбу, морковь и лук, пермешать, заправить майонезом (если майонез отечественный, т.е. кислый, то добавить сахарный песок). Украсить зеленью.

треска ?? 1 кг. морковь ?? 800 г. лук ?? 2 головки. майонез ?? 1 банка соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу специи ?? по вкусу зелень ?? по вкусу сахар ?? по вкусу

Рыбный салат

Рыбу отварить, отделить от костей, мелко порезать. Морковь натереть на терке, лук порезать, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить. Выложить в миску рыбу, морковь и лук, пермешать, заправить майонезом (если майонез отечественный, т.е. кислый, то добавить сахарный песок). Украсить зеленью.

треска ?? 1 кг. морковь ?? 800 г. лук ?? 2 головки. майонез ?? 1 банка соль ?? по вкусу перец ?? по вкусу специи ?? по вкусу зелень ?? по вкусу сахар ?? по вкусу

Торт Untitled

Маргарин растопить, добавить сахар, яйца, соду, гашеную уксусом, и муку. Тесто размять руками и разделить на 2 части. Одну часть выложить лепешкой на противне и намазать вареньем. Края загнуть. Другую часть натереть на терке и посыпать поверх варенья. Поставить в духовку и выпекать при 200 С.

маргарин ?? 250 г. сахар ?? 1 стакан яйцо ?? 2 шт. сода ?? 1/2 ч.л. мука ?? 3-4 стакана варенье (лучше кислое) ??

Кабачки острые

Один кабачок нарезать кубиками примерно 3х3 см, лук - кольцами, или просто крупно, помидоры - как на салат, болгарский перец - тоже. На большую сковороду налить растительное масло, слегка обжарить лук, затем помидоры и болгарский перец. В последнюю очередь добавляем кубики кабачков, солим по вкусу, сильно перчим красным молотым перцем и, постоянно помешивая, жарим на среднем огне минут 10, не больше. Затем, в последний раз все как следует перемешав, посыпаем тертым сыром и ставим на 15 минут в духовку. Если у вас с кухни куда-то исчезла терка, то сыр порежте тоненькими пластиками и уложите на жареную смесь - также расплавится.

кабачок ?? 1 шт. помидоры ?? 5 шт. лук ?? 5 шт. болгарский перец ?? 3 шт. сыр ?? 100-150 г. перец красный ?? по вкусу соль ?? по вкусу

Салат из помидоров по-чилийски

Соус следует приготовить заранее. Смешайте масло и уксус. Промойте и просушите перец, разделите каждый стручок пополам в длину. Удалите семечки и порежте перец большими кусочками. Положите его в масло с уксусом, перемешайте и оставьте на 12 часов. Помидоры порезать кубиками и посыпать солью. Порезать репчатый и зеленый лук. Смешать все индигриенты с соусом и дать салату немного постоять.

соевое масло ?? 4 ст. л. винный уксус ?? 1 ст. л. перец чили ?? 8 стручков помидоры ?? 500 г. соль ?? лук репчатый ?? 2 шт. зеленый лук ?? 1 пучок (около 250 г.)

Сангрия

Смешать 2 бутылки красного вина, 0,5 литра "Фанты", рюмку водки и рюмку коньяка. Фрукты - апельсин и лимон (порезанные ломтиками) обязательно, любые другие фрукты - по желанию. Сахар по вкусу. Вино можно заменить шампанским, тоже неплохо получается. Охладить в холодильнике какое-то время и подавать в больших бокалах со льдом, трубочкой и ложкой.

вино красное ?? 2 бутылки "фанта" ?? 0.5 литра коньяк ?? 50 г. водка ?? 50 г. сахар ?? по вкусу

Фаршированные баклажаны

Баклажаны вымыть, отрезать хвостики и надрезать с одной стороны вдоль, аккуратно вырезать серединку, чтоб получилась скорлупка с небольшим слоем мякоти, внутри посыпать баклажаны солью и забыть на время. Начинка N1: Мякоть баклажанов мелко порезать и обжарить, переложить в миску. Затем обжарить лук, морковь, помидоры порезанные кружочками. Готовый фарш перемешать с обжаренными баклажанами, посолить, поперчить. Начинка N2: Твердый сыр потереть на крупной терке, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, обжаренный лук, посолить. Вспомнить о баклажанах, промыть их, половину нафаршировать начинкой N1, остальные - начинкой N2. Все баклажаны уложить в глубокую сковороду, срезом вверх, залить сливками (можно использовать слегка разбавленную сметану) со специями (можно любые(кинза, тмин, шафран, имбирь, кардамон, петрушка...), кроме гвоздики и мускатного ореха) и поставить в духовку минут на 40. Можно подавать с гарниром или самостоятельно, обильно поливая подливой.

баклажаны ?? 8 шт. (средних) Начинка N1: ?? лук репчатый ?? 2 шт. (больших) морковь ?? 2 шт. помидоры ?? 4 шт. Начинка N2: ?? сыр ?? 150-200 г. чеснок ?? 4 зубчика лук ?? 1 шт. Заливка: ?? сливки ?? 300-350 г. специи ?? соль ?? по вкусу

Коврижка I

Смешать яйца, сахар и сметану, добавить соду (если сметана не слишком кислая на вкус, соду лучше погасить). Добавить постное масло, либо растопленный маргарин. Мука кладется "на глаз" (должно получиться тесто как на оладьи). Для улучшения вкусовых и эстетических данных можно добавить какао, корицу, ванилин, изюм (только не все сразу). Разлить в форму нетолстым слоем, выпекать в горячей духовке 20 мин.

яйца ?? 2 шт. сахар ?? 1 стакан сметана ?? 1 стакан постное масло ?? 75 г. мука ?? сода ?? 1\2 ч. л.

Легкий фруктовый торт-салат

Возьмите любые фрукты (сочитающиеся друг с другом) бананы, апельсины, киви, персики, абрикосы, вишню, черешню, (дыню тоже можно использовать, хотя она не совместима, с некоторыми другими продуктами), ананас, груши, яблоки, инжир и т.д. Вообщем все, что у вас есть. Нарежте все это небольшими дольками и сложите слоями в стеклянную посуду пересыпая каждый слой кукурузными хлопьями. Полейте сахарным сиропом, а лучше медом по вкусу. Можно добавить корицу (для тех кто ее любит). Затем залить все прозрачной глазурью для тортов

(продается в пакетиках). Дать застыть - торт-салат готов.

фрукты ?? много хлопья кукурузные ?? мед ?? глазурь ??

Варенье из зеленых помидоров

У незрелых помидоров обрезать плодоножки вместе с частью мякоти, удалить часть семян. Выварить помидоры в трех водах, чтобы не горчили, причем после каждой варки тщательно обмыть их холодной водой. Кожица помидоров сморщится, ее легко можно будет снять ножом. Помидоры без кожицы варить в сахарном сиропе до загустения, поставить на ночь охладиться, после чего разлить по банкам.

мелкие зеленые помидоры ?? 60-70 шт. сахар ?? 1 кг. вода ?? 1 л.

Сыр из слив

Лучше брать те сорта слив, которые легко разваривaются. Сливы вымыть, очистить от косточек и пересыпать небольшим количеством сахара. Как только из слив выделится сок, поставить на слабый огонь и варить до консистенции густого повидла. Эту массу протереть через дуршлаг или сито, добавить кориандр, размешать и выложить в мешочек из плотной ткани. Поставить под гнет на трое суток. Затем готовый сыр смазать растительным маслом, обвалять в кориандре (семена предварительно растолочь, или размолоть в кофемолке). Фруктовый сыр прекрасно хранится в прохладном месте 2-3 года.

сливы ?? 1 кг. сахар ?? 100 г. кориандр ??

Рябина праздничная

Кисти рябины с 1-2 листиками для красоты бланшировать три минуты в кипящей подсоленной воде. Уложить плотно в простерилизованные банки и залить кипящим сиропом. Закатать горячими.

рябина ?? Сироп: ?? вода ?? 1 л. сахар ?? 300 г. лимонная кислота ?? 1 ч. л. (без горки) аскорбиновая кислота ?? 1 г. гвоздика ?? 5 шт. корица ?? 1/2 ч. л.

Еда "Финансовый кризис в конце августа"

На сковородку налить масла, порезать кружочками сырой картофель, посолить, поперчить, порезать кружочками сверху лук, затем - тоже кружочками - кабачок, посолить, поперчить. Посыпать все это протертым сыром и залить майонезом. И - в духовку (200 градусов) на 50 минут. Через час вы вытащите из духовки необыкновенно красивое и не менее вкусное блюдо.

картофель ?? 1 кг. кабачок ?? 1 шт. лук ?? 1 шт. сыр ?? 100 г. майонез ?? 100 г.

Лечо

Половину помидоров нарезать соламкой и сложить в кастрюлю. Туда же положить нарезанный болгарский перец и

чеснок. Все варить 10 минут, после чего выложить туда остальные помидоры, соль и сахар. Варить еще в течение получаса. Закатать горячим.

помидоры ?? 3 кг. сладкий перец ?? 6 шт. чеснок ?? 6-7 зубчиков сахар ?? 1 стакан соль ?? 1 ст. л.

Лек по-днепровски

(в свое время очень понравилось небезизвестному Щелокову) ? После приготовления тройной ухи крупные куски рыбы поливаются горячей заливкой.Состав на 1 кг рыбы: 200 г бульона,1 столовая ложка соли, по чайной ложке черного и красного перца,1 крупная головка чеснока,мелко истолченного.Растворять в горячем бульоне,но не доводить до кипения.В посуду с плотно закрывающейся крышкой уложить на дно и сверху рыбы кружочки помидоров,зелень лука,петрушки,укропа.Осторожно переворачивать посуду несколько раз в течение 10 минут.

Лек по-днепровски

(в свое время очень понравилось небезизвестному Щелокову) ? После приготовления тройной ухи крупные куски рыбы поливаются горячей заливкой.Состав на 1 кг рыбы: 200 г бульона,1 столовая ложка соли, по чайной ложке черного и красного перца,1 крупная головка чеснока,мелко истолченного.Растворять в горячем бульоне,но не доводить до кипения.В посуду с плотно закрывающейся крышкой уложить на дно и сверху рыбы кружочки помидоров,зелень лука,петрушки,укропа.Осторожно переворачивать посуду несколько раз в течение 10 минут.

Луковый суп

500 г лука, 2 зубчика чеснока, плавленый сырок (лучше с пряностями или луком), 2 ст.л. тертого сыра, соль, перец, сахар. Очистите лук, нарежьте ломтиками, залейте небольшим количеством воды и варите 15 мин. Когда лук станет мягким, 1/2 общего количества протрите через сито или измельчите миксером, добавьте в овощной отвар и доведите до кипения. В кипящий суп положите плавленый сырок. Размешивайте, пока сырок не рас-творится. Посолите, поперчите и добавьте сахар. Положите в суп измельченный чеснок и кипятите еще 5 мин. Подавайте на стол очень горячим. Перед подачей посыпьте суп тертым сыром, при желании - гренками.